

Dieta Podstawowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z makaronem 250 ml 1.3. 7. Jajko faszerowane farszem mięsnym – 1 szt. 3. Sałata – 10g Rzodkiewka 40g Ogórek kiszony 60g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g7.	Zupa koperkowa zabieleną z makaronem 350 ml 1.3.7.9. Zawijaniec drobiowy smażony 80g 1.3. Fasolka szparagowa skropiona oliwą z oliwek na parze 100g Ziemniaki 150g Kompot 200 ml	Wędlina wieprzowa – 45g Ogórek zielony – 60g Papryka – 40 g Masło 15 g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2368.13 kcal; B: 101.23 g; T: 106.61 g; Kw. tł. nasy.: 22.82 g; W: 378.64 g; Bł.: 24.64 g; Sól: 7.63 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z makaronem 250 ml 1.3.7. Jajko – 1 szt. 3. Sałata – 10g Cukinia duszona 90g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g7.	Zupa koperkowa zabieleną z makaronem 350 ml 1.3.7.9. Zawijaniec drobiowy duszony 80g 1.3. Fasolka szparagowa skropiona oliwą z oliwek na parze 100g Ziemniaki 150g Kompot 200 ml	Wędlina wieprzowa – 45g Pomidor – 40g Ogórek zielony – 60g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2271.66 kcal; B: 105.28 g; T: 81.80 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 346.07 g; Bł.: 22.85 g; Sól: 7.60 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta Bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 350 ml Jajko – 1 szt. 3. Sałata – 10g Rzodkiewka 40g Ogórek kiszony 60g. Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 50 ml 1 Margaryna 15g7.	Zupa koperkowa z makaronem 350 ml 1.3.9. Zawijaniec drobiowy 80g 1.3. Fasolka szparagowa z oliwą z oliwek na parze 100g Ziemniaki 150g Kompot 200 ml	Wędlina wieprzowa – 45g Papryka – 40g Ogórek zielony – 60g Margaryna 15g Pieczywo mieszane 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2271.66 kcal; B: 105.28 g; T: 81.80 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 346.07 g; Bł.: 22.85 g; Sól: 7.60 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatobiałkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Jajko faszerowane farszem mięsnym – 1 szt. 3. Sałata – 10g Rzodkiewka 40g Ogórek kiszony 60g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7. Masło 15g7.	Zupa koperkowa zabieleną z makaronem 350 ml 1.3.7.9. Zawijaniec drobiowy 80g 1.3. Fasolka szparagowa z oliwą z oliwek na parze 100g Ziemniaki 150g Kompot 200 ml	Wędlina wieprzowa – 45g Papryka – 40g Ogórek zielony – 60g Masło 15 g 7. Pieczywo razowe 100 g 1. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2391.59 kcal; B: 151.63 g; T: 114.81 g; Kw. tł. nasy.: 27.62 g; W: 255.98 g; Bł.: 33.27 g; Sól: 9.86 g; 6 posiłkowa: E: 2423.44 kcal; B: 152.57 g; T: 116.45 g; Kw. tł. nasy.: 27.75 g; W: 260.08 g; Bł.: 34.79 g; Sól: 10.13 g;		

II Śniadanie – Owoc – 100 g wszystkie diety *

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Sałatka grecka (w opakowaniach) 200 g 7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, sałatą 1.7.

Oddział Pediatryczny:

Podwieczorek: Budyń 200 ml 1.3.7.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny 7

Podwieczorek Ginekologia: Sałatka grecka 200 g 7.

