

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
pon. 10.02. 2025r.	śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 300ml - 7 Pieczywo pszenno-żytnie 90g – 1 (pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Polędwica drobiowa 20g – 1 (pszenica),6,7 Pasta serowo-paprykowa 30g – 7, Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza kukurydziana na mleku 300ml – 7 Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Polędwica drobiowa 20g – 1 (pszenica),6,7 Pasta serowo-ziółowa 30g – 7 Pomidor bez skórki 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza kukurydziana na mleku, 300ml – 7 Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z polędwicy drobiowej (20g) i pomidora bez skórki (50g), miksowana – 1 (pszenica),6,7 Pasta serowo-ziółowa 30g, miksowana – 7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 1,7 Pieczywo razowe 120g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Polędwica drobiowa 20g – 1 (pszenica),6,7 Pasta serowa – paprykowa 30g – 7 Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata bez cukru 250ml II śniadanie: Jabłko, sztuka.
	obiad	Zupa brokułowa na wywarze drobiowym, zabieleną, 250ml – 7, 9 Risotto z mięsem drobiowym, i warzywami korzeniowymi /ryż gotowany 170g/ mięso drobiowe 100g, warzywa 180g, koncentrat pomidorowy, przyprawy/ (100g) – 1 (pszenica),9 Kompot z/c 250ml	Zupa brokułowa na wywarze drobiowym, zabieleną, 250ml – 7, 9 Risotto z mięsem drobiowym, i warzywami korzeniowymi /ryż gotowany 170g/ mięso drobiowe 100g, warzywa 180g, koncentrat pomidorowy, przyprawy/ (100g) – 1 (pszenica),9 Kompot z/c 250ml	Zupa brokułowa na wywarze drobiowym, zabieleną, przecierana 250ml – 7, 9 Puree z gotowanego ziemniaka, mięso drobiowe z warzywami korzeniowymi /mięso drobiowe 100g, warzywa 180g, koncentrat pomidorowy, przyprawy/ (100g) – 1 (pszenica),9, miksowane Kompot z/c 250ml	Zupa brokułowa na wywarze drobiowym, zabieleną, 250ml – 7, 9 Risotto z brązowego ryżu pełnoziarnistego z mięsem drobiowym, i warzywami korzeniowymi /ryż brązowy pełnoziarnisty gotowany 170g/ mięso drobiowe 100g, warzywa 80g, koncentrat pomidorowy, przyprawy/ (100g) – 1 (pszenica),9 Kompot b/c 250ml
	kolacja	Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 (pszenica, żyto)	Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7	Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7,	Pieczywo razowe 120g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7

<p>pon. 10.02. 2025r.</p>		<p>Pieczywo razowe 30g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1 (pszenica),6,7 Pasta z ryby wędzonej ze szczypiorkiem 30g – 3 Sałata masłowa 20g Ogórek kiszony 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Paszтет drobiowy 20g – 1 (pszenica, żyto) ,6,7 Pasta z gotowanej ryby z koperkiem – 30g-3 Sałata masłowa 20g Pomidor bez skórki 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Paszтет drobiowy 20g-1 (pszenica, żyto),6,7 Pasta z gotowanej ryby z koperkiem 30g, miksowana – 3 Mus z gotowanej dyni z jabłkiem i cynamonem 100g, Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Zupa mleczna 250ml z kaszą manną-1 (pszenica),7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Paszтет drobiowy 20g – 1 (pszenica), 6,7 Pasta z ryby wędzonej ze szczypiorkiem – 30g-3 Sałata masłowa 20g Ogórek kiszony 50g Herbata bez cukru 250ml</p>
	<p>II kolacja</p>				<p>Kefir 150g z otrębami 5g – 1 (pszenica, żyto, jęczmień) ,7</p>
<p>Suma wartości odżywczych:</p>	<p>Energia (kcal): 2187.0 białko (g): 72 tłuszcze (g): 76 węglowodany ogółem (g): 303.75 błonnik (g): 32.3 sód (mg): 3084.4 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 26.9 % energii z białka: 12.6 %energii z tłuszczu: 33.4 % energii z węglowodanów: 54.0</p>	<p>Energia (kcal): 2126.9 białko (g): 68.6 tłuszcze (g): 75.8 węglowodany ogółem (g): 305.9 błonnik (g): 24.5 sód (mg): 2539.5 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 26.2 % energii z białka: 13.1 %energii z tłuszczu: 31.9 % energii z węglowodanów: 55.0</p>	<p>Energia (kcal): 2149.2 białko (g): 75.3 tłuszcze (g): 65.2 węglowodany ogółem (g): 358.8 błonnik (g): 29.3 sód (mg): 2281.4 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.3 % energii z białka: 15.0 %energii z tłuszczu: 27.0 % energii z węglowodanów: 64.0</p>	<p>Energia (kcal): 2078.5 białko (g): 65.1 tłuszcze (g): 79.4 węglowodany ogółem (g): 279.9 błonnik (g): 41.8 sód (mg): 3295.2 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 26.5 % energii z białka: 12.9 % energii z tłuszczu: 34.4 % energii z węglowodanów: 52.6</p>	

