

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

31.05.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	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 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 jajem 30g(JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU,) Filet panierowany z mintaja 100g (GLU, RYB, JAJ,) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1szt.	Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU,) Filet duszony z mintaja 100g (RYB,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU,) Filet panierowany z mintaja 100g (GLU, RYB, JAJ,) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki 150g Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Kefir (150g) (MLE)	Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU,) Filet duszony z mintaja 100g (RYB,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU,) Filet panierowany z mintaja 100g (GLU, RYB, JAJ,) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 300ml (SEL, GLU,) Filet panierowany z mintaja 100g (GLU, RYB, JAJ,) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Jogurt naturalny 150ml (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 II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (GLU, SOI, 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	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2429 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2124kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2385 kcal Białko ogółem 95g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 355g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2124kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2529 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2429 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 290g, Błonnik pokarmowy: 18g.

Diana Majczyk
mgr dietetyk

AGH H Paweł Kępa
Krzężnica Jan 21 2020-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 000381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

31.05.2024 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	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 Jabiko 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 Jabiko 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 Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabiko 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 Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabiko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Krupnik ryżowy 300ml (MLE, SEL,) Filet panierowany z mintaja 100g (RYB, JAJ,) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU,) Filet panierowany z mintaja 100g (GLU, RYB, JAJ,) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 200ml (MLE, SEL, GLU,) Filet duszony z mintaja 70g (RYB,) Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 300ml (MLE, SEL, GLU,) Filet duszony z mintaja 100g (RYB,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy 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 2429 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2024kcal Białko ogółem 58g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	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- 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 Majczyzna
mgr dietetyki

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

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.06.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmlecznia)	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 Banan 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 ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (GLU, GOR,) Ziemniaki 170g Surówka Colesław 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (GLU, GOR,) Ziemniaki 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (GLU, GOR,) Ziemniaki 170g Surówka Colesław 150g (JAJ) (GLU) Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK:</u> kefir 150g (MLE)	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (GLU, GOR,) Ziemniaki 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (MLE, SEL) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (GLU, JAJ, GOR,) Ziemniaki 170g Surówka Colesław 150g (JAJ) (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (SEL) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (GLU, GOR,) Ziemniaki 170g Surówka Colesław 150g (JAJ) Kompot owocowy 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 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)	Chrupki kukurydziane 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 38g.	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2349 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki

AGHHA Paweł Kępa
Krężnica Jara 21-20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 000381001

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.06.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.z. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Platki kukurydziane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120 g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zacierka na mleku 350ml (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Chleb razowy 60 g (<u>GLU</u>) Bulka pszenna 50 g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 20g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 20g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zupa ml. Kasza jaglana 200 ml (<u>MLE</u>) Chleb pszenny 45g (<u>GLU</u>) Masło 82% 5 g (<u>MLE</u>) 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 (<u>MLE</u>) Chleb pszenny 90g (<u>GLU</u>) Masło 82% 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Banan 1/2 szt.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa ryżowa 300ml (<u>MLE, SEL</u>) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (<u>GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka Coleslaw 150g (<u>JAJ</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (<u>MLE, SEL</u>) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (<u>GLU, GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka Coleslaw 150g (<u>JAJ</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 200ml (<u>MLE, SEL</u>) Kolorowy gulasz wieprzowy 80g (<u>GLU, GOR</u>) Ziemniaki 100g Buraczki na ciepło 100g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 300ml (<u>MLE, SEL</u>) Kolorowy gulasz wieprzowy 150g (<u>GLU, GOR</u>) Ziemniaki 170g Buraczki na ciepło 150g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Masło 82% 10 g (<u>MLE</u>) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (<u>GLU</u>) Chleb razowy 45g (<u>GLU</u>) Masło 82% 10 g (<u>MLE</u>) Wędlina wieprzowa 30 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (<u>GLU</u>) Masło 82% 5 g (<u>MLE</u>) Wędlina wieprzowa 15 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (<u>GLU</u>) Masło 82% 10 g (<u>MLE</u>) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Sok owocowy 150g	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	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, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- sefer, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIA Paweł Kępa
Kreżnica 21-20-516 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