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z ryżem 250 ml 7. Salceson –40g Sałatka makaronowa z jajkiem, marchewką, brokołem, zielonym ogórkiem, natką pietruszki – 120 g 1.3. (jarzyny 90 g) Rukola – 10 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Zupa jarzynowa 350 ml 1.9. Kotlety z ciecierzycy 100g/ 1.3. Ziemniaki 150 g Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem siemienia lnianego 100g Kompot 200 ml	Twaróg –50 g 7. Sałata – 1 liść Marchewka mini gotowana – 50g Pomidor – 50g – 1/2 Pieczywo mieszane – 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło - 15g 7.
E: 2365.07 kcal; B: 82.64 g; T: 73.11 g; Kw. tł. nasy.: 15.67 g; W: 402.34 g; Bł.: 21.29 g; Sól: 5.38 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z ryżem 250 ml 7. Wędlina drobiowa –45g Sałatka makaronowa z jajkiem, brokołem, marchewką, zielonym ogórkiem, natką pietruszki – 120 g 1.3. (jarzyny 90 g) Rukola – 10 g Pieczywo pszenne 100 g 1 Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Zupa jarzynowa 350 ml 1.9. Pieczeń rzymska 100g 1.3. Ziemniaki 150 g Kalańfior gotowany z oliwą z oliwek 100g Kompot 200 ml	Twaróg –50 g 7. Marchewka mini gotowana – 50g Pomidor – 50g Pieczywo pszenne– 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło -15g 7.
E: 2334.51 kcal; B: 111.34 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 294.64 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta Bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml 9. Wędlina drobiowa 45g Sałatka makaronowa z jajkiem, brokołem, marchewką, zielonym ogórkiem, natką pietruszki – 120 g 1.3. (jarzyny 90 g) Rukola – 10 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1. Margaryna - 15g	Zupa jarzynowa 350 ml 1.9. Kotlety ciecierzycy 100g 1.3. Ziemniaki 150 g Surówka z czerwonej kapusty z siemieniem lnianym 100g Kompot 200 ml	Wędlina wieprzowa – 45g Pomidor –50g Marchewka mini gotowana – 50g Pieczywo mieszane – 100 g 1. Herbata – 250 ml Margaryna - 15g
E: 2334.51 kcal; B: 111.34 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 294.64 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatobiałkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina drobiowa –45g Sałatka makaronowa z jajkiem, brokołem, marchewką, zielonym ogórkiem, natką pietruszki – 120 g 1.3. (jarzyny 90 g) Rukola – 10 g Pieczywo razowe – 100 g 1 Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło - 15g 7.	Zupa jarzynowa 350 ml 1.9. Kotlety ciecierzycy 100g 1.3. Ziemniaki 150 g Surówka z czerwonej kapusty z siemieniem lnianym 100g Kompot 200 ml	Twaróg – 50g 7. Sałata 10g Pomidor – 90g Pieczywo razowe – 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło - 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2344.51 kcal; B: 111.34 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 294.64 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g; 6 posiłkowa: E: 2384.01 kcal; B: 81.60 g; T: 74.17 g; Kw. tł. nasy.: 16.57 g; W: 402.10 g; Bł.: 22.23 g; Sól: 5.85 g;		

II Śniadanie – Owoc – 100 g Wszystkie diety *

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Jogurt naturalny 7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, sałatą 1.7.

Podwieczorek Pediatryczny: Kisiel owocowy 150 ml

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny7

Ginekologia: Kisiel owocowy 150 ml

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 ml 1.7. Paszтет drobiowy 50g 1.3. Rzodkiewka –40g Pasta z buraka pieczonego z dodatkiem twarogu i koperku – 60 g 7. Masło –15g 7. Pieczywo mieszane 100g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7.	Barszcz po ukraińsku zabieleny 350ml 1.7.9 Makaron z sosem bolognese 200g makaronu/ 50g jarzyn/ 80 g mięsa/ 50 g sosu 1.3. Surówka z pora 50g Kompot 250 ml	Ryba smażona w sosie greckimi 50g/ 50 g 1.3.4.9. Papryka 50g Pieczywo mieszane 100g 1. Masło 15g 7.
E: 2587.22 kcal; B: 102.13 g; T: 82.30 g; Kw. tł. nasy.: 11.05 g; W: 373.32 g; Bł.: 36.10 g; Sól: 7.07 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 ml 1.7. Wędlina drobiowa – 45g Sałata 10g Pasta z buraka pieczonego z dodatkiem twarogu i koperku – 90 g 7. Masło –15g 7. Pieczywo pszenne 100g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7.	Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami 350ml 1.7.9. Makaron z twarogiem i Musem owocowym 200g/ 80g/ 50g 1.3. Słupki marchewki 50g Kompot 250 ml	Ryba duszona w sosie greckim 50g/ 50 g 4.9. Pomidor 50g Pieczywo pszenne 100g 1. Masło 15g 7.
E: 2262.67 kcal; B: 100.26 g; T: 63.10 g; Kw. tł. nasy.: 14.25 g; W: 342.64 g; Bł.: 36.64 g; Sól: 6.55 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna - 250 ml 9. Szynka wieprzowa – 45g Pomidor –40g Pasta z buraka pieczonego z koperkiem – 60 g Margaryna –15g 7. Pieczywo mieszane 100g 1. Herbata 250 ml	Barszcz po ukraińsku 350ml 1.9. Makaron z sosem bolognese 200g/50g jarzyn/ 50g 1.3. Surówka z pora 50g Kompot 250 ml	Ryba duszona w sosie greckim 50g/ 50 g 4.9. Papryka 50g Pieczywo mieszane 100g 1. Margaryna 15g 7.
E: 2262.67 kcal; B: 100.26 g; T: 63.10 g; Kw. tł. nasy.: 14.25 g; W: 342.64 g; Bł.: 36.64 g; Sól: 6.55 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatobiałkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina drobiowa – 45g Rzodkiewka –40g Pasta z buraka pieczonego z dodatkiem twarogu i koperku – 60 g 7. Masło –15g 7. Pieczywo razowe – 100g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1.	Barszcz po ukraińsku zabieleny 350ml 1.7.9. Makaron pełnoziarnisty z sosem bolognese 200g/ 50g jarzyn/ 50 ml 1.3. Surówka z pora 50g Kompot 250 ml	Ryba duszona w sosie greckim 50g/ 50 g 4.9. Papryka 50g Pieczywo razowe 100g 1. Masło 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2263.87 kcal; B: 100.97 g; T: 72.01 g; Kw. tł. nasy.: 10.23 g; W: 273.21 g; Bł.: 41.57 g; Sól: 9.36 g; 6 posiłkowa: E: 2352.99 kcal; B: 96.56 g; T: 81.72 g; Kw. tł. nasy.: 10.97 g; W: 371.94 g; Bł.: 37.66 g; Sól: 6.67 g;		