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
wt. 11.02. 2025	śniadanie	<p>Płatki owsiane na mleku 300ml -1(owies),7</p> <p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 70g – 1(pszemica, żyto)</p> <p>Bułka pszenna śniadaniowa 50g – 1(pszemica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka słoneczna 20g – 1(pszemica) ,6,7</p> <p>Serek topiony 30g – 7</p> <p>Papryka świeża 50g</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 300ml -1(owies), 7</p> <p>Pieczywo pszenne 70g – 1(pszemica)</p> <p>Bułka pszenna śniadaniowa– 50g – 1(pszemica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka słoneczna 20g – 1(pszemica,) ,6,7</p> <p>Sałatka ryżowa z tuńczykiem, warzywami (marchew, seler, pietruszka,), zieleniną i jogurtem naturalnym 50g – 4,7,9</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku, przecierane 300ml -1(owies), 7</p> <p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszemica)</p> <p>Mix tłuszczowy-15g-7</p> <p>Pasta z szynki słonecznej (20g) i pomidora bez skórki (50g) – 1(pszemica) ,6,7</p> <p>Sałatka ryżowa z tuńczykiem, warzywami (marchew, seler, pietruszka,), zieleniną i jogurtem naturalnym, miksowana 50g – 4, 7,9</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g – 7</p> <p>Pieczywo razowe 120g – 1(pszemica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka słoneczna 20g – 1(pszemica),6,7</p> <p>Serek topiony 30g – 7</p> <p>Papryka świeża 50g</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata bez cukru 250ml</p> <p>II śniadanie: Sok warzywny 200ml - 9</p>
	obiad	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem i zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 7,9</p> <p>Chłopski garnek -danie jednogarnkowe (ziemniaki, kiełbasa, papryka, cukinia, warzywa korzeniowe, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, przyprawy) 400g -1(pszemica),6,7,9</p> <p>Kompot z/c 200ml</p>	<p>Zupa grysikowa z zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 7,9</p> <p>Makaron ze szpinakiem i serem twarogowym/ makaron 170g, szpinak 100g/ ser twarogowy 50g – 1(pszemica),7</p> <p>Jabłko pieczone, sztuka</p> <p>Kompot z/c 200ml</p>	<p>Zupa grysikowa z zieleniną, na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 7,9</p> <p>Puree z gotowanego ziemniaka, szpinaku i sera twarogowego/ puree ziemniaczane 250g/ szpinak 100g/ ser twarogowy 50g - 7</p> <p>Kompot z/c 200ml</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem z pszenicy durum z zieleniną, na wywarze drobiowym 250ml – 7,9</p> <p>Chłopski garnek -danie jednogarnkowe (ziemniaki, kiełbasa, papryka, cukinia, warzywa korzeniowe, cebula, czosnek, koncentrat pomidorowy, przyprawy) 400g -1(pszemica),6,7,9</p> <p>Kompot b/c 200m</p>
	kolacja	Pieczywo mieszane	Pieczywo pszenne 120g –	Pieczywo pszenne 120g –	Pieczywo razowe 120g –

