

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.06.2024 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Piersz 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. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Piersz 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. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU) Piersz 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. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90 g (GLU) Piersz 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. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Piersz 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 300 ml (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Piersz 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 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Sos mięsno - jarzynowy 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 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Sos mięsno - jarzynowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Sos mięsno - jarzynowy 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 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Sos mięsno - jarzynowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Sos mięsno - jarzynowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (GLU, SOJ) Sos mięsno - jarzynowy 150 g (GLU, 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 90g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30g 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,) Pomidor 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), 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 150ml	Sok owocowy 150ml	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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

AGHiH Paweł Kępa
Kreńska 2/1, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381062

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.06.2024 poniedziałek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki jaglane na ml. 300 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. 300 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. 300 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 300 ml (SOJ, MLE.) Sos mięsno - jarzynowy 150 g (MLE, SEL.) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Sos mięsno - jarzynowy 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.) Sos mięsno - jarzynowy 80 g (GLU, MLE, SEL.) Ryż biały 100 g Buraczki gotowane 100g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE.) Sos mięsno - jarzynowy 150 g (GLU, MLE, SEL.) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
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 2026 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 332g,

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 Majczyzna
mgr dietetyki

AGHHA Paweł Kępa
Krzężnica 1515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

11.06.2024 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU,) Chleb razowy 45g g (GLU,) 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 300ml (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 300ml (GLU, MLE) chleb razowy 90g g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Szynka wieprzowa gotowana 30g Paszтет drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna b/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 300ml (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 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Paszтет 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 300ml (GLU) Chleb pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45g g (GLU,) masło roślinne 10 g (GLU,) Paszтет 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 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka Coleslaw 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka Coleslaw 150 g Kompot wieloowocowy b/c 150ml <u>PODWIECZOREK: Kefir (150g)(MLE)</u>	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka Coleslaw 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka Coleslaw 150 g 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	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 sałatą (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 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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 Majczyna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Kreżnica 515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

11.06.2024 wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.z. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Ryz na mleku 300ml (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 300ml (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 300ml (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 pomidorowa z makaronem bezglutenowym 300 ml (JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka Coleslaw 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka Coleslaw 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 200 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 80g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 100 g (GLU) Marchew na ciepło 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew 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- 1046 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 161g	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, 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

Diana Majczyna
mgr dietetyki

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

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

12.06.2024 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 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. 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g	Zupa ml. Platkii owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU,) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30g Pomidor 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Banan 50g.	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pasta mięsna z marchewką 40 g Pomidor 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g.	Kasza kukurydziana na wodzie 300 ml Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 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 300 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2) Kotlet pieczony z kurczaka 100 g (GLU,) Sos jarzynowy 50g(GLU, SEL) Ryż biały 170 g Surówka z białej kapusty 150g(JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 300 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Duszony pulpecik z kurczaka 100 g (GLU,) Sos jarzynowy 50 g (GLU, SEL) Ryż biały 170 g Mieszanka warzyw królewska 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Kotlet pieczony z kurczaka 100 g (GLU) Sos jarzynowy 50 g (GLU, SEL) Ryż brązowy 170 g Surówka z białej kapusty 150g(JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZÓREK: Maślanka 150ml (MLE)</u>	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 300 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Kotlet pieczony z kurczaka 100 g (GLU,) Sos jarzynowy 50 g (GLU, SEL) Ryż biały 170 g Mieszanka warzyw królewska 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 300 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Kotlet pieczony z kurczaka 100 g (GLU,) Sos jarzynowy 50 g (GLU, SEL) Ryż biały 170 g Surówka z białej kapusty 150g(JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 300 ml (GLU, SOJ, SO2,) Kotlet pieczony z kurczaka 100 g (GLU,) Sos jarzynowy 50 g (GLU, SEL) Ryż biały 170 g Surówka z białej kapusty 150g(JAJ, MLE) 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) Piersz 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) Piersz 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) Piersz 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 sałatą (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Piersz 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) Piersz 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) Piersz 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)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Wafle ryżowe 40g	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 15g.