II Śniadanie – Owoc – wszystkie diety*

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna/ bogatobiałkowa: Kanapka z pieczywa razowego z serkiem kanapkowym, wędliną i pomidorem 1.7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową i sałatą 1.7.

Oddział Pediatryczny:

II Śniadanie: Koktajl z owocami

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny 7

Podwieczorek Ginekologia: Sok pomidorowy 200ml

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki pszenne na mleku 250 ml 1.7. Jajko – 1szt. 3. Roszponka – 5 g Sałatka grecka z fetą – 100 g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7. Masło - 15 g 7.	Pomidorowa z makaronem 350 ml 1.3.9. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 ml Kasza 150 g 1. Brokuł skropiony oliwą 100g Kompot 250 ml	Pomidor – 90g Sałata 10g Szynka wieprzowa 30g Ser żółty – 15 g 7. Pieczywo mieszane -100 g 1. Herbata – 250 ml Masło – 15 g 7.
E: 2311.81 kcal; B: 123.92 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 306.19 g; Bł.: 32.87 g; Sól: 8.96 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki pszenne na mleku 250 ml 1.7. Jajko – 1szt. 3. Roszponka – 5 g Sałatka grecka z twarogiem – 100 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7. Masło - 15 g 7.	Pomidorowa z makaronem 350 ml 1.3.9. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 ml Kasza 150 g 1. Brokuł skropiony oliwą 100g Kompot 250 ml	Pomidor – 90g Sałata 10g Szynka wieprzowa 30 g Serek twarogowy – 15 g 7. Pieczywo pszenne -100 g 1. Herbata – 250 ml Masło – 15 g 7.
E: 2311.81 kcal; B: 123.92 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 306.19 g; Bł.: 32.87 g; Sól: 8.96 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta Bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml 9. Jajko – 1szt. 3. Roszponka – 5 g Sałatka grecka bez fety/ bez twarogu– 100 g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7. Margaryna - 15 g 7.	Pomidorowa z makaronem 350 ml 1.3.9. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 ml Kasza 150 g 1. Brokuł skropiony oliwą 100g Kompot 250 ml	Pomidor – 90g Sałata – 10g Szynka wieprzowa 30 g Dżem – 15 g Pieczywo mieszane -100 g 1. Herbata – 250 ml Margaryna – 15 g 7.
E: 2311.81 kcal; B: 123.92 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 306.19 g; Bł.: 32.87 g; Sól: 8.96 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Jajko – 1szt. 3. Roszponka – 5 g Sałatka grecka z fetą w osie vinegret na bazie oliwy z oliwek– 100 g 7. Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło - 15 g 7.	Pomidorowa z makaronem 350 ml 1.3.9. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 ml Kasza 150 g 1. Brokuł skropiony oliwą 100g Kompot 250 ml	Pomidor – 90g Sałata – 10g Szynka wieprzowa 30 g Ser żółty – 15 g 7. Pieczywo razowe -100 g 1. Herbata – 250 ml Masło – 15 g 7.
5 posiłkowa: E: 2254.75 kcal; B: 121.80 g; T: 72.63 g; Kw. tł. nasy.: 18.67 g; W: 294.59 g; Bł.: 32.11 g; Sól: 8.74 g; 6 posiłkowa: E: 2358.78 kcal; B: 88.80 g; T: 69.29 g; Kw. tł. nasy.: 14.68 g; W: 383.42 g; Bł.: 37.40 g; Sól: 7.54 g;		

II Śniadanie – Wszystkie diety – Owoc – 100g*

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Kanapka z pieczywa razowego z twarogiem i sałatą 1.7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, ogórkiem 1.7.