wt. 11.02 2025		<p>pszenno-żytnie 90g – I(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – I(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta mięsno -warzywna z mięsa drobiowego 30g - 9 Ser krajanka z ziołami 30g – 7 Sałata masłowa 20g Ogórek konserwowy 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>I(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta mięsno -warzywna z mięsa drobiowego 30g - 9 Ser krajanka z ziołami 30g – 7 Sałata masłowa 20g Pomidor bez skórki 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>I(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta mięsno -warzywna z mięsa drobiowego, miksowana 30g - 9 Ser krajanka (30g) z ziołami, miksowany z dodatkiem jogurtu naturalnego i pomidora bez skórki (50g)– 7 Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Zupa mleczna 250ml z płatkami ryżowymi – 7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>I(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g –7 Pasta mięsno -warzywna z mięsa drobiowego 30g - 9 Ser krajanka z ziołami 30g – 7 Sałata masłowa 20g Ogórek konserwowy 50g Herbata bez cukru 250ml</p>
	II kolacja				Maślanka 150g z mieszanką ziaren dyni i słonecznika z otrębami 5g - 7, 8,11
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal): 2127.87 białko (g): 84.4 tłuszcze (g): 78.2 węglowodany ogółem (g): 282.9 błonnik (g): 26.3 sód (mg): 2504.7 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 28.1 % energii z białka:18.1 % energii z tłuszczu: 31.2 % energii z węglowodanów: 50.7</p>	<p>Energia (kcal): 2198.4 białko (g): 94.2 tłuszcze (g): 64.4 węglowodany ogółem (g): 327.0 błonnik (g): 22.3 sód (mg): 2418.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 24.2 % energii z białka: 16.5 % energii z tłuszczu: 25.7 % energii z węglowodanów: 57.8</p>	<p>Energia (kcal): 2189.2 białko (g): 92.2 tłuszcze (g): 64.0 węglowodany ogółem (g): 319.0 błonnik (g): 23.3 sód (mg): 2408.5 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 24.2 % energii z białka: 16.3 %energii z tłuszczu: 23.9 % energii z węglowodanów: 59.8</p>	<p>Energia (kcal): 2018.0 białko (g): 76.6 tłuszcze (g): 73.4 węglowodany ogółem (g): 263.9 błonnik (g): 34.8 sód (mg): 3199.3 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 27.9 % energii z białka: 14.7 %energii z tłuszczu: 30.5 % energii z węglowodanów: 54.8</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
śr. 12.02 2025r.	śniadanie	Kasza manna na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g- 1(pszenica),6,7 Jajecznica ze szczypiorkiem 100g – 3 Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza manna na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g – 1(pszenica),6,7 Jajecznica na parze z koperkiem 100g - 3 Pomidor bez skórki 50g Roszponka 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza manna na mleku, 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z mielonki śniadaniowej 20g – 1(pszenica),6,7 Jajecznica na parze 100g -3 Mus bananowo-jabłkowy (z banana i jabłka prażonego bez skórki) 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g- 1(pszenica),6,7 Jajecznica ze szczypiorkiem 100g – 3 Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Herbata bez cukru 250ml II śniadanie : mandarynka, sztuka.
	obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami i zieleciną na wywarze drobiowym, zabieleny 250ml – 7, 9 Ziemniaki gotowane 250g Kotlet schabowy panierowany, smażony 100g – 1(pszenica) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100g Kompot z/c 200 ml	Krem z buraka z jogurtem naturalnym i zieleciną 250ml – 7,9 Ziemniaki gotowane 250g Bitka schabowa parowana w piecu konwekcyjno – parowym z ziołami 100g Sos biały z koperkiem 80ml (pszenica) Jarzynka gotowana z wody 100g Kompot z/c 200 ml	Krem z buraka z jogurtem naturalnym 250ml – 7,9 Ziemniaki puree 250g – 7 Bitka schabowa parowana w piecu konwekcyjno – parowym z ziołami, miksowana 100g Sos biały z koperkiem 80ml (pszenica) Puree z jarzynki gotowanej z wody 100g Kompot z/c 200ml	Barszcz czerwony z ziemniakami i zieleciną na wywarze drobiowym, zabieleny 250ml – 7, 9 Ziemniaki gotowane 250g Kotlet schabowy panierowany, smażony 100g – 1(pszenica) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100g Kompot b/c 200 ml