02.06.2024 niedziela	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 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. Sałata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 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 Jabłko gotowane 1 szt. Sałata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 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 Jabłko gotowane 1 szt. Sałata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 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 Jabłko gotowane 1 szt. Sałata 10g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 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. Sałata 10g	Kasza manna na wodzie 350 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. Sałata 10g	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 ziemniaczana z koperkiem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Gotowane udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Mizerna 150g(MLE) Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: jogurt naturalny 150g (MLE)</u>	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Gotowane udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml (GLU, MLE, SEL) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml (GLU, SEL) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	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 (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 sałata (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	Waflę ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 331g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2572 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 373g, Błonnik pokarmowy 38g.	Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 331g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2255 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Maj
mgr dietetyki

AGHIA Paweł Kępa
Krężnica 21-20-15 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

02.06.2024 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYZEJ 3 r.z. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki jaglane na ml. 350 ml (MLE.) Chleb bezglutenowy 90g Piersz 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) Piersz 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) Piersz 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 Jabiko gotowane 50g.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE.) Chleb pszenny 90g (GLU) Piersz 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 ziemniaczana z koperkiem 300 ml (MLE, SEL.) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml (GLU, MLE, SEL.) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 200 ml (MLE, SEL.) Pieczone udo z kurczaka 70g Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml (MLE, SEL.) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml
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 70g 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 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 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2075 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	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-fubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIB Paweł Kępa
Kreżnica Jarda 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

03.06.2024 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	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 Jabłko gotowane 100g 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) twaróg 30g (MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryz biały 170g Surówka z kapusty 150g (JAJ) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryz biały 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryz brązowy 170g Surówka z kapusty 150g (JAJ) Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK:</u> Jogurt naturalny (150g) (MLE)	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryz biały 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryz biały 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryz biały 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Jogurt naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Ogórki konserwowe 100 g (GOR) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor 100g. Salata 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 konserwowe 100 g (GOR) 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 sałatą (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor 100g. Salata 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 konserwowe 100 g (GOR) 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 konserwowe 100 g (GOR) 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 150 ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2464 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2515 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 383g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2564 kcal Białko ogółem 109g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2464 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIN Paweł Kępa
Kreżnica 2024-05-15 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

03.06.2024 poniedziałek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIĄTKOWA	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 buraczka 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,) Bulka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 20 g Twarożek z ziarnami 20 g (MLE,) Sałatka z buraczka 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,) Bulka pszenna 50 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE,) Sałatka z buraczka 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,) Bulka pszenna 100 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Rosół z makaronem bezglutenowym 300 ml (SEL.) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (MLE) Ryż biały 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryż biały 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 200 ml (GLU, SEL.) Gulasz drobiowy z warzywami 80g (GLU, MLE) Ryż biały 100g Buraczki na ciepło 100g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, SEL.) Gulasz drobiowy z warzywami 150g (GLU, MLE) Ryż biały 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Ogórki konserwowe 100 g (GOR) 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 konserwowe 100 g (GOR) 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	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2464 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2053kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g,	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, [*]zaznaczona alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producenta

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIS Paweł Kępa
Kreżnica 430 20 20 515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381062

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

04.06.2024 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH 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 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. 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 Pomidor 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 Pomidor 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 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 szynką z indyka (30g)(GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)				Mleko 2 % tuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Kotlet schabowy 100g(GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Kotlet schabowy 100g(GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: Maślanka 150ml (MLE)</u>	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, MLE, SEL.) Kotlet schabowy 100g(GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 300ml (GLU, SEL.) Kotlet schabowy 100g(GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	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 Salata 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) wedliną 30g i sałatą (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Piersz z indyka gotowana 70 g Salata 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	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Wafle ryżowe 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2404 kcal Białko ogółem 95g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 378g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2347 kcal Białko ogółem 114g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g,

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIS Paweł Korp
Krzysztof Korp
NF: 940-253-52-64 REG. 02030100.