Oddział Pediatryczny: Podwieczorek: Biszkopty 1.3.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny7

Podwieczorek Ginekologia: Sok owocowo – warzywny - 150 ml

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki jęczmienne na mleku 250 ml 1.7. Sałata –10g Pomidor 80g Ser żółty 45g 7. Dżem owocowy – 30g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Rosół z makaronem 350 ml 1.3.9 Wątroba z cebulką w sosie 100g/ 50 ml 1.7. Buraczki surówka z oliwą z oliwek 100 g Ziemniaki 150g Kompot 250 ml	Wędlina wieprzowa – 45 g Sałatka z kapusty pekińskiej ze śmietaną 90 g 7. Sałata – 10g Masło 15 g 7. Pieczywo mieszane – 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2382.94 kcal; B: 100.53 g; T: 85.16 g; Kw. tł. nasy.: 13.34 g; W: 309.42 g; W tym cukry: 46.12 g; Bł.: 23.27 g; Sól: 6.18 g		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki jęczmienne na mleku 250 ml 1.7. Serek kanapkowy – 60g 7. Sałata 10g Pomidor 80g Dżem owocowy – 30g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Rosół z makaronem 350 ml 1.3.9 Udko duszone w sosie koperkowym 120g/ 50 ml 1. Buraczki na ciepło 100 g Ziemniaki 150g Kompot 250 ml	Wędlina wieprzowa – 45 g Sałatka z kapusty pekińskiej z jogurtem 90 g 7. Sałata – 10g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne – 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2206.16 kcal; B: 92.41 g; T: 66.06 g; Kw. tł. nasy.: 9.66 g; W: 317.56 g; W tym cukry: 45.08 g; Bł.: 21.98 g; Sól: 7.81 g		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta Bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 350 ml Dżem owocowy –30g Sałata 10g Pomidor 80g Pieczywo mieszane 100 g 1. Wędlina wieprzowa - 45 g Kawa zbożowa bez mleka 300 ml 1. Margaryna - 15g	Rosół z makaronem 350 ml 1.3.9 Udko w sosie koperkowym czystym 120g/ 50 ml 1. Buraczki surówka z oliwą z oliwek 100 g Ziemniaki 150g Kompot 250 ml	Wędlina wieprzowa – 45 g Sałatka z kapusty pekińskiej w sosie vinegret 90 g Sałata – 10g Margaryna 15 g Pieczywo mieszane – 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2282.94 kcal; B: 101.53 g; T: 85.16 g; Kw. tł. nasy.: 13.30 g; W: 308.41 g; W tym cukry: 44.12 g; Bł.: 23.27 g; Sól: 6.13 g		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatobiałkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Serek kanapkowy – 80g 7. Pomidor 80g Sałata 10g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 300 ml 1. Masło - 15g	Rosół z makaronem 350 ml 1.3.9 Udko w sosie 120g/ 50 ml 1.7. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą z oliwek 100 g Ziemniaki 150g Kompot 250 ml	Wędlina wieprzowa – 45 g Sałata – 10g Sałatka z kapusty pekińskiej z jogurtem 90 g 7. Masło 15 g 7. Pieczywo razowe – 100 g 1. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2310.64 kcal; B: 78.88 g; T: 78.86 g; Kw. tł. nasy.: 12.07 g; W: 351.78 g; W tym cukry: 81.36 g; Bł.: 23.78 g; Sól: 6.37 g; 6 posiłkowa: E: 2362.32 kcal; B: 80.66 g; T: 76 g; Kw. tł. nasy.: 13.02 g; W: 362.41 g; W tym cukry: 80.12 g; Bł.: 23.32 g; Sól: 6.38 g;		

II Śniadanie – Wszystkie diety – Owoc – 100g*

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Jogurt naturalny 1.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, pomidorem 1.7.

Oddział Pediatryczny:

Podwieczorek: Jogurt owocowy 7.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny 7

Podwieczorek Ginekologia: Koktajl owocowo – warzywny na bazie kefiru 100 g (kefir, banan, jabłko, szpinak) 7.