śr. 12.02 2025r.	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 (pszenica, żyto)</p> <p>Pieczywo razowe 30g – 1 (pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Paprykarz 20g – 1 (pszenica), 3, 4, 6, 7, 9</p> <p>Pasta z sera twarogowego z rzodkiewką 30g - 7</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Humus z soczewicy i marchwi 50g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Pasta z sera twarogowego z koperkiem 30g – 7</p> <p>Dżem niskosłodzony, bezpestkowy 20g</p> <p>Sok warzywny 200 ml -9</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Pasta z sera twarogowego z koperkiem 30g – 7</p> <p>Dżem niskosłodzony, bezpestkowy 20g</p> <p>Sok warzywny 200ml - 9</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z P-O* Kasza kukurydziana na mleku 250ml- 7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1 (pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Paprykarz 20g – 1 (pszenica), 3, 4, 6, 7, 9</p> <p>Pasta z sera twarogowego z rzodkiewką 30g - 7</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Humus z soczewicy i marchwi 50g</p> <p>Herbata b/c 250ml</p>
	II kolacja				Jogurt naturalny 150g z nasionami lnu 5g – 7, 8, 11
Suma wartości odżywczych:	<p>Energia (kcal): 2279.1</p> <p>białko (g): 76.8</p> <p>tłuszcze (g): 76.7</p> <p>węglowodany ogółem (g): 337.3</p> <p>błonnik (g): 29.8</p> <p>sód (mg): 2300.7</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 21.9</p> <p>% energii z białka: 13.7</p> <p>% energii z tłuszczu: 30.4</p> <p>% energii z węglowodanów: 55.9</p>	<p>Energia (kcal): 2298.7</p> <p>białko (g): 97.3</p> <p>tłuszcze (g): 64.0</p> <p>węglowodany ogółem (g): 345.2</p> <p>błonnik (g): 22.1</p> <p>sód (mg): 3032.6</p> <p>kw. tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.1</p> <p>% energii z białka: 16.8</p> <p>% energii z tłuszczu: 25.2</p> <p>% energii z węglowodanów: 58.0</p>	<p>Energia (kcal): 2269.7</p> <p>białko (g): 87.3</p> <p>tłuszcze (g): 66.1</p> <p>węglowodany ogółem (g): 344.6</p> <p>błonnik (g): 26.2</p> <p>sód (mg): 3071.8</p> <p>kw. tłuszczowe nasycone ogółem (g): 17.5</p> <p>% energii z białka: 15.5</p> <p>% energii z tłuszczu: 26.4</p> <p>% energii z węglowodanów: 58.1</p>	<p>Energia (kcal): 2209.2</p> <p>białko (g): 95.6</p> <p>tłuszcze (g): 70.7</p> <p>węglowodany ogółem (g): 313.8</p> <p>błonnik (g): 32.2</p> <p>sód (mg): 2622.4</p> <p>kw. tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.8</p> <p>% energii z białka: 18.9</p> <p>% energii z tłuszczu: 28.7</p> <p>% energii z węglowodanów: 52.4</p>	

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
czwt 13.02 2025r.	śniadanie	Zacierka na mleku 300ml – 1(pszemica),7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 70g – 1(pszemica, żyto) Bułka pszenna śniadaniowa 50g – 1(pszemica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1,6,7 Ser żółty 20g - 7 Pomidor 50g Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Zacierka na mleku 300ml – 1(pszemica),7 Pieczywo pszenne 70g – 1(pszemica) Bułka pszenna śniadaniowa 50g - 1(pszemica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1(pszemica),6,7 Serek kanapkowy Bieruński z zielenią 30g - 7 Koktajl mleczno – owocowy z mleka i owoców leśnych (bez ziarenek)150ml - 7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Zacierka na mleku 300ml, przecierana – 1(pszemica),7 Pieczywo pszenne 120g–1 (pszemica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z szynki konserwowej 20g – 1(pszemica),6,7 Serek kanapkowy Bieruński z zielenią, miksowany 30g - 7 Koktajl mleczno-owocowy z mleka i owoców leśnych (bez ziarenek) 150ml -7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g– 7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszemica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1(pszemica),6,7 Ser żółty 20g - 7 Pomidor 50g Rukola 20g Herbata bez cukru II śniadanie: Sok warzywny 200ml - 9
	obiad	Krupnik z kaszy jęczmiennej z warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym 250ml – 1 (jęczmień), 9 Pyzy na słodko z kaszy manny z twarogiem i bułką tartą 350g – 1(pszemica), 3,7 Surówka z marchwi z olejem 100g- 9 Kompot z/c 200ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej z warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym 250ml – 1 (jęczmień), 9 Pyzy na słodko z kaszy manny z twarogiem i mixem tłuszczowym 350g – 1(pszemica), 3,7 Surówka z marchwi z olejem 100g- 9 Kompot z/c 200ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej z warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym, przecierany 250ml – 1 (jęczmień), 9 Puree z gotowanych ziemniaków i dyni z białkiem jaja i dodatkiem jogurtu naturalnego (350g) - 1(pszemica),3,7 Sok karotka 200 ml Kompot z/c 200ml	Krupnik z kaszy jęczmiennej z warzywami korzeniowymi i zielenią na wywarze drobiowym 250ml – 1 (jęczmień), 9 Ryż w kurkumie z sosem meksykańskim z fasolą i warzywami 350g (ryż brązowy pełnoziarnisty z kurkumą 170g, warzywa: cebula, papryka, cukinia, kukurydza, fasola, koncentrat pomidorowy, przyprawy). Kompot bez cukru 200ml
	kolacja	Pieczywo mieszane	Pieczywo pszenne 120g –	Pieczywo pszenne 120g –	Pieczywo razowe 120g –

