

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

21.02.2024 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 40 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 40 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Kasza manna na wodzie 350 ml (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 60 g Pomidor 70 g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 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 jajkiem (30g)(JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryz biały 170 g Buraczki gotowane 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: jogurt naturalny 150g (MLE)</u>	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryz biały 170 g Buraczki gotowane 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	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	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Pomidor 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 40 g Pasta mięsna z warzywami 50g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), szynka gotowana korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Maślanka 150ml (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2026 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 332g, Błonnik pokarmowy 31g	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 38g.	Wartość energetyczna 2026 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 332g, Błonnik pokarmowy 31g	Wartość energetyczna 2259 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGH PAWEŁ KEPA
Kreżnicka Jazda 15 Lublin
tel: 71 651 51 15
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

21.02.2024 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki jaglane na ml. 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 20 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 20 g (MLE,) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 200 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 15 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 15g (MLE,) Pomidor bez skórki 50 g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor bez skórki 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa koperkowa 350 ml (SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 80 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 100 g Buraczki gotowane 100g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 20 g Pasta mięsna z warzywami 30g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 20 g Pasta mięsna z warzywami 20g (SEL,) Pomidor bez skórki 50g Sałata liść 10 g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Pomidor bez skórki 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Energia- 1047 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 37g, węglowodany: 146g	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, 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, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

AGH **Paweł Kępa**
Kreznica Jara 21-20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082
Diana Majczyzna
mgr dietetyki

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

22.02.2024 czwartek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU,) Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb razowy 45g(GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 40 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 40g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Kasza jaglana na wodzie 350 ml Chleb razowy 45g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło roślinne 10g Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	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) i twarogiem (30g)(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL, MLE) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem 10g(MLE) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa ryżowa z warzywami 350 ml (GLU, SEL) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem 10g(MLE) Jabłko pieczone 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL, MLE) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem 10g(MLE) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: kefir 150g (MLE)	Zupa ryżowa z warzywami 350 ml (GLU, SEL) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem 10g(MLE) Jabłko pieczone 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL, MLE) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem 10g(MLE) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem roślinnym 10g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 70 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g(GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 70 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło roślinne 10g Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2253 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 375g, Błonnik pokarmowy 30g,	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g,	Wartość energetyczna 2380 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 376g, Błonnik pokarmowy 38g,	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 349g, Błonnik pokarmowy 21g,	Wartość energetyczna 2353 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 375g, Błonnik pokarmowy 30g,	Wartość energetyczna 2253 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g,	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Bł. 18g

AGNIA Paweł Kępa
Diana Majczyzna Kreźnica (dla 2) 20-515 Lublin
mgr dietetyki NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

22.02.2024 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty 20 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 20g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 200 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 5 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml (SEL, MLE) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z maselkiem 20g(MLE) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL, MLE) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem 10g(MLE) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa z warzywami 200 ml (GLU, SEL) Kluski leniwe 180g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 10g(GLU) i maselkiem 5g(MLE) Jabłko pieczone 100g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa z warzywami 350 ml (GLU, SEL) Kluski leniwe 280g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą 20g(GLU) i maselkiem 10g(MLE) Jabłko pieczone 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml
FODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 30 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 5 g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2253 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2043kcal Białko ogółem 58g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Energia- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 162g	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOI-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 Majczyńska
mgr dietetyki

AGH Paweł Kępa
Kreznica 20515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG., 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

