

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

22.02.2025 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Płatki jaglane 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 jaglane 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 Jabłko gotowane 100g	Płatki jaglane 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 jaglane na ml. 350 ml (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 z/c 250 ml Banan 50g	Płatki jaglane 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 jaglane na mleku roślinnym. 350 ml chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa gotowana 70 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i twarogiem (30g)(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszone pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Jogurt naturalny 120g. (MLE)	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszone pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g(MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Jaja 1 szt. kl. M 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) Jaja 1 szt. kl. M 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) Jaja 1 szt. kl. M 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 sałata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90 g (GLU) Jaja 1 szt. kl. M 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) Jaja 1 szt. kl. M 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) Jaja 1 szt. kl. M 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	Kisiel owocowy (200ml)	Kisiel owocowy (200ml)	Kisiel owocowy b/c (200ml)	Kisiel owocowy (200ml)	Kisiel owocowy (200ml)	Kisiel owocowy (200ml)	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2267 kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 54g, Kw. tł. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem 398g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 32g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 2066 kcal Białko ogółem 59g, Tłuszcz 43g, Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 362g, W tym cukry: 40 g., Błonnik pokarmowy 23, Sól: 4 g.	Wartość energetyczna 2546 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 63g, Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 388g, W tym cukry: 35 g, Błonnik pokarmowy 35g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 2066 kcal Białko ogółem 59g, Tłuszcz 43g, Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 362g, W tym cukry: 40 g., Błonnik pokarmowy 23, Sól: 4 g.	Wartość energetyczna 2267 kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 54g, Kw. tł. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem 398g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 32g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 2267 kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 54g, Kw. tł. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem 398g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 32g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Kw. tł. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem: 185g, W tym cukry: 30 g, Błonnik pokarmowy 16g, Sól: 4 g.

Mateusz Rewerski
Dietetyk

AGHiH Paweł Kępa
Krężnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-82-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

22.02.2025 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki jaglane 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 jaglane 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 jaglane 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 jaglane na ml. 350 ml (MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek z owocami 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor bez skórki 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym 300 ml (JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ) Sos koperkowy 50 g (MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Kasza gryczana 170 g Surówka z marchwi z chrzanem 150 g (MLE, SO2) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 200 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszony pulpety wieprzowe 70g (2 szt. po 35g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 30 g (GLU, MLE,) Ziemniaki 100g Marchew na ciepło 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, MLE, SEL) Duszony pulpety wieprzowe 100g (2 szt. po 50g) (JAJ, GLU) Sos koperkowy 50 g (GLU, MLE,) Ziemniaki 170g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g(MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Jaja 1 szt. kl. M 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) Jaja 1 szt. kl. M Pasta mięsna z warzywami 20g(SEL) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) Jaja 1 szt. kl. M 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) Jaja 1 szt. kl. M 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	Kisiel owocowy (200ml)			
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2267 kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 54g, Kw. tł. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem 398g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 32g, Sól: 5 g;	Wartość energetyczna 2267 kcal Białko ogółem 52g, Tłuszcz 54g, Kw. tł. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem 398g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 32g, Sól: 5 g;	Energia- 1035 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 35g, Kw. tł. nasy.: 5 g węglowodany: 164g W tym cukry: 25 g, Błonnik pokarmowy 16g, Sól: 3 g.	Wartość energetyczna 2066 kcal Białko ogółem 59g, Tłuszcz 43g, Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 362g, W tym cukry: 40 g., Błonnik pokarmowy 23, Sól: 4 g

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

Mateusz Rowerski

Dietetyk

AGHiH Paweł Kępa
Krężnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 000381082

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

23.02.2025 niedziela	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 350 ml (MLE.) Chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor 90g Salata 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 Salata 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 30 g Szynka gotowana drobiowa 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ryżowa na mleku roślinnym 350 ml chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45g (GLU) masło roślinne 10 g Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i jajkiem (30g)(JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g),
OBIAD	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Banan 150g	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: maślanka 150ml(MLE)	Zupa marchewkowa 300 ml 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml 350 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml 350 ml (GLU, SOJ) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Budyń 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) Salatka 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 Salatka 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) Salatka 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 salata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Salatka 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) Salatka 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 Salatka 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	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok pomidorowy 300ml	Sok owocowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2147 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 54g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 333g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 333g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 22g, Sól: 4g;	Wartość energetyczna 2404 kcal Białko ogółem 95g, Tłuszcz 63g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 378g, W tym cukry: 39g, Błonnik pokarmowy 35g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 333g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 22g, Sól: 4g;	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 114g, Tłuszcz 64g Kw. tł. nasy.: 10g, Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna 2147 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g Kw. tł. nasy.: 9 g Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g Kw. tł. nasy.: 12g, Węglowodany ogółem: 190g, W tym cukry: 50g, Błonnik pokarmowy 14g, Sól: 4g;