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki żytnie na mleku 250 ml 1.7. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60g 3.7. Sałata - 10 g Ogórek zielony – 50 g Rzodkiewka 40g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7. Masło 15g 7.	Zupa marchewkowa 350 ml 9. Ryba duszona na jarzynach 120g/ 20 g 4. Ziemniaki 150g Surówka z kiszzonej kapusty z jabłkiem i z oliwą z oliwek 80g Kompot 200 ml	Pieczywo mieszane 100g 1. Humus 50g Ser żółty 15 g 7. Rukola – 5 g Słupki marchewki 50g Papryka 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2346.68 kcal; B: 89.3 g; T: 77.81 g; Kw. tł. nasy.: 12 g; W: 336.5 g; W tym cukry: 51.87 g; Bł.: 28.44 g; Sól: 9.34 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki żytnie na mleku 250 ml 1.7. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60g 3.7. Sałata - 10 g Dyńka pieczona 90g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7. Masło 15g 7.	Zupa marchewkowa 350 ml 9. Ryba duszona na jarzynach 120g/ 20g 4. Ziemniaki 150g Sałata z jogurtem 80g 7. Kompot 200 ml	Pieczywo pszenne 100g 1. Twarożek z koperkiem 60g 7. Rukola – 5 g Słupki marchewki 50g Pomidor –40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2242.49 kcal; B: 88.99 g; T: 67.79 g; Kw. tł. nasy.: 10.3 g; W: 310.08 g; W tym cukry: 50.6 g; Bł.: 17.66 g; Sól: 6.69 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60g 3.7. Sałata - 10 g Ogórek zielony – 50 g Rzodkiewka 40g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1. Margaryna 15g	Zupa marchewkowa 350 ml 9. Ryba duszona na jarzynach. 120g/20g 4. Ziemniaki 150g Sałata z sosem vinegrette 80g Kompot 200 ml	Pieczywo mieszane 100g 1. Humus - 50 g Wędlina wp. – 15 g Rukola – 5 g Słupki marchewki 50g Papryka 40g Herbata 300 ml Margaryna 15g
E: 2242.49 kcal; B: 88.99 g; T: 67.79 g; Kw. tł. nasy.: 10.3 g; W: 310.08 g; W tym cukry: 50.6 g; Bł.: 17.66 g; Sól: 6.69 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60g 3.7. Sałata - 10 g Ogórek zielony – 50 g Rzodkiewka 40g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło 15g 7.	Zupa marchewkowa 350 ml 9. Ryba duszona na jarzynach 120g/20g 4. Ziemniaki 150g Surówka z kiszzonej kapusty z i jabłkiem i z oliwą z oliwek 80g Kompot 200 ml	Pieczywo razowe 100g 1. Humus 50g Ser żółty – 1 plaster 15 g 7. Rukola – 5 g Słupki marchewki 50g Papryka 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2292.05 kcal; B: 84.69 g; T: 73.09 g; Kw. tł. nasy.: 11.38 g; W: 312.78 g; W tym cukry: 42.4 g; Bł.: 27.03 g; Sól: 6.01 g; 6 posiłkowa: E: 2334.05 kcal; B: 88.57 g; T: 71.65 g; Kw. tł. nasy.: 19.17 g; W: 333.69 g; W tym cukry: 57.73 g; Bł.: 40.37 g; Sól: 6.04 g;		

II Śniadanie – Owoc – 100 g wszystkie diety*

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Kefir 200 ml 7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem – Jogurt naturalny 7.

Oddział Pediatryczny:

Podwieczorek: Kisiel 200 ml 1.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny7

Podwieczorek Ginekologia: Sok marchewkowo – owocowy – 150 ml

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza manna na mleku 250 ml 1. 7. Wędlina wieprzowa – 45 g Pomidor – 90g Sałata – 5 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Żurek kujawski ze śmietaną 350 ml 1.7. 9. Potrawka drobiowa duszona w sosie 100g/30ml 1.7. Ryż z warzywami 150g/ 100g Kompot 250 ml	Galantyna drobiowa z warzywami – 150 g Marchewki mini z kielkami– 50 g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1.
E: 2448.40 kcal; B: 101.33 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 351.39 g; W tym cukry: 88.82 g; Bł.: 32.49 g; Sól: 7.15 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza manna na mleku 250 ml 1.7. Wędlina wieprzowa – 45 g Pomidor –90g Sałata – 5 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Koperkowa ze śmietaną z ziemniakami 350 ml 1.7.9. Potrawka drobiowa 100g/30m 1 1.7. (BEZ CEBULI, PORA, CZOSNKU, PAPRYKI) Ryż z warzywami 150g/ 100g Kompot 200 ml	Galantyna drobiowa z warzywami – 150 g Marchewki mini z kielkami– 50 g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1.
E: 2548.40 kcal; B: 101.33 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 351.39 g; W tym cukry: 88.82 g; Bł.: 32.49 g; Sól: 7.15 g;		