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Kreńska Jara 20/201515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381062

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

12.06.2024 środa	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. 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 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. 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 20 g Pasta mięsna z marchewką 20 g Pomidor 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. 300 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 300 ml (SOJ, MLE, SO2,) Kotlet pieczony z kurczaka 100 g Sos jarzynowy 50 g (SEL) Ryz biały 170 g Surówka z białej kapusty 150g(JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 300 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Kotlet pieczony z kurczaka 100 g (GLU,) Sos jarzynowy 50 g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g Surówka z białej kapusty 150g(JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 200 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Duszony pulpecik z kurczaka 50 g (GLU,) Sos jarzynowy 20 g (GLU, SEL) Ryz biały 100 g Mieszanka warzyw królewska 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Barszcz czerwony zabieleny 300 ml (GLU, SOJ, MLE, SO2,) Duszony pulpecik z kurczaka 100 g (GLU,) Sos jarzynowy 50 g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g Mieszanka warzyw królewska 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja	Masłanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	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.	Budyń waniliowy 200ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)
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- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 162g	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, 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, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGHHA Paweł Kępa
Krężnicka 20-516, Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381062

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

13.06.2024 czwartek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezinneczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 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 300 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 300 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 300 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 300 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 300 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 grysikowa 300 ml (GLU, SOJ,) Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SOJ,) Gotowana szynka wieprzowa w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SOJ,) Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki z olejem 150 g Kompot wieloowocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: kefir 150g (MLE)</u>	Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SOJ,) Gotowana szynka wieprzowa w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SOJ,) Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SOJ,) Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g (GLU) 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 <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (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)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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 2389 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.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki

AGHIH Paweł Kępa
Kreżnica 15 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

13.06.2024 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	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 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynekowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty 20 g (MLE,) Szynekowa 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.) Szynekowa wieprzowa 30 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Szynekowa wieprzowa 60 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa ryżowa 300 ml (SOJ) Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym 120 g (SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SOJ,) Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa grysikowa 200 ml (GLU, SOJ) Gotowana szynka wieprzowa w sosie własnym 80 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 100 g Marchew gotowana 100 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SOJ) Gotowana szynka wieprzowa w sosie własnym 120 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. 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	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)
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- 1015 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 33g, węglowodany: 161g	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, 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, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGH H Paweł Kępa
Kreznica 09 01 20 515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG: 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

14.06.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, 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	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, 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. 300 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 100g	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, 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. 300 ml (GLU, 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 owsiane na wodzie 300 ml (GLU) 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 jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet duszony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny 120g (MLE)</u>	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet duszony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (GLU,) Ziemniaki z koperkiem 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)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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 65g, 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, bł 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki
AGH H Paweł Kępa
Kreżnińska 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

14.06.2024 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Ryż na ml. 300 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	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, 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	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 200 ml (GLU, 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	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, 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 jarzynowa 300 ml (SOJ, MLE,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet pieczony z mintaja 100 g (RYB,) Sos pietruszkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE,SO2) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet duszony z mintaja 60 g (RYB,) Sos pietruszkowy 20 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 100 g Marchew na ciepło 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet duszony z mintaja 100 g (RYB) Sos pietruszkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
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.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
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- 1064 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 147g	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-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Kreznica 201515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

15.06.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane 300 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 300 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 300 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 300 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 300 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 300ml 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 pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Gulasz wieprzowy z warzywami 200g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej 150g (GOR, SO2) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK:</u> Jogurt naturalny (150g) (MLE)	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Gulasz wieprzowy z warzywami 200g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) 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,) Pomidor 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,) Pomidor 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,) Pomidor 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 Pomidor 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)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 88g, 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 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, BL 18g.

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGNICH Paweł Kępa
Kreżna 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

15.06.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki ryżowe 300 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 300 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 300 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 pomidorowa z makaronem bezglutenowym 300 ml (JAJ, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 200 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Gulasz wieprzowy z warzywami 100g (GLU, SEL) Ryz biały 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Gulasz wieprzowy z warzywami 200g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Pomidor 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,) Pomidor 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)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)
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- 1043 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 34g, węglowodany: 163g	Wartość energetyczna 2157kcal Białko ogółem 88g, 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, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGH H Paweł Kępa
Kreżnica Jagiellońska 20-515 Lublin
NIP: 948-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

16.06.2024 niedziela	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄLKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. ryżowa 300 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 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 90 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 300 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 300 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 300 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 300 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 twarogiem (30g)(MLE)				Mleko 2% tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g),
OBIAD	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Banan 150g	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszona bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 100 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: maślanka 150ml(MLE)</u>	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszona bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) 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	Budyn waniliowy 300ml (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) 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 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	Chleb razowy 90 g (GLU,) 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 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*)	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 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 roślinne 10 g szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, S, G, SO,) pasztet 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	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Chrupki kukurydziane 40g	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 Majczyzna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Krećznica Jura 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

16.06.2024 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. ryżowa 300 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 300 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 300 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 300 ml (SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszona bitka drobiowa w sosie koperkowym 80 g (GLU, MLE) Ziemniaki 100 g Buraczki gotowane 100 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Duszona bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
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	Chrupki kukurydziane 40g	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)
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- 1035 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 155g	Wartość energetyczna 2127kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.