Mateusz Rewerski
Dietetyk

AGH H Paweł Kępczyński
Kreżnica Jare 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

23.02.2025 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 20 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 100g	Zupa ml. ryżowa 200 ml (MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Jaja kl. M 1/2 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 10 g Pomidor bez skórki 50g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. ryżowa 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa marchewkowa 300 ml (SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surowka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surowka z kapusty czerwonej 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 200 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 70 g Ziemniaki z koperkiem 100 g Buraczki gotowane 100 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa marchewkowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Pieczone udo z kurczaka 120 g Ziemniaki z koperkiem 170 g Buraczki gotowane 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 40 g pasztet drobiowy 30g (JAJ, GOR) Salatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, 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) Salatka 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 Salatka 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 Salatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) 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 2147 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2147 kcal Białko ogółem 65g, Tłuszcz 64g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g.	Energia- 1015 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 33g Kw. tł. nasy.: 4 g, węglowodany: 161g W tym cukry: 29g, Błonnik pokarmowy 16g, Sól: 3g.	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 21g, Sól: 4g.

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

Mateusz Rewerski

Dietetyk

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

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

24.02.2025 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Dżem owocowy 25g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Dżem owocowy 25g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU) Twarożek z koperkiem i ogórkiem 60 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Dżem owocowy 25g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Dżem owocowy 25g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 80 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza 1/2 szt.	Kasza manna na wodzie 350 ml (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Dżem owocowy 25g Pomidor 70 g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza 1/2 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 jarzynowa 300 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: jogurt naturalny 150g (MLE)</u>	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU) Gulasz wieprzowy 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	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	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 2264 kcal Białko ogółem 74g, Tłuszcz 47g Kw. tl. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 399g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2053kcal Białko ogółem 77g, Tłuszcz 52g Kw. tl. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 328g, W tym cukry: 45g, Błonnik pokarmowy 22g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2415 kcal Białko ogółem 92g, Tłuszcz 74g Kw. tl. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem 383g, W tym cukry: 39g, Błonnik pokarmowy 35g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2053kcal Białko ogółem 77g, Tłuszcz 52g Kw. tl. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 328g, W tym cukry: 45g, Błonnik pokarmowy 22g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2053kcal Białko ogółem 77g, Tłuszcz 52g Kw. tl. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 328g, W tym cukry: 45g, Błonnik pokarmowy 22g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 74g, Tłuszcz 47g Kw. tl. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 399g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g Kw. tl. nasy.: 13 g, Węglowodany ogółem: 185g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 18g, Sól: 4g.

Mateusz Kewerski
MK
Dietetyk

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

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

24.02.2025 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. 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 20 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 20 g (MLE,) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 200 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 15 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 15g (MLE,) Pomidor bez skórki 50 g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 50g.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 350 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor bez skórki 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa jarzynowa 300 ml (MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (MLE, SEL,) Ryż biały 170 g Buraczki gotowane 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna 170 g (GLU) Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 200 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 80 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 100 g Buraczki gotowane 100g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (GLU, MLE,) Gulasz wieprzowy 150 g (GLU, MLE, SEL,) Ryż biały 150 g Buraczki gotowane 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja	Jogurt owocowy 1 szt. (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	Sok owocowy 150ml			
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 74g, Tłuszcz 47g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 399g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2053kcal Białko ogółem 77g, Tłuszcz 52g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 328g, W tym cukry: 45g, Błonnik pokarmowy 22g, Sól: 5g;	Energia- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g Kw. tł. nasy.: 4 g, węglowodany: 162g W tym cukry: 25g, Błonnik pokarmowy 18g, Sól: 4g.	Wartość energetyczna 2051 kcal Białko ogółem 66g, Tłuszcz 64g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 23g, Sól: 4g.