Papka/ plynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta Bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml 9. Wędlina wieprzowa – 45 g Sałata –5 g Pomidor –90g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1. Masło - 15g 7.	Koperkowa z ziemniakami 350 ml 1.9. Potrawka drobiowa 100g/30m 1.7. (BEZ CEBULI, PORA, CZOSNKU, PAPRYKI) Ryż z warzywami 150g/ 100g Kompot 200 ml	Galantyna drobiowa z warzywami – 150 g Marchewki mini z kielkami– 50 g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1.
E: 2398.40 kcal; B: 101.33 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 351.39 g; W tym cukry: 88.82 g; Bł.: 32.49 g; Sól: 7.15 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina wieprzowa – 45 g Pomidor – 90g Sałata –5 g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło - 15g 7.	Żurek kujawski ze śmietaną 350 ml 1.7. 9. Potrawka drobiowa 100g/30m 1.7. Ryż brązowy z warzywami 150g/ 100g Kompot 200 ml	Galantyna drobiowa z warzywami – 150 g Surówka z marchewki z kielkami– 50 g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo razowego 100 g 1.
5 posiłkowa: E: 2215.68 kcal; B: 106.23 g; T: 78.40 g; Kw. tł. nasy.: 30.38 g; W: 288.31 g; W tym cukry: 47.05 g; Bł.: 34.04 g; Sól: 6.73 g; 6 posiłkowa: E: 2332.40 kcal; B: 103.81 g; T: 64.50 g; Kw. tł. nasy.: 27.82 g; W: 394.41 g; W tym cukry: 127.99 g; Bł.: 29.00 g; Sól: 6.21 g;		

II Śniadanie – Owoc 100 g wszystkie diety*

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Kanapka z pieczywa razowego z serkiem kanapkowym, jajkiem i sałatą 1.3.7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, ogórkiem 1.7.

Oddział Pediatryczny:

Podwieczorek: Sok jabłkowy 0,2 litra

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny7

Podwieczorek Ginekologia: Sok pomidorowo - jabłkowy – 150 ml

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki gryczane na mleku 250 ml 1.7. Paszтет z fasoli 60g 3. Ogórek zielony 60 g Pomidor 40g Sałata – 5 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g 7.	Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 1.3.9. Kotlet mielony wieprzowy 100g 1.3. Ziemniaki 150g Mizeria z jogurtem 100g 7. Kompot 250 ml	Wędlina drobiowa 45 g Papryka 90 g Rukola – 5 g Masło 15 g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2394.23 kcal; B: 90.94 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki gryczane na mleku 250 ml 1.7. Twaróg 50g 7. Pomidor 90g Sałata – 5 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g 7.	Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 1.3.9. Pulpety wieprzowe, sos 100g 1.3. Ziemniaki 150g Mizeria z jogurtem 100g 7. Kompot 250 ml	Wędlina dr. – 45 g Pieczona dynia 90g Rukola – 5 g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2289.29 kcal; B: 91.70 g; T: 63.86 g; Kw. tł. nasy.: 25.00 g; W: 355.62 g; W tym cukry: 71.65 g; Bł.: 38.49 g; Sól: 8.23 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta Bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna 250 ml 9. Paszтет z fasoli – 60g 3. Sałata – 5 g Ogórek zielony 60 g Pomidor 40g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Margaryna 15g 7.	Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 1.3.9. Pulpety wieprzowe, sos 100g 1.3. Ziemniaki 150g Ogórek ze szczypiorkiem i oliwą 100g Kompot 250 ml	Wędlina dr. – 45 g Papryka 90 g Rukola – 5 g Margaryna 15g Pieczywo mieszane 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2289.29 kcal; B: 91.70 g; T: 63.86 g; Kw. tł. nasy.: 25.00 g; W: 355.62 g; W tym cukry: 71.65 g; Bł.: 38.49 g; Sól: 8.23 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Paszтет z fasoli 60g 3. Sałata – 5 g Ogórek zielony 60 g Pomidor 40g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa z bez mleka 250 ml 1. Masło 15g 7.	Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 1.3.9. Pulpety wieprzowe, sos 100g 1.3. Ziemniaki 150g Mizeria z jogurtem 100g 7. Kompot 250 ml	Wędlina dr. – 45 g Papryka 90 g Rukola – 5 g Masło 15 g 7. Pieczywo razowe 100 g 1. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2202.81 kcal; B: 95.24 g; T: 68.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.75 g; W: 347.87 g; W tym cukry: 69.42 g; Bł.: 44.19 g; Sól: 6.38 g; 6 posiłkowa: E: 2325.02 kcal; B: 92.32 g; T: 64.56 g; Kw. tł. nasy.: 25.21 g; W: 401.22 g; W tym cukry: 104.09 g; Bł.: 41.55 g; Sól: 8.28 g;		

II śniadanie – Owoc – 100 g wszystkie diety

Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: wafle ryżowe 2szt.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, sałatą 1.7.