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

AGHIA Paweł Kępa
Kreznica 21-00-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

17.06.2024 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) 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	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 90g (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	Płatki jaglane na mleku 300 ml (MLE) 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	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 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	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 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	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym 300 ml 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 Masło roślinne 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 300 ml (GLU, SOJ) Bigos 300 g (GLU, SOJ,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Banan 150g	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 300 ml (GLU, SOJ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Sos pomidorowy 50ml (GLU) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 300 ml (GLU, SOJ) Bigos 300 g (GLU, SOJ,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Kefir 150ml (MLE)</u>	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 300 ml (GLU, SOJ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Sos pomidorowy 50ml (GLU) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 300 ml (GLU, SOJ) Bigos 300 g (GLU, SOJ,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 300 ml (GLU, SOJ) Bigos 300 g (GLU, SOJ,) Ziemniaki z koperkiem 170 g 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) wedliną 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), sacharek 10g (GLU)
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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

AGHIL Paweł Kępa
Kreźnica Jara 21/20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

17.06.2024 poniedziałek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.z. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) 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	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (MLE) 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 150g	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml (MLE) 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	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) 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 300 ml (SOJ) Bigos 300 g (SOJ,) Ziemniaki z koperkiem 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 300 ml (GLU, SOJ) Bigos 300 g (GLU, SOJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 200 ml (GLU, SOJ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 60g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 100 g Sos pomidorowy 20ml (GLU) Brokuł gotowany 100g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Krupnik jęczmienny z zieleniną 300 ml (GLU, SOJ) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Sos pomidorowy 50ml (GLU) 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- 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 Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIN Paweł Kępa
Kreżnica Jara 21 005 15 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

18.06.2024 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRYSWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) Bulka 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 Banan 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bulka 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 Banan 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 Jabłko gotowane 100g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bulka 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 Banan 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) Bulka 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 Banan 50g	Kasza jaglana na wodzie 300 ml chleb razowy 45 g (GLU) Bulka 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 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) jaja 30g (JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 250g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą i maselkiem 30g (MLE, GLU) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 250g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą i maselkiem 30g (MLE, GLU) Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 250g (MLE, GLU, JAJ) z maselkiem 30g (MLE) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: jogurt naturalny (150g) (MLE)</u>	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 250g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą i maselkiem 30g (MLE, GLU) Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 250g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą i maselkiem 30g (MLE, GLU) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kopytka 250g (GLU, JAJ) z bułką tartą 30g (GLU) Surówka z marchewki 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)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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 Majczyzna
mgr dietetyki

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

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

18.06.2024 wtorek	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 Banan 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 Banan 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 300 ml Kluski leniwe bez glutenu 250g (MLE, JAJ) z maselkiem 30g (MLE) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 250g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą i maselkiem 30g (MLE, GLU) Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 200 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 150g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą i maselkiem 20g (MLE, GLU) Marchew gotowana 100 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Kluski leniwe 250g (MLE, GLU, JAJ) z bułką tartą i maselkiem 30g (MLE, GLU) Marchew gotowana 150 g (GLU,) 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 45 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	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Jogurt owocowy 1szt (MLE)
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- 1054 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 35g, węglowodany: 164g	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 20g.

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

AGHIA Paweł Kępa
Krzężnica Jara 20-51 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG: 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

19.06.2024 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane 300 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 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Sałata 10g Pomidor 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 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 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałata 10g Pomidor 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mandarynka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g (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 300 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 porowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabiko 150g	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Maślanka 150g (MLE)</u>	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150 ml (MLE)						
KOLACJA	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy, 50 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynkowa drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Chleb razowy 90 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE) <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Bułka pszenna 100g (GLU) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy, 50 g (GLU) Szynkowa drobiowa 40 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy, 50 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło roślinne 10g	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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 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 Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIM Paweł Kepa
Kreźnica, Pałac 21120-5115 Lublin
NIP: 946-263-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 10.06-19.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

19.06.2024 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki kukurydziane 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g 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 300 ml (GLU, MLE) chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 20 g Twarożek z koperkiem 20 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 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%tł) (MLE,) Herbata czarna bez cukru 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 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%tł) (MLE,) Herbata czarna bez cukru 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml (SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 80 g (GLU, MLE) Ziemniaki 100 g Buraczki gotowane 100 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Bitka drobiowa w sosie koperkowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE,)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50g (GLU) Szynkowa drobiowa 20 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE,)	Bułka pszenna 25 g (GLU) Szynkowa drobiowa 10g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Masło 5g (82%tł) (MLE,)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynkowa drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE,)
DP	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)
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 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
mgr dietetyki

AGH H Paweł Kępa
Kreżnica Jara 21020515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082