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

Mateusz Ręwerski
Dietetyk

AGHiH Paweł Kępa
Krężnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 000381082

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

25.02.2025 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko gotowane 100g	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 Jabłko gotowane 100g	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	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (GLU, SOJ, JAJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Banan 150g	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (GLU, SOJ, JAJ) Duszona bitka wieprzowa 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Sos pomidorowy 50ml (GLU,) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (GLU, SOJ, JAJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Kefir 150ml (MLE)</u>	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (GLU, SOJ, JAJ) Duszona bitka wieprzowa 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Sos pomidorowy 50ml (GLU,) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (GLU, SOJ, JAJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Barszcz biały z jajkiem 300ml (GLU, SOJ, JAJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	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	Budyń czekoladowy 150g (MLE)	Budyń czekoladowy 150g (MLE)	Budyń czekoladowy b/c 150g (MLE)	Budyń czekoladowy 150g (MLE)	Budyń czekoladowy 150g (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 374g, W tym cukry: 44 g, Błonnik pokarmowy 30g, Sól: 5g,	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 348g, W tym cukry: 41 g, Błonnik pokarmowy 21g, Sól: 5 g;	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 65g Kw. tł. nasy.: 11 g, Węglowodany ogółem 374g, W tym cukry: 34 g, Błonnik pokarmowy 38g, Sól: 5 g,	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 348g, W tym cukry: 44 g, Błonnik pokarmowy 21g, Sól: 5 g;	Wartość energetyczna 2349 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 374g, W tym cukry: 41 g, Błonnik pokarmowy 30g, Sól: 5g,	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 374g, W tym cukry: 44 g, Błonnik pokarmowy 30g, Sól: 7 g;	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g Kw. tł. nasy.: 12 g, Węglowodany ogółem: 185g, W tym cukry: 48 g, Błonnik pokarmowy 18g, Sól: 5 g.

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

25.02.2025 wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty 20 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 20g Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Pomarańcza 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 200 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 5 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor bez skórki 50g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko gotowane 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 350 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor bez skórki 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko gotowane 100g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet schabowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (GLU, SOJ, JAJ) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Barszcz biały z jajkiem 200 ml (GLU, SOJ, JAJ) Duszona bitka wieprzowa 60g Ziemniaki z koperkiem 100 g Sos pomidorowy 30ml (GLU,) Brokuł gotowany 100g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (GLU, SOJ, JAJ) Duszona bitka wieprzowa 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Sos pomidorowy 50ml (GLU,) Brokuł gotowany 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
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	Budyń czekoladowy 150g (MLE)	Budyń czekoladowy 150g (MLE)	Budyń czekoladowy 150g (MLE)	Budyń czekoladowy 150g (MLE)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy. : 9 g, Węglowodany ogółem 374g, W tym cukry: 44 g, Błonnik pokarmowy 30g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 53g Kw. tł. nasy. : 9 g, Węglowodany ogółem 348g, W tym cukry: 48g, Błonnik pokarmowy 21g, Sól: 5 g.	Energia- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g Kw. tł. nasy. : 4 g, węglowodany: 162g W tym cukry: 34 g, Błonnik pokarmowy 15g, Sól: 4 g.	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy. : 9 g, Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 48 g, Błonnik pokarmowy 21g, Sól: 5 g.

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

Mateusz Rewerski
M
Dietetyk

AGHiH Paweł Kępa
Krężnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 948-253-62-54 REG. 080381082

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

26.02.2025 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (beztłuszczna)	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	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 Jabłko gotowane 100g.	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 (JA, J), 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 brokułowa 300 ml (SEL) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 150g	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml (SEL) Makaron pełnoziarnisty 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny (150g) (MLE)</u>	Zupa brokułowa 300 ml (SEL) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml (SEL) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml (SEL) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ) 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 Pomidor 100g, Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 40 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 sałatą (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 1.50 ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2129 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 55g Kw. tł. nasy.: 13 g, Węglowodany ogółem 360g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna 2024kcal Białko ogółem 73g, Tłuszcz 48g Kw. tł. nasy.: 12 g, Węglowodany ogółem 353g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 20g, Sól: 4g;	Wartość energetyczna 2385 kcal Białko ogółem 93g, Tłuszcz 74g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 355g, W tym cukry: 39g, Błonnik pokarmowy 35g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna 2024kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 63g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 363g, W tym cukry: 40g, Błonnik pokarmowy 20g, Sól: 4g;	Wartość energetyczna 2129 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 55g Kw. tł. nasy.: 13 g, Węglowodany ogółem 360g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna 2129 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 55g Kw. tł. nasy.: 13 g, Węglowodany ogółem 360g, W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5g;	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g Kw. tł. nasy.: 12 g, Węglowodany ogółem: 190g, W tym cukry: 40g, Błonnik pokarmowy 15g, Sól: 4g;