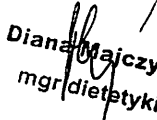
23.02.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 100g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU,) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 100g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pasta mięsna z marchewką 40 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g.	Kasza kukurydziana na wodzie 350 ml Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	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 jajkiem (30g)(JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (GLU, RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka wielowarzywna 150g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Duszony mintaj 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Marchew na ciepło 150g (MLE, GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 350ml (SEL, GLU) Kotlet pieczony z mintaja 100g (GLU, RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka wielowarzywna 150g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Maślanka 150ml (MLE)</u>	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Duszony mintaj 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Marchew na ciepło 150g (MLE, GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (GLU, RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka wielowarzywna 150g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (GLU, SOJ, SO2,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (GLU, RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka wielowarzywna 150g (JAJ) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	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 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotow. 50g Serek topiony 25 g (MLE,) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 50 g Serek topiony 25 g (MLE,) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 50 g Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło roślinne 10 g 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	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Jogurt naturalny 150g. (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2243 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2408 kcal Białko ogółem 95g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 349g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2351 kcal Białko ogółem 114g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2255 kcal Białko ogółem 90g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g,

Diana Maczyna
mgr fizjoterapeuta
mgr dietetyk
AGH Paweł Kępa
Kreślona Jaraż 21 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

23.02.2024 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 20 g Pasta mięsna z marchewką 20 g Ogórek kiszony 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 200 ml (MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 15 g Pasta mięsna z marchewką 15 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (SOJ, MLE, SO2,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka wielowarzywna 150g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (GLU, RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka wielowarzywna 150g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 200 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Duszony mintaj 60 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem 100g Marchew na ciepło 100g (MLE, GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 350 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Duszony mintaj 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem 170g Marchew na ciepło 150g (MLE, GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)			
OLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Pierś z indyka gotowana 50 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Sałata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 150ml)	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2251 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2151 kcal Białko ogółem 66g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g,	Energia- 1015 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 33g, węglowodany: 161g	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, 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, SO2-dwutlenek siarki, LUB-hubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów


AGNIA Paweł Kępa
 Diana Majczyńska Krewnica Para 21, 20-515 Lublin
 mgr dietetyki NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

24.02.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE) Sałatka z buraczką z ziołami 100g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 40 g Twarożek z ziarnami 40 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	Płatki owsiane 350ml na wodzie (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	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) i twarogiem (30g)(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny (150g) (MLE)</u>	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml.	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Jogurt naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Ogórki kiszzone 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor 100g, Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Ogórki kiszzone 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatką (GLU, SOJ, MLE*, SEL* .GOR*)	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor 100g, Sałata 10g masło extra 10g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 50 g Ser żółty 30 g (MLE,) Ogórki kiszzone 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Ogórki kiszzone 100 g masło roślinne 10 g 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)	Maślanka 150ml (MLE)	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150 ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 85g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2157kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2519 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 384g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2157kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2567 kcal Białko ogółem 109g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 420g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 85g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, BL 18g,

Diana Maczyna
mgr dietetyk

AGHIN Paweł Kępa
Kreznica (Kreznica) 20-215 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 0603816.

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

24.02.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki ryżowe 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 20 g Twarożek z ziarnami 20 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 200 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 50 g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL, MLE,) Makaron bezglutenowy 170g (JAJ) Sos bolognese 150g (MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 200 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 100g (GLU, JAJ) Sos bolognese 80g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU, SEL, MLE,) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Ogórki kiszzone 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ser żółty 20 g (MLE,) Ogórki kiszzone 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 70g, Sałata 10g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor bez skórki 100g, Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2468 kcal Białko ogółem 85g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2049kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 327g, Błonnik pokarmowy 22g.	Energia- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 162g	Wartość energetyczna 2151 kcal Białko ogółem 66g, 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, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna AGH IH Paweł Kępa
mgr dietetyki Kieżnica, Jarząb 20-515 Lublin.
NIP: 946253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