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

04.06.2024 wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka śniadaniowa drobiowa- 40g (<u>SOJ</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka śniadaniowa drobiowa- 20g (<u>SOJ</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	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	Pomidorowa z makaronem 300ml (<u>MLE, SEL</u>) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 300ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Kotlet schabowy 100g(<u>GLU</u> , <u>JAJ</u>) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 200ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Schab gotowany 70g Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 300ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150g Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Piers 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) Piers 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) Piers 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) Piers z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 82% 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 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2147 kcal Białko ogółem 65g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	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 ziemna, SOJ-ziarna soi, MLE-mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR-gorzycza, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyńska
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Krzężnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-64 REG. 060381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

05.06.2024 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 350 ml (GLU, 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	Makaron na mleku 350 ml (GLU, 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	Makaron na mleku 350 ml (GLU, 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	Makaron na mleku 350 ml (GLU, 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	Makaron na mleku 350 ml (GLU, 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	Makaron na mleku roślinnym 350 ml (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) (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	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL,) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ,) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU,) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan 1 szt.	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL,) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (JAJ,) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU,) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL,) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ,) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU,) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Kefir 150ml (MLE)	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL,) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (JAJ,) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU,) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL,) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ,) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU,) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (GLU, MLE, SEL,) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (JAJ,) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (GLU,) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Jogurt naturalny 150 ml (MLE)						
KOLACJA	Bułka 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	Bułka 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 II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Bułka 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	Bułka 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	Bułka 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.	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, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki

AGHIA Paweł Kępa
Kreznica 21, 20-615 Lublin
NIP: 948-253-62-54 REG: 060381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

05.06.2024 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	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (<u>MLE, SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 120g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (<u>GLU</u>) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan 1 szt.	Barszcz czerwony z ziemniakami 200ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 70g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 100 g Sos pomidorowy 30ml (<u>GLU</u>) Brokuł gotowany 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 40ml (<u>GLU</u>) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml
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, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mączczaki, (*)zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Kreznica 515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 000381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

06.06.2024 czwartek	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 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 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 Banan ½ szt.	Kluski lane na mleku 350ml (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 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,) 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 350ml (GLU) Chleb pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45g g (GLU,) masło roślinne 10 g 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 jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL,) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g/2 szt. po 50g (GLU, JAJ,) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan- 1 szt.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL,) Ziemniaki 170g Gotowany klopsik drobiowy 100g (GLU, JAJ,) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL,) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ,) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: maślanka 150ml(MLE)</u>	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL,) Ziemniaki 170g Gotowany klopsik drobiowy 100g (GLU, JAJ,) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL,) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ,) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (GLU, SEL,) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ,) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL, ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	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 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 Majczyzna
mgr dietetyki

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

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

06.06.2024 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki jaglane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Pasztet 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 (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 45 g (<u>GLU</u> ,) chleb razowy 45g (<u>GLU</u>) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 15 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Mandarynka 1szt.	Kluski lane na mleku 200ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 45 g (<u>GLU</u> ,) 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 (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 90 g (<u>GLU</u> ,) 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 jarzynowa z ziemniakami 300ml (<u>SEL</u>) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (<u>JAJ</u>) Sos pomidorowy 40 ml Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (<u>GLU</u> , <u>SEL</u>) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (<u>GLU, JAJ</u>) Sos pomidorowy 40 ml (<u>GLU</u>) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 200ml (<u>GLU</u> , <u>SEL</u>) Ziemniaki 100g Gotowany klopsik drobiowy 70g (<u>GLU, JAJ</u>) Sos pomidorowy 30 ml (<u>GLU</u>) Buraczki na ciepło 100g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml (<u>GLU</u> , <u>SEL</u>) Ziemniaki 170g Gotowany klopsik drobiowy 100g (<u>GLU, JAJ</u>) Sos pomidorowy 40 ml (<u>GLU</u>) Buraczki na ciepło 150g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy 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 (<u>GLU</u> ,) bułka pszenna 50 g (<u>GLU</u>) Krakowska wieprzowa 40 g (SOJ) Rzodkiew biała 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (<u>GLU</u>) 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 (<u>GLU</u>) 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- 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 Wajcyszyna
mgr dietetyki