Mateusz Rewerski
Dietetyk

AGHIM Paweł Toppa
Krzężnica 100-015 Lublin
NIP: 616-200-02-64 REG. 060381082

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

26.02.2025 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki ryżowe 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE,) Salatka 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,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 20 g Twarożek z ziarnami 20 g (MLE,) Salatka 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,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE,) Salatka 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,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Salatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko gotowane 100g.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa brokułowa 300 ml (SEL) Makaron bezglutenowy 170g (JAJ) Sos bolognese 150g (MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml (SEL) (GLU, JAJ, SOJ) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Surówka z białej kapusty 150 g (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 200 ml (GLU, JAJ, SOJ) Makaron pszenny 100g (GLU, JAJ) Sos bolognese 80g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml (GLU, JAJ, SOJ) Makaron pszenny 170g (GLU, JAJ) Sos bolognese 150g (GLU, MLE) Brokuł gotowany 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) 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)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2129 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 55g Kw. tł. nasy.: 13 g, Węglowodany ogółem 360g. W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5g.	Wartość energetyczna 2024kcal Białko ogółem 73g, Tłuszcz 48g Kw. tł. nasy.: 12 g, Węglowodany ogółem 353g. W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 20g, Sól: 4g.	Energia- 1043 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 34g Kw. tł. nasy.: 4 g, węglowodany: 163g, W tym cukry: 29g, Błonnik pokarmowy 19g, Sól: 3g.	Wartość energetyczna 2051 kcal Białko ogółem 66g, Tłuszcz 64g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 343g. W tym cukry: 49g, Błonnik pokarmowy 29g, Sól: 4g.

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

Mateusz Rewerski
M
Dietetyk

AGHiH Paweł Kępa
Krężnica Jara 21, 20-515 Łódź
NIP: 946-253-62-54 REG. 000380

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

27.02.2025 czwartek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Kluski lane na mleku 300ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (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 Banan 50g	Kluski lane na mleku 300ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Kluski lane na mleku 300ml (<u>GLU, MLE</u>) 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 Banan 50g	Kluski lane na mleku 300ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50g	Kluski lane na mleku 300ml (<u>GLU, MLE</u>) 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 Banan 50g	Kluski lane na mleku roślinnym 300ml (<u>GLU</u>) 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 Banan 50g	Mleko 2% (300g)(<u>MLE</u>), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(<u>JAJ</u>), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(<u>MLE</u>)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) jaja 30g (JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(<u>MLE</u>), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g)
OBIAD	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) Surówka Colesław 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 150g	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) Surówka Colesław 150 g Kompot wieloowocowy b/c 150ml <u>PODWIECZOREK: Kefir (150g) (MLE)</u>	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) Surówka Colesław 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) Surówka Colesław 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(<u>SEL</u>), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(<u>GLU</u>), śmietana 18% (20g)(<u>MLE</u>), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml(MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU) bułka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty (20g)(MLE) Ogórek kiszony 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	bułka pszenna 100g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU,) Krakowska wieprzowa 50g (SOJ) Ogórek kiszony 90g Salata 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 Salata 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) Ogórek kiszony 90g Salata 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) Ogórek kiszony 90g Salata 10g masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(<u>SEL</u>), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(<u>GLU</u>), oliwa (5g), masło (5g)(<u>MLE</u>), cukier (10g)
DP	Sok owocowy I szt.	Sok owocowy I szt.	Sok pomidorowy 300ml	Sok owocowy I szt.	Sok owocowy I szt.	Sok owocowy I szt.	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g,	Wartość energetyczna 2389 kcal Białko ogółem 101g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g,	Wartość energetyczna 2364 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g,

Mateusz Rewerski
Dietetyk

AGHiH Paweł Kopa
Krężnica Jara 21
NIP: 946-253-62-64 REG: 000381082

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

27.02.2025 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Ryż 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 Banan 50g	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (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 Banan 50g	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 ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g Ryż biały gotowany 170 g Surówka Colesław 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) Surówka Colesław 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa 200 ml (SEL) Gulasz drobiowy 80g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 100 g (GLU) Marchew na ciepło 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa ogórkowa 300 ml (SEL) Gulasz drobiowy 150g (GLU) Kasza jęczmienna drobna 170 g (GLU) 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) Ogórek kiszony 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) Ogórek kiszony 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, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Mateusz Kewerski
Dietetyk