czwt 13.02 2025r.		<p>pszenno-żytnie 90g – 1_(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1_(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Twarożek z koperkiem 30g – 7 Serdelka drobiowa 70g – 1_{(pszenica),6,7} Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Keczap łagodny 15g – 9 Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>1_(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Twarożek z koperkiem 30g – 7 Serdelka drobiowa 70g – 1_{(pszenica),6,7} Pomidor bez skórki 50g Roszponka 20g Keczap łagodny 15g – 9 Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>1_(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogku z koperkiem, z dodatkiem jogurtu naturalnego 30g – 7 Pasta z serdelki drobiowej (70g) z pomidorem bez skórki (50g) – 1_{(pszenica),6,7} Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Płatki ryżowe na mleku 250ml -1_{(pszenica), 7} (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>1_(pszenica,żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Twarożek z koperkiem 30g – 7 Serdelka drobiowa 70g – 1_{(pszenica),6,7} Ogórek świeży 50g Roszponka 20g Keczap łagodny, bez cukru 15g – 9 Herbata bez cukru 250ml</p>
	II kolacja				Maślanka naturalna 150g z nasionami słonecznika 5g-7,8,11
Suma wartości odżywczych:	<p>Energia (kcal): 2366.1 białko (g): 84.9 tłuszcze (g): 74.4 węglowodany ogółem (g): 359.9 błonnik (g): 37.5 sód (mg): 2316.0 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 26.9 % energii z białka: 14.9 % energii z tłuszczu: 28.4 % energii z węglowodanów: 56.8</p>	<p>Energia (kcal): 2268.9 białko (g): 84.7 tłuszcze (g): 69.9 węglowodany ogółem (g): 340.5 błonnik (g): 28.2 sód (mg): 2785.0 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.6 % energii z białka: 15.3 % energii z tłuszczu: 27.6 % energii z węglowodanów: 57.0</p>	<p>Energia (kcal): 2289.6 białko (g): 86.1 tłuszcze (g): 70.1 węglowodany ogółem (g): 343.2 błonnik (g): 28.5 sód (mg): 2665.9 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.8 % energii z białka: 15.5 %energii z tłuszczu: 27.5 % energii z węglowodanów: 57.1</p>	<p>Energia (kcal): 2347.4 białko (g): 85.8 tłuszcze (g): 79.2 węglowodany ogółem (g): 345.4 błonnik (g): 42.2 sód (mg): 3509.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 21.9 % energii z białka: 15.1 %energii z tłuszczu: 30.4 % energii z węglowodanów: 54.4</p>	

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
pt. 14.02 2025r.	śniadanie	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml 1 (pszenica),7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g –1 (pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g –1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g –1 (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut), 3,6,7 Jajo gotowane, sztuka w sosie tatarskim 30ml – 3,7 Papryka świeża 50g Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml – 1 (pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g –1 (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz) 3,6,7 Jajo gotowane na miękko, sztuka w sosie jogurtowo-bazyliowym 30ml – 3,7 Jabłko pieczone z cynamonem, sztuka Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml – 1 (pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z kurczaka w galarecie 20g – 1 (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz), 3,6,7 i pomidora bez skórki (50g) Jajo gotowane na miękko, sztuka w sosie jogurtowo-bazyliowym 30ml, miksowane – 3,7 Mus jabłkowy z cynamonem (z jabłka pieczonego bez skórki) 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g – 1 (pszenica, jęczmień, żyto, owies, kamut, orkisz) ,3,6,7 Jajo gotowane, sztuka w sosie tatarskim 30ml – 3,7 Papryka świeża 50g Rukola 20g Herbata bez cukru 250ml</p> <p>II śniadanie: Kanapka z chleba razowego z mixem tłuszczowym, sałatą i wędliną drobiową 35/5/10/25g- 1 (pszenica, żyto), 3,7</p>
	obiad	<p>Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowym 250ml – 7,9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Filet rybny panierowany, pieczony w piecu 100g - 1 (pszenica), 3,4 Surówka z kiszonej kapusty z marchewką 100g, Kompot z/c 200ml</p>	<p>Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowym 250ml – 7,9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Pulpet rybny gotowany w sosie cytrynowym (80ml) – 1 (pszenica), 3,4,9 Brokuł gotowany, różyczki 100g Kompot z/c 200ml</p>	<p>Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 7,9 Ziemniaki gotowane puree z koperkiem 250g Pulpet rybny gotowany, miksowany 100g z sosem cytrynowym (80ml) - 1 (pszenica), 3,4,9 Puree z brokuła, różyczki 100g Kompot z/c 200ml</p>	<p>Kalafiorowa z ziemniakami na wywarze drobiowym 250ml – 7,9. Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Filet rybny panierowany, pieczony w piecu 100g - 1 (pszenica), 3,4 Surówka z kiszonej kapusty z marchewką 100g, Kompot b/c 200ml</p>