25.02.2024 niedziela	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 350 ml (MLE,) Chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) chleb razowy 45g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 50 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ryżowa na mleku roślinnym 350 ml chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45g (GLU) masło roślinne 10 g Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 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) i jajkiem (30g)(JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g),
OBIAD	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Banan 150g	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: maślanka 150ml(MLE)</u>	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ) Kompot wieloowocowy 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	Budyni waniliowy 300ml (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 40 g paszтет drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 120g (GLU) masło extra 10g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 40 g paszтет drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatką (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 60 g paszтет drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) masło roślinne 10 g szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, S, G, SO,) paszтет drobiowy 30g (JAJ, 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)	Jogurt naturalny 150ml (MLE)	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2433 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 371g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2127kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2389 kcal Białko ogółem 93g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 356g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2127kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 364g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2533 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 371g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2433 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 371g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyna
 mgr dietetyki
 AGHM Paweł Kępa
 Krężnica Jaka 21, 20-515 Lublin,
 NIP: 946-253-82-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

25.02.2024 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 20 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 200 ml (MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Jaja kl. M 1/2 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 10 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa marchewkowa 350 ml (SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 70 g Ziemniaki z koperkiem 100 g Buraczki gotowane 100 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 40 g pasztet drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 20 g pasztet drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 5g (MLE) szynkowa wieprzowa 30 g Sałatka jarzynowa 50 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2433 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 371g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2027kcal Białko ogółem 59g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	Energia- 1043 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 34g, węglowodany: 163g	Wartość energetyczna 2151 kcal Białko ogółem 66g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeczki 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 Maczyna
mgr dietetyki
AGHIA Paweł Kępa
Kreznica Jaja 21 20 515 Lublin
NIP: 946-259-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

26.02.2024 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Płatki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 350 ml (GLU, MLE,) chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 100g	Płatki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Płatki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym. 350 ml chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa gotowana 70 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	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) i twarogiem (30g)(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszone pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny 120g. (MLE)</u>	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszone pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g(MLE)						
KOLACJA	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Kielbasa krakowska 70 g (SOJ) Sałata liść 35 g Pomidor 65g chleb pszenny 90g(GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (GLU, SOJ, MLE*, SEL* ,GOR*)	Kielbasa krakowska 70 g (SOJ) Sałata liść 35 g Pomidor 65g chleb pszenny 90g(GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 40 g Kielbasa krakowska 50 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Masłanka 150 ml (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2271 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2224kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2427 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 68g, Węglowodany ogółem 371g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2229kcal Białko ogółem 56g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2379 kcal Białko ogółem 104g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2271 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIM Paweł Kępa
Kreżnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-02-34 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

26.02.2024 poniedziałek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Płatki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 20g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 20 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Płatki kukurydziane na ml. 200 ml (MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE,) Twarożek z owocami 15g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 15 g Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Płatki kukurydziane na ml. 350 ml (MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor bez skórki 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym 350 ml (JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ) Sos koperkowy 50 g (MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 200 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszone pulpety wieprzowe 70g (2 szt. po 35g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 30 g (GLU, MLE,) Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszone pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g(MLE)			
KOLACJA	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Kielbasa krakowska 30 g (SOJ) Sałata liść 10 g Pomidor bez skórki 50g chleb pszenny 45g(GLU) masło extra 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Kielbasa krakowska 70 g (SOJ) Sałata liść 35 g Pomidor bez skórki 65g chleb pszenny 90g(GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2271 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g,	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 63g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g,	Energia- 1035 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 155g	Wartość energetyczna 2224kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, 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-tubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Maj
mgr dietetyk

AGHIN Paweł Kępcz
Kreznica Jara 21.00.515 Lublin
NIP: 948-253-82-64 REG: 990381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