Oddział Pediatriczny:

Podwieczorek: Biszkopty – 4 szt. 1.3.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny 7

Podwieczorek Ginekologia: Mus marchewkowo – jabłkowy – 100 g

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zacierki na mleku 250 ml 1.3.7. Wędlina drobiowa –45g Sałatka jarzynowa 100g 3.9. Sałata – 5g Masło –15g 7. Pieczywo mieszane– 100g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7.	Ogórkowa z ryżem 350ml 1.9 Sztuka mięsa, sos 100g 1.9. Ziemniaki 150 g Bukiet warzyw (fasolka, brokuł, kalafior z oliwą z oliwek i nasionami dyni) - 100g Kompot	Pasta z makreli wędzonej – 60 g 3.4 Marchewka pieczona obsypana twarogiem i czarnuszką – 90 g 7. Sałata – 10g Pieczywo mieszane 100g 1. Masło 15g 7. Herbata – 250 ml
E: 2494.79 kcal; B: 89.79 g; T: 87.47 g; Kw. tł. nasy.: 33.52 g; W: 356.33 g; W tym cukry: 65.47 g; Bł.: 42.67 g; Sól: 7.04 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zacierki na mleku 250 ml 3.7. Wędlina drobiowa –45g Sałatka jarzynowa 100g 3.9. Sałata – 5g Masło –15g 7. Pieczywo pszenne 100g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7.	Ogórkowa z ryżem 350ml 1.9 Sztuka mięsa, sos 100g 1.9. Ziemniaki 150 g Bukiet warzyw (fasolka, brokuł, kalafior z oliwą z oliwek i nasionami dyni) - 100g Kompot	Pasta z ryby gotowanej – 60 g .3.4. Marchewka pieczona obsypana twarogiem i czarnuszką – 90 g 7. Sałata – 10g Pieczywo pszenne 100g 1. Masło 15g 7. Herbata – 250 ml
E: 2494.79 kcal; B: 89.79 g; T: 87.47 g; Kw. tł. nasy.: 33.52 g; W: 356.33 g; W tym cukry: 65.47 g; Bł.: 42.67 g; Sól: 7.04 g;		

Papka/ plynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250ml 9. Wędlina drobiowa –45g Sałatka jarzynowa 100g 3.9. Sałata – 5g Masło –15g 7. Pieczywo mieszane 100g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1	Ogórkowa z ryżem 350ml 1.9 Sztuka mięsa, sos 100g 1.9. Ziemniaki 150 g Bukiet warzyw (fasolka, brokuł, kalafior z oliwą z oliwek i nasionami dyni) - 100g Kompot	Pasta z makreli wędzonej – 60 g 3.4. Marchewka pieczona obsypana twarogiem i czarnuszką – 90 g 7. Sałata – 10g Pieczywo mieszane 100g 1. Margaryna 15g 7. Herbata – 250 ml
E: 2465,02 kcal; B: 82.73 g; T: 86.23 g; Kw. tł. nasy.: 33.52 g; W: 356.33 g; W tym cukry: 65.47 g; Bł.: 42.67 g; Sól: 7.04 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina drobiowa– 45g Sałatka jarzynowa 100g 3.9. Sałata – 5g Masło –15g 7. Pieczywo razowe – 100g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1.	Ogórkowa z ryżem 350ml 1.9 Sztuka mięsa, sos 100g 1.9. Ziemniaki 150 g Bukiet warzyw (fasolka, brokuł, kalafior z oliwą z oliwek i nasionami dyni) - 100g Kompot	Pasta z makreli wędzonej – 60 g 3.4. Surówka z marchewki i jabłka z dodatkiem czarnuszki – 90 g 7. Sałata – 10g Pieczywo razowe 100g 1. Masło 15g 7. Herbata – 250 ml
5 posiłkowa: E: 2362.09 kcal; B: 85.12 g; T: 82.52 g; Kw. tł. nasy.: 33.16 g; W: 316.85 g; W tym cukry: 54.06 g; Bł.: 49.92 g; Sól: 4.90 g; 6 posiłkowa: E: 2418.09 kcal; B: 88.23 g; T: 84.66 g; Kw. tł. nasy.: 35.28 g; W: 324.93 g; W tym cukry: 57.56 g; Bł.: 50.97 g; Sól: 5.68 g;		

II śniadanie – Owoc – 100 g wszystkie diety *

Podwieczorek: dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Kanapka z pieczywa razowego z jajkiem i pomidorem 1.3.7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową i sałatą 1.7

Oddział Pediatria:

Podwieczorek: Wafle ryzowe 2szt.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./ Deser mleczny 7.