<p>pt. 14.02 2025r.</p>	<p>kolacja</p>	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1(pszenica),6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Burak pieczony plastry z rukolą, posypką z sera twarogowego i nasionami słonecznika 50g – 7,9,11 Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1(pszenica),6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Burak pieczony plastry z rukolą, i posypką z sera twarogowego 50g – 7,9,11 Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g - 7 Paszтет drobiowy 20g – 1(pszenica,),6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Sok wielowarzywny 200 ml - 9 Z P-O* Płatki owsiane na mleku, przecierane 250ml -1(owies), 7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paszтет drobiowy 20g – 1(pszenica),6,7 Pasta twarogowo – pomidorowa 30g – 7 Ogórek kiszony 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>
	<p>II kolacja</p>				<p>Jogurt naturalny 150g z sezamem 5g – 7, 8,11</p>
<p>Suma wartości odżywczych:</p>	<p>Energia (kcal): 2017.3 białko (g): 77.4 tłuszcze (g): 71.8 węglowodany ogółem (g): 284.0 błonnik (g): 35.0 sód (mg): 2560.4 kw. tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.1 % energii z białka: 15.7 % energii z tłuszczu: 32.2 % energii z węglowodanów: 52.0</p>	<p>Energia (kcal): 2114.3 białko (g): 89.3 tłuszcze (g): 54.4 węglowodany ogółem (g): 331.9 błonnik (g): 27.4 sód (mg): 2549.2 kw. tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.2 % energii z białka: 17.1 % energii z tłuszczu: 23.2 % energii z węglowodanów: 59.7</p>	<p>Energia (kcal): 2109.3 białko (g): 88.8 tłuszcze (g): 54.3 węglowodany ogółem (g):331.2 błonnik (g): 27.1 sód (mg): 2543.8 kw. tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.2 % energii z białka: 17.0 % energii z tłuszczu: 23.2 % energii z węglowodanów: 59.7</p>	<p>Energia (kcal): 2193.8 białko (g): 82.0 tłuszcze (g): 77.3 węglowodany ogółem (g): 311.6 błonnik (g): 38.3 sód (mg): 2577.2 kw. tłuszczowe nasycone ogółem (g): 17.4 % energii z białka: 15.3 % energii z tłuszczu: 31.9 % energii z węglowodanów: 52.8</p>	

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
sob. 15.02 2025r.	śniadanie	Makaron na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1(pszenica,żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica,żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj ze szczypiorkiem 30g -3,7 Polędwiczanka z warzywami 20g – 1(pszenica),6,7 Hummus z ciecierzycy i marchwi 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Makaron na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj gotowanych na miękko z koperkiem 30g – 3,7 Polędwiczanka z warzywami 20g–1,(pszenica) 6, 7 Roszponka 20g Mus marchwiowo-jabłkowy100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Makaron na mleku, 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica,) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj gotowanych na miękko z koperkiem, miksowana 30g -3,7 Pasta z polędwiczanki z warzywami 20g-1(pszenica),6,7 Mus marchwiowo-jabłkowy 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g–7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z twarogu i jaj ze szczypiorkiem 30g -3,7 Polędwiczanka z warzywami 20g – 1(pszenica),6,7 Hummus z ciecierzycy i warzyw korzeniowych50g Sałata masłowa 20g Herbata bez cukru 250ml II śniadanie: Kisiel b/c 200ml - 1
	obiad	Zupa jarzynowa z zieleniną, na na wywarze drobiowym 250ml – 7,9 Ryż (170g) zapiekany z jabłkami i cynamonem z sosem jogurtowo-waniliowym z/c 100ml Surówka z selera i marchwi z olejem 100g Kompot z/c 200ml	Zupa jarzynowa z zieleniną, na na wywarze drobiowym 250ml – 7,9 Ryż (170g) zapiekany z jabłkami i cynamonem z sosem jogurtowo-waniliowym z/c 100ml Surówka z selera i marchwi z olejem 100g Kompot z/c 200ml	Zupa jarzynowa z zieleniną, na na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 7,9 Ryż (170g) gotowany, rozklejany z puree jabłkowym cynamonem z sosem jogurtowo-waniliowym z/c 100ml Sok karotka 200ml Kompot b/c 200ml	Zupa jarzynowa z zieleniną, na na wywarze drobiowym 250ml – 7,9 Kaszotto z kaszy jęczmiennej z warzywami i ciecierzycą 350g – 1(jęczmień),7,9 Kefir naturalny 150 ml -7 Mizeria z ogórków zielonych z jogurtem naturalnym 100g -7 Kompot bez cukru 200ml
	kolacja	Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1(pszenica, żyto)	Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7	Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7	Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7