27.02.2024 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU,) Chleb razowy 45g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Paszet drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) chleb razowy 90g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Szynka wieprzowa gotowana 30g Paszet drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Paszet drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 50 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku roślinnym 350ml (GLU) Chleb pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45g g (GLU,) masło roślinne 10 g Paszet drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	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 % tuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Potrawka drobiowa 150g (GLU) Ryż biały 170 g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ryż biały 170 g Buraczki na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Potrawka drobiowa 150g (GLU) Ryż brązowy 170 g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy b/c 150ml <u>PODWIECZOREK: Kefir (150g) (MLE)</u>	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ryż biały 170 g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Potrawka drobiowa 150g (GLU) Ryż biały 170 g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Potrawka drobiowa 150g (GLU) Ryż biały 170 g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmiczna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml(MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU,) bułka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty (20g)(MLE) Rzodkiew biała 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	bułka pszenna 100g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU,) Krakowska wieprzowa 50g (SOJ) Rzodkiew biała 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE,) Ser żółty (20g)(MLE) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	bułka pszenna 100g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU,) bułka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 60 g (SOJ) Ser żółty (30g)(MLE) Rzodkiew biała 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU,) bułka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 70 g (SOJ) Rzodkiew biała 90g Sałata 10g masło roślinne 10 g 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	Sok owocowy I szt.	Sok owocowy I szt.	Jogurt naturalny 100% 150ml (MLE)	Sok owocowy I szt.	Sok owocowy I szt.	Sok owocowy I 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,

AGHHA Paweł Kępa
Kreżnicka 21, 20-515 Lublin
Diana Męszczyńska
mgr dietetyki
REG. 060381062
NIP: 946-253-62-54

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

27.02.2024 wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki jaglane na mleku 350ml (MLE) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Paszтет drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 20 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 200ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 15 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Kluski lane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa Rosół z makaronem bezglutenowym 350 ml (JAJ, SOJ) Potrawka drobiowa 150g Ryz biały 170 g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 150ml	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Potrawka drobiowa 150g (GLU) Ryz biały 170 g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 150ml	Zupa Rosół z makaronem 200 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 80g (GLU) Ryz biały 100 g Buraczki na ciepło 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ryz biały 170 g Buraczki na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty (20g)(MLE) Rzodkiew biała 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU,) bułka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 40 g (SOJ) Rzodkiew biała 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	bułka pszenna 50g (GLU) Krakowska wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	bułka pszenna 100g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	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.	Energia- 1064 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 147g	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.

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-tubin, MCK- mięczaki, (*)zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGH Paweł Kępa
Kreznicka 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-02-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

28.02.2024 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 350 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb pszenny 45g (GLU,) Chleb razowy 45g (GLU,) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Makaron na mleku 350 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko gotowane 100g. Herbata czarna z/c 250ml	Makaron na mleku 350 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb razowy 90g (GLU,) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko gotowane 100g	Makaron na mleku 350 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko gotowane 100g Herbata czarna z/c 250ml	Makaron na mleku 350 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU,) Chleb razowy 45g (GLU,) pierś z indyka gotowana 40g Pasta z tuńczyka z twarogiem 40 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Makaron na mleku roślinnym 350 ml (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Herbata roślinna 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	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) i twarogiem 30g(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Banana 150g	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Duszona bitka wieprzowa 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Sos pomidorowy 50ml (GLU,) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Kefir 150ml (MLE)</u>	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Duszona bitka wieprzowa 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Sos pomidorowy 50ml (GLU,) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Budyń czekoladowy 300ml (MLE)						
KOLACJA	Bulka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Bulka pszenna 100g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 70 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Bulka pszenna 100g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bulka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wieprzowa 70 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bulka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło roślinne 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Maślanka 150 ml. (MLE)	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, Bł: 18g.

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGNIA Paweł Kępa
Krewniak
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

28.02.2024 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Makaron bezglutenowy na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 90g pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Makaron na mleku 350 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 20 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 20 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Makaron na mleku 200 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb pszenny 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 15 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 15 g (RYB, MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 82% 5 g (MLE) Jabłko gotowane 100g. Herbata czarna z/c 250ml	Makaron na mleku 350 ml (GLU, <u>MLE</u>) Chleb pszenny 90g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko gotowane 100g. Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa Krupnik jaglany z zieleniną 350 ml (SOJ) Kotlet schabowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 200 ml (GLU, SOJ) Duszona bitka wieprzowa 60g Ziemniaki z koperkiem 100 g Sos pomidorowy 30ml (<u>GLU</u>) Brokuł gotowany 100g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 350 ml (GLU, SOJ) Duszona bitka wieprzowa 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wieprzowa 30 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) krakowska wieprzowa 10 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Masło 82% 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 100g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	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.	Energia- 1035 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 35g, węglowodany: 164g	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23,