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

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

07.06.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
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) twarogiem 30g (MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem pieczarkowym 60g (MLE) Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1szt.	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem jarzynowym 60g (MLE) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem pieczarkowym 60g (MLE) Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Jogurt naturalny 120g (MLE)	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem jarzynowym 60g (MLE) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem pieczarkowym 60g (MLE) Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SEL) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem pieczarkowym 60g Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy 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 Kiełbasa 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	Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 Kiełbasa 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 2275 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2220kcal Białko ogółem 56g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2423 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 68g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2220kcal Białko ogółem 56g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2375 kcal Białko ogółem 103g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2275 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 92g, Tłuszcz: 75g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIM Paweł Kępcz
Krewnica 15 Lublin
NIP: 946-263-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

07.06.2024 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.z. DIETA ŁATWOSTRAWNA
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 zacierkowa z ziemniakami 300 ml (MLE, SEL.) Kopytka 240g (JAJ), z sosem pieczarkowym 60g (MLE) Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL.) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem pieczarkowym 60g (MLE) Surówka z marchewki z chrzanem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zacierkowa z ziemniakami 200 ml (GLU, MLE, SEL.) Kopytka 160g (GLU, JAJ), z sosem jarzynowym 40g (MLE) Brokuł gotowany 100g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa zacierkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, MLE, SEL.) Kopytka 240g (GLU, JAJ), z sosem jarzynowym 60g (MLE) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy 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 2275 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 63g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g,	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-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone

alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Maciejczyna

mg/dia

AGHIM Paweł Kępcz
Kreznica Jara 21, 20-515 Lubin
NIP: 946-253-62-54 REG. 06038106

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

08.06.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄLKOWA	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 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 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 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Colesław 150g (JAJ, MLE, GOR,) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet drobiowy panierowany z udźca 100g (GLU, JAJ,) Ziemniaki z koperkiem 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Colesław 150g (JAJ, MLE, GOR,) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Maślanka 150g (MLE)	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Colesław 150g (JAJ, MLE, GOR,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Colesław 150g (JAJ, GOR,) Kompot owocowy z/c 250ml	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,) II kolacja: 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)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	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 Majczyzna
mgr dietetyki

AGHIN Paweł Kępcz
Kreźnica Jara 21, 20-515 Lubl
NIP: 946-253-62-54 REG. 06038100

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

08.06.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki 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%tł) (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%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,) Salata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 5g (82%tł) (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,) Salata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Potrawka drobiowa z marchewką 120g Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Coleslaw 150g (JAJ, MLE, GOR,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Potrawka drobiowa z marchewką 120g (GLU) Ziemniaki z koperkiem 170g Surówka Coleslaw 150g (JAJ, MLE, GOR,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet drobiowy panierowany z udźca 60g (GLU, JAJ,) Ziemniaki z koperkiem 100g Buraczki na ciepło 100g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Kotlet drobiowy panierowany z udźca 100g (GLU, JAJ,) Ziemniaki z koperkiem 170g Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml
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)	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 29g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, 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, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, (*)zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Kreżnica Jara 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 000381082

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

09.06.2024 niedziela	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 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 ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 350 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 ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 350 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 Banan ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 350 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 ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 350 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 ½ szt	Kasza jaglana na wodzie 350 ml chleb razowy 45 g (GLU) Bulka pszenna 50 g (GLU) masło roślinne 10 g (GLU) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan ½ 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) jaja 30g (JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny (150g) (MLE)</u>	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb 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 sałata (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 (GLU,) 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 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2391 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 380g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 101g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 367g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2391 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 380g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2525 kcal Białko ogółem 96g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępcz
Krewnica 14, 15 Lub
NIP: 946-253-52-54 REG. 0603810

JADŁOSPIS 31.05-09.06.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

09.06.2024 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIĄTKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 350 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 ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 350 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 ½ szt	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 ½ szt	Zupa ml. Kasza jaglana 350 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 ½ szt
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL,) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (,MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL,) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 80 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 200ml (MLE, SEL,) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 80 g (GLU, MLE) Ziemniaki 100 g Buraczki gotowane 100 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 300ml (MLE, SEL,) Bitka drobiowa w sosie ziołowym 120 g (GLU, MLE) Ziemniaki 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot owocowy z/c 250ml
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 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

AGHIS Paweł Kępa
Krewnicz
NIP: 046-263-42-51