sob. 15.02 2025r.		Pieczywo razowe 30g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 30g - 1 (pszenica), 3, 4, 6, 7, 9 Sałatka jarzynowa klasyczna (marchew, pietruska, ziemniak, jajo, por, groszek, cebula, ogórek kiszony, majonez, musztarda, przyprawy) 100g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Pasta z gotowanej ryby z warzywami 30g - 3, 4, 6, 7, 9 Sałatka jarzynowa dietetyczna (marchew, pietruszka, ziemniak, jajo, jogurt naturalny, zielenina przyprawy łagodne) 100g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Pasta z gotowanej ryby z warzywami, miksowana 30g – 3, 4, 6, 7, 9 Sałatka jarzynowa dietetyczna (marchew, pietruszka, ziemniak, jajo, jogurt naturalny, zielenina przyprawy łagodne), miksowana 100g Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Zupa mleczna z kaszą jęczmienną, miksowana/przecierana 250ml 1 (jęczmień), 7 (* Posiłek dodatkowy)	Paprykarz 30g - 1 (pszenica), 3, 4, 6, 7, 9 Sałatka jarzynowa klasyczna (marchew, pietruszka, ziemniak, jajo, por, groszek, cebula, ogórek kiszony, majonez, musztarda, przyprawy) 100g Sałata masłowa 20g Herbata bez cukru 250ml
	II kolacja				Maślanka naturalna 150g z otrębami 5g – 1 (pszenica), 7
Suma wartości odżywczych:		Energia (kcal): 2205.0 białko (g): 68.9 tłuszcze (g): 52.1 węglowodany ogółem (g): 385.6 błonnik (g): 39.1 sód (mg): 1951.0 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 14.3 % energii z białka: 13.0 % energii z tłuszczu: 21.4 % energii z węglowodanów: 65.7	Energia (kcal): 2170.1 białko (g): 69.4 tłuszcze (g): 53.3 węglowodany ogółem (g): 365.0 błonnik (g): 22.7 sód (mg): 2012.8 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.2 % energii z białka: 12.9 % energii z tłuszczu: 22.2 % energii z węglowodanów: 64.9	Energia (kcal): 2225.8 białko (g): 71.3 tłuszcze (g): 50.0 węglowodany ogółem (g): 385.9 błonnik (g): 25.5 sód (mg): 1918.7 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 14.9 % energii z białka: 12.9 % energii z tłuszczu: 20.3 % energii z węglowodanów: 66.8	Energia (kcal): 2207.3 białko (g): 65.4 tłuszcze (g): 54.7 węglowodany ogółem (g): 384.1 błonnik (g): 41.2 sód (mg): 2078.1 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.0 % energii z białka: 12.2 % energii z tłuszczu: 22.5 % energii z węglowodanów: 65.3

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
nd. 16.02 2025r.	śniadanie	Ryż na mleku 300ml-7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka słoneczna 20g – 1(pszenica),6,7, Ser topiony 30g -7 Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Ryż na mleku 300ml – 1,7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka słoneczna 20g – 1(pszenica),6,7 Twaróg krajanka 30g-7 Roszponka 20g Pomidor bez skórki 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Ryż na mleku, przecierany 300ml –7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z szynki słonecznej 20g – 1(pszenica),6,7 Pasta z twarogu krajanka 30g i pomidora bez skórki 50g -7 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g –7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka słoneczna 20g – 1(pszenica),6,7, Ser topiony 30g -7 Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Herbata 250ml II śniadanie: Budyń bez cukru 200g – 1(pszenica),7
	obiad	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki 250ml – 1(pszenica),9 Kasza jęczmienna gotowana na sypko 170g – 1(jęczmień) Gulasz z mięsa mieszanego wp/dr z warzywami korzeniowymi (80g) - 1(pszenica), 9 Surówka z białej kapusty z cebulą, papryką i olejem 100g Kompot z/c 200ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki 250ml – 1(pszenica), 9 Kasza jęczmienna gotowana na sypko 170g - 1(jęczmień) Gulasz z mięsa mieszanego wp/dr z warzywami korzeniowymi (80g) – 1(pszenica), 9 Buraczki tarte z jabłkiem i olejem 100g Kompot z/c 200ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki, przecierany 250ml – 1,9 Kasza jęczmienna gotowana, rozklejana, przecierana 170g - 1(jęczmień) Gulasz z mięsa mieszanego wp/dr z warzywami korzeniowymi (80g), miksowany – 1, (pszenica) 9 Puree z gotowanych buraczków z olejem 100g Kompot z/c 200ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum, gotowanym al dente i natką pietruszki 250ml – 1(pszenica),9 Kasza jęczmienna gotowana na sypko, al dente 170g - 1(jęczmień) Gulasz z mięsa mieszanego wp/dr z warzywami korzeniowymi (80g) - 1(pszenica), 9 Surówka z białej kapusty z cebulą, papryką i olejem 100g Kompot b/c 200ml