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

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

28.02.2025 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE.) Chleb razowy 45 g (GLU.) Bułka pszenna 50 g (GLU.) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 40 g (MLE.) Dżem owocowy 25 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.) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 40 g (MLE.) Dżem owocowy 25 g Pomidor 100g Sałata 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.) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 60 g (MLE.) 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.) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 40 g (MLE.) Dżem owocowy 25 g Pomidor 100g Sałata 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.) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 40 g (MLE.) Dżem owocowy 25 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 Dżem owocowy 25g 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	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Gotowany ryż biały 250g Jabłko prażone 100g Sos jogurtowy 100g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Banan 150g	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Gotowany ryż biały 250g Jabłko prażone 100g Sos jogurtowy 100g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem pełnoziarnistym 300ml (SEL, GLU) Mintaj pieczony w ziołach 120 g (RYB) Ryż brązowy 170g Surówka wielowarzywna 150g (MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml PODWIECZOREK: Masłanka 150ml (MLE)	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Gotowany ryż biały 250g Jabłko prażone 100g Sos jogurtowy 100g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Gotowany ryż biały 250g Jabłko prażone 100g Sos jogurtowy 120g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Mintaj pieczony w ziołach 120 g (RYB) Ryż biały 170g Surówka wielowarzywna 150g Kompot wieloowocowy b/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	Masłanka 150ml (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pasta jajeczna 50g (JAJ, MLE) Serek topiony 25 g (MLE.) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Pasta jajeczna 50g (JAJ, MLE) Serek topiony 25 g (MLE.) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g 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 90g (GLU) Pasta jajeczna 50g (JAJ, MLE) Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pasta jajeczna 50g (JAJ, MLE) Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 50 g Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy b/c 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 342g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g Kw. tł. nasy.: 8 g, Węglowodany ogółem 331g, W tym cukry: 43g, Błonnik pokarmowy 21g, Sól: 4 g.	Wartość energetyczna 2372 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 64g Kw. tł. nasy.: 10 g, Węglowodany ogółem 373g, W tym cukry: 35 g, Błonnik pokarmowy 38g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g Kw. tł. nasy.: 8 g, Węglowodany ogółem 331g, W tym cukry: 43 g, Błonnik pokarmowy 11g, Sól: 4 g.	Wartość energetyczna 2255 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 342g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 342g, W tym cukry: 43 g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5 g.	Wartość energetyczna 1850 kcal Białko ogółem 98g, Tłuszcz: 74g Kw. tł. nasy.: 12 g, Węglowodany ogółem: 190g, W tym cukry: 48 g, Błonnik pokarmowy 15g, Sól: 3 g.

Mateusz Rewerski
M
Dietetyk

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

JADŁOSPIS 22.02-28.02.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

28.02.2025 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 350 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 40 g (MLE) Dżem owocowy 25 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,) Chleb razowy 45 g (GLU.) Bułka pszenna 50 g (GLU) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 40 g (MLE) Dżem owocowy 25 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) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 20 g (MLE) Dżem owocowy 25 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) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem 40 g (MLE) Dżem owocowy 25 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Banan 50 g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Rosół z makaronem bezglutenowym 300ml (SEL) Gotowany ryż biały 250g Jabłko prażone 100g Sos jogurtowy 100g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Gotowany ryż biały 250g Jabłko prażone 100g Sos jogurtowy 80g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 200ml (SEL, GLU) Gotowany ryż biały 200g Jabłko prażone 80g Sos jogurtowy 80g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300ml (SEL, GLU) Gotowany ryż biały 250g Jabłko prażone 100g Sos jogurtowy 100g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)			
OLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Pasta jajeczna 50g (JAJ, MLE) 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) Pasta jajeczna 50g (JAJ, MLE) 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)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 342g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 4 g.	Wartość energetyczna 2075 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 342g, W tym cukry: 43g, Błonnik pokarmowy 31g, Sól: 5 g.	Energia- 1047 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 37g Kw. tł. nasy.: 4 g, węglowodany: 146g W tym cukry: 30 g, Błonnik pokarmowy 15g, Sól: 3 g.	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g Kw. tł. nasy.: 9 g, Węglowodany ogółem 343g, W tym cukry: 45 g, Błonnik pokarmowy 11g, Sól: 4 g.

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

Mateusz Rewerski

Dieletryk

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