

**DIETA WYSOKOENERGETYCZNA ŁATWOSTRAWNA - Jadłospis (17.03.2025 - 23.03.2025)**

<b>PONIEDZIAŁEK</b>					
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie II</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Dodatek do kolacji</b>
Kasza manna na mleku 350 ml, Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g, Jajko na miękko 1 szt.- 50 g Pomidor b/s 30 g, kawa zbożowa na mleku 250 ml	Serek homogenizowany owocowy 135 g	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml, Makaron Spaghetti drobny 200 g. Sos mięsno- jarzynowo-pomidorowy 180 g. Galaretka owocowa 150 ml Kompot owocowy 250 ml,	Kanapka z dżemem 50/5/20 g Pieczywo pszenne 50 g Masło 5 g Dżem 20 g	Pieczywo pszenne 150g, Masło 120g Pulpet drobiowy 100 g Sos koperkowy 100 ml Sałata zielona 20 g Herbata z cukrem 250 ml	Jogurt owocowy 150g
<b>Kcal;928,85</b>	<b>Kcal;199,76</b>	<b>Kcal;742,61</b>	<b>Kcal;221,50</b>	<b>Kcal;716,80</b>	kcal - 133
<b>Alergeny:1,3,7,10</b>	<b>1,6</b>	<b>1,6,9</b>	<b>1,7,10</b>	<b>1,3,6,7,10</b>	<b>7</b>

<b>WTOREK</b>					
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie II</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Dodatek do kolacji</b>
Płatki jęczmienne na mleku 350 ml, Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g Szyńka z indyka 40 g, Jabłko parowane b/s 150 g kawa zbożowa na mleku 250 ml	wafle ryżowe 20g Mleko 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml, Sztuka mięsa got. w sosie pietruszkowym 100/ 80g, Ziemniaki puree 220 g Buraczki na ciepło 100 g Kompot owocowy 250 ml	Kanapka z jajkiem gotowanym na miękko 50/5/25 g Pieczywo pszenne 50 g Masło 5 g Jajko gotowane 1/2 szt. 25 g	Pieczywo pszenne 150g, Masło 120g Chuda kiełbasa szynkowa 40 g Pomidor b/s 30 g Herbata z cukrem 250 ml	Galaretka owocowa 150g
<b>Kcal; 956,43</b>	<b>Kcal;202,30</b>	<b>Kcal; 695,25</b>	<b>Kcal; 219,55</b>	<b>Kcal;550,05</b>	kcal – 100
<b>Alergeny:1,3,7,10</b>	<b>1,7</b>	<b>1,6,7,9</b>	<b>1,3,7,10</b>	<b>1,,6,7,10</b>	

<b>ŚRODA</b>					
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie II</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Dodatek do kolacji</b>
Makaron drobny na mleku 350 ml Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g Pasta z kurczaka z koperkiem 60 g Sałata zielona 20 g, kawa zbożowa na mleku 250 ml	Andruty 35g	Zupa selerowa z lanym ciastem 350ml, Klopsik drobiowy parowany 100 g Ziemniaki puree 220 g Sos jarzynowy 100 ml, Sałata z jogurtem 100g, Kompot owocowy 250 ml,	Kanapka z chudą kiełbasą szynkową 50/5/25 g Pieczywo pszenne 50 g Masło 5 g Chuda kiełbasa szynkowa 25 g	Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g Serek homogenizowany naturalny 60 g Pomidor b/s 30 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki kukurydziane 30g / kefir 150g
<b>Kcal;941,70</b>	<b>Kcal;123,55</b>	<b>Kca; 884,91</b>	<b>Kcal; 214,45</b>	<b>Kcal;606,33</b>	kcal - 294
<b>Alergeny:1,7,10</b>	<b>1</b>	<b>1,6,9</b>	<b>1,6,7,10</b>	<b>1,6,7,10</b>	<b>1,7</b>

<b>CZWARTEK</b>					
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie II</b>	<b>Obiad</b>	<b>Podwieczorek</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Dodatek do kolacji</b>
Kasza kukurydziana na mleku, 350ml Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g Polędwica sopocka 40 g Jabłko parzone b/s 150 g kawa zbożowa na mleku 250 ml	Kisiel z jabłkiem 250ml,	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml, Potrawka z wołowiny 100/80 g, Ryż na sypko 220 g, Marchew oprószana 100 g, Kompot owocowy 250 ml	Kanapka z dżemem 50/5/25 g Pieczywo pszenne 50 g Masło 5 g Dżem 25 g	Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g Pasta drobiowo-jarzynowa z zielenią 60 g Sałata zielona 20 g Herbata z cukrem 250 ml	Banan 120g
<b>Kcal ;957,35</b>	<b>Kcal ;115,80</b>	<b>Kcal ; 829,20</b>	<b>Kcal ;213,85</b>	<b>Kcal ;521,50</b>	kcal - 90
<b>Alergeny:1,6,7,10</b>		<b>1,6,9</b>	<b>1,7,10</b>	<b>1,3,7,10</b>	

PIĄTEK					
Śniadanie	Śniadanie II	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Dodatek do kolacji
Płatki ryżowe na mleku 350 ml, Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g, Pasta z jaja got./międko z margaryn a 60g, Pomidor b/s 30g kawa zbożowa na mleku 250 ml	Chrupki kukurydziane 20g Mleko 250 ml,	Zupa grysikowa 350 ml, Ryba gotowana w jarzynach 100/70g, Ziemniaki puree 220 g, Szpinak 100 g, Kompot owocowy 250 ml	Kanapka z pomidorem 50/5/25 g Pieczywo pszenne 50 g Masło 5 g Wędlina wieprzowa 25 g	Pieczywo pszenne 120g, Masło 15g Serek ziarnisty 70 g Jabłko prażone b/s 150 g Herbata z cukrem 250 ml	Sok jabłkowy 300ml
<b>Kcal 966,75</b>	<b>Kcal;172,40</b>	<b>Kcal; 646,72</b>	<b>Kcal ;232,75</b>	<b>Kcal ;603,85</b>	kcal -138
<b>Alergeny:1,3,7,10</b>	<b>1,7,</b>	<b>1,4,6,9</b>		<b>1,7,10</b>	

Oprócz napojów przewidzianych w jadłospisach, należy zapewnić do wszystkich śniadań i kolacji gorzką i słodką herbatę.

### Wykaz alergenów w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki oraz produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
11. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg.kg lub 10mg/w przeliczeniu na S02
12. Łubin i produkty pochodne.
13. Mięczaki i produkty pochodne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, soi, selera i gorczycy.