nd. 16.02 2025r.	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1 (pszenica, żyto)</p> <p>Pieczywo razowe 30g – 1 (pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Pasztet drobiowy 20g – 1 (pszenica), 3, 6, 7</p> <p>Pasta pomidorowa z warzyw i gotowanej ryby z koperkiem (ryba gotowana, warzywa korzeniowe, koncentrat pomidorowy, koperek, przyprawy łagodne) 30g – 1 (pszenica), 3, 4, 9</p> <p>Pomidor bez skórki 50g</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Pasztet drobiowy 20g – 1 (pszenica), 3, 6, 7</p> <p>Pasta pomidorowa z warzyw i gotowanej ryby z koperkiem (ryba gotowana, warzywa korzeniowe, koncentrat pomidorowy, koperek, przyprawy łagodne) 30g – 1 (pszenica), 3, 4, 9</p> <p>Pomidor bez skórki 50g</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Pasztet drobiowy 20g – 1 (pszenica), 3, 6, 7</p> <p>Pasta pomidorowa z warzyw i gotowanej ryby z koperkiem (ryba gotowana, warzywa korzeniowe, koncentrat pomidorowy, koperek, przyprawy łagodne) 30g – 1 (pszenica), 3, 4, 9</p> <p>Sok warzywny 200ml</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>ZP-O* Zupa mleczna 250ml z płatkami owsianymi, przecierana -1 (owies), 7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g - 1 (pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Pasztet drobiowy 20g – 1 (pszenica), 3, 6, 7</p> <p>Pasta pomidorowa z warzyw i ryby wędzonej z cebulą 30g (ryba wędzona, warzywa korzeniowe, koncentrat pomidorowy, cebula, przyprawy) – 1 (pszenica), 3, 4, 9</p> <p>Ogórek kiszony 50g,</p> <p>Sałata masłowa 20g</p> <p>Herbata bez cukru 250ml</p>
	II kolacja				<p>Jogurt naturalny 150g z mieszanką pestek i otrębów (dynia, słonecznik, otręby)- 1 (pszenica), 7, 8, 11</p>
Suma wartości odżywczych:	<p>Energia (kcal): 2162.0</p> <p>białko (g): 80.4</p> <p>tłuszcze (g): 69.3</p> <p>węglowodany ogółem (g): 324.2</p> <p>błonnik (g): 37.8</p> <p>sód (mg): 2953.7</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.7</p> <p>% energii z białka: 15.5</p> <p>% energii z tłuszczu: 29.0</p> <p>% energii z węglowodanów: 55.5</p>	<p>Energia (kcal): 2111.8</p> <p>białko (g): 92.4</p> <p>tłuszcze (g): 55.3</p> <p>węglowodany ogółem (g): 324.1</p> <p>błonnik (g): 24.2</p> <p>sód (mg): 2431.0</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.2</p> <p>% energii z białka: 17.8</p> <p>% energii z tłuszczu: 23.6</p> <p>% energii z węglowodanów: 58.6</p>	<p>Energia (kcal): 2107.6</p> <p>białko (g): 92.0</p> <p>tłuszcze (g): 55.2</p> <p>węglowodany ogółem (g): 323.4</p> <p>błonnik (g): 24.2</p> <p>sód (mg): 2431.0</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.2</p> <p>% energii z białka: 17.8</p> <p>% energii z tłuszczu: 23.6</p> <p>% energii z węglowodanów: 58.6</p>	<p>Energia (kcal): 2225.7</p> <p>białko (g): 93.2</p> <p>tłuszcze (g): 72.8</p> <p>węglowodany ogółem (g): 319.3</p> <p>błonnik (g): 38.9</p> <p>sód (mg): 3087.5</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 23.4</p> <p>% energii z białka: 17.4</p> <p>% energii z tłuszczu: 29.4</p> <p>% energii z węglowodanów: 53.2</p>	

Lista alergenów Przepisy Unii Europejskiej dotyczą 14 alergenów. Szczegółowy wykaz znajduje się w Załączniku nr 2 w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji: 1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia i produkty pochodne 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców 13. Łubin i produkty pochodne 14. Mięczaki i produkty pochodne

*Posiłek dodatkowy na oddziale Zakładu Opiekuńczo – Pielęgnacyjnego jest wydawany w porozumieniu z personelem oddziału – w miarę potrzeb pacjentów.

Zgodnie z §8. pkt 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 25 września 2023r. W sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”, w uzasadnionych przypadkach, niezależnych od realizatora programu pilotażowego, dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.