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemna, 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, [*]zaznaczono alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyńska
mgr dietetyki
AGHIN Paweł Kępa
Kreżnica Jarda 21/20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

29.02.2024 czwartek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWY PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 40 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 50g	Kasza jaglana na wodzie 300 ml chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło roślinne 10 g szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 50g	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 zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Banan 150g	Zupa zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż brązowy 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny (150g) (MLE)</u>	Zupa zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 200g Jabłko prażone 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	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 pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Serek topiony 25g(MLE) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 50 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Serek topiony 25g(MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU,) masło roślinne 10 g Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Herbata czarna b/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 2421 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 414g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2372 kcal Białko ogółem 100g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 367g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2521 kcal Białko ogółem 96g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 414g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2421 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 414g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki

AGNIA Paweł Kępczyński
Krepczyńska 21/20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 080381061

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

29.02.2024 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 20 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 20 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 200 ml (MLE,) Bułka pszenna 25 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa jarzynowa z ryżem 350 ml Ryż biały 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 200 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 100g Jabłko prażone 50g Śmietana 18% (30g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Ryż biały 200g Jabłko prażone 100g Śmietana 18% (50g)(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 6 g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 20 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml
DP	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Sok owocowy 1szt	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
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.	Energia- 1046 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 161g	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, 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, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

AGHII Paweł Kępa
Kreżnica Jara 20 20 515 Lublin
Diana Majczak
mgr dietetyki
NIP: 946-253-62-54 REG: 080381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.03.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWY PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45g g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Salata 10g Pomidor 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) chleb razowy 90g g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Salata 10g Pomidor 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 40 g Twarożek z koperkiem 40 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Płatki owsiane na wodzie 350 ml (GLU) chleb pszenny 45g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 60 g Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło roślinne 10g Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1 szt.	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) jaja 30g (JAJ)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka z kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa ziemniaczana 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszony kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Marchew na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka z kapusty 150 g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Maślanka 150g (MLE)</u>	Zupa ziemniaczana 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszony kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Marchew na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka z kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SOJ) Kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka z marchewki 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150 ml (MLE)						
KOLACJA	Bulka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy. 50 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bulka pszenna 100 g (GLU) Szynkowa drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Chleb razowy 90 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE) <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i salata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Bulka pszenna 100g (GLU) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bulka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy. 50 g (GLU) Szynkowa drobiowa 40 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bulka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy. 50 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło roślinne 10g	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Kefir 150ml (MLE)	Sok owocowy 150ml	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	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
mgr diet.

AGHOSH Paweł Kępa
Kreznica Jara 21. 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 21.02-01.03.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.03.2024 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki kukurydziane 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE) chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 20 g Twarożek z koperkiem 20 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 200 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 5g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Zupa ml. Płatki owsiane 350 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 10g (82%tl) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (SOJ, MLE,) Kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka z kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka z kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszony kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 70g Ziemniaki z koperkiem 100g Marchew na ciepło 100 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszony kotlecik rybny z warzywami (GLU, JAJ, RYB) 100g Ziemniaki z koperkiem 170g Marchew na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynek drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tl) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50g (GLU) Szynek drobiowa 20 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tl) (MLE)	Bułka pszenna 25 g (GLU) Szynek drobiowa 10g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Masło 5g (82%tl) (MLE)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynek drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tl) (MLE)
DP	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
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.	Energia- 1044 kcal, białko: 26g, tłuszcz: 39g, węglowodany: 156g	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 23g.

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-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGHIN Paweł Kępczyński
Kreznica 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REGON: 1466391062