Podwieczorek Położnictwo, Ginekologia: Surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek – 100 g

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza jęczmienna na mleku 250 ml 1.7. Kielbasa żywiecka – 45 g Sałata – 5 g Buraki pieczone kostka z ziarnami słonecznika, dyni – 90 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Krupnik z ziemniakami 350 ml 1. 9. Kurczak po chińsku 100g/ 50g/30 ml/ 1. Surówka colesław (Kapusta pekińska, kukurydza, oliwa z oliwek z cytryną) – 50 g Ryż 150g Kompot 200 ml	Serek kanapkowy z masłem orzechowym 60g 5.7. Rzodkiewka –30g Sałata – 10g Pomidor – 60 g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1.
E: 2419.19 kcal; B: 78.63 g; T: 85.96 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 347.57 g; W tym cukry: 85.78 g; Bł.: 30.55 g; Sól: 7.32 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza jęczmienna na mleku 250 ml 1.7. Kielbasa żywiecka – 45 g Buraki pieczone kostka z siemieniem lnianym – 90 g Sałata – 10 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Krupnik z ziemniakami 350 ml 1. 9. Kurczak w warzywach 100g/ 50g/30 ml/ 1. (bez cebuli, pora) Cukinia duszona z koperkiem – 50 g Ryż 150g Kompot 200 ml	Serek kanapkowy z masłem orzechowym 60g 5.7. Rzodkiewka –30g Sałata – 10g Pomidor – 60 g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1.
E: 2426.57 kcal; B: 91.00 g; T: 69.47 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 399.22 g; W tym cukry: 125.42 g; Bł.: 27.37 g; Sól: 5.43 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta Bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml 9. Pasta z soczewicy – 60g Buraki pieczone kostka z ziarnami słonecznika, dyni – 90 g Sałata – 10 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1. Margaryna - 15g	Krupnik z ziemniakami 350 ml 1. 9. Kurczak po chińsku 100g/ 80g/30 ml/ 1. Surówka colesław (Kapusta pekińska, kukurydza, oliwa z oliwek z cytryną) – 50 g Ryż 150g Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa - 45 g Rzodkiewka –30g Sałata – 10g Herbata 300 ml Margaryna- 15g Pieczywo mieszane 100 g 1.
E: 2374.34 kcal; B: 87.23 g; T: 67.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.13 g; W: 367.76 g; W tym cukry: 121.48 g; Bł.: 26.49 g; Sól: 5.00 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kielbasa żywiecka – 5 g Sałata – 5 g Buraki pieczone kostka z ziarnami słonecznika, dyni – 90 g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło - 15g 7.	Krupnik z ziemniakami 350 ml 1.9. Kurczak po chińsku 100g/ 50g/30 ml/ Surówka colesław (Kapusta pekińska, kukurydza, oliwa z oliwek z cytryną) – 50 g Ryż brązowy 150 g Kompot 200 ml	Serek kanapkowy z masłem orzechowym 60g 5.7. Rzodkiewka –30g Sałata – 10g Pomidor – 60 g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo razowe 100 g 1.
5 posiłków: E: 2388.16 kcal; B: 81.90 g; T: 65.11 g; Kw. tł. nasy.: 24.12 g; W: 330.06 g; W tym cukry: 94.11 g; Bł.: 25.21g; Sól: 4.21 g; 6 posiłków: E: 2411.89 kcal; B: 93.46 g; T: 65.73 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; W: 330.45 g; W tym cukry: 94.66 g; Bł.: 32.40 g; Sól: 4.93 g;		

II śniadanie – Owoce 100 g wszystkie diety *

II Podwieczorek: dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Jogurt naturalny 7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, ogórkiem 1.7.

Oddział Pediatryczny:

Podwieczorek: Jogurt naturalny 7.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./ Deser mleczny 7

Podwieczorek Położnictwo, Ginekologia: Sałatka z kapusty pekińskiej z brzoskwinia i orzechami włoskimi – 100g

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy włoskie, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki ryżowe na mleku 250 ml 7. Wędlina drobiowa – 45 g Pasta dyniowa – 60 g. Sałata – 5 g – 1 liść Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml 1.7. Masło 15 g 7.	Zupa brokułowa 350 ml 1.9 Faolka a'la po bretońsku (beźmięśna) 250 ml 1. Bułka 1. Surówka z selera, marchewki, białej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 50g Kompot 250 ml	Twarożek z koperkiem 40g 7. Wędlina wp 45g Pomidor –90g Rukola – 10g Masło 15 g 7. Pieczywo mieszane 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2293.41 kcal; B: 102.95 g; T: 78.24 g; Kw. tł. nasy.: 28.09 g; W: 406.96 g; W tym cukry: 112.61 g; Bł.: 34.38 g; Sól: 7.49 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki ryżowe na mleku 250 ml 7. Pasta dyniowa – 60 g Sałata – 5 g – 1 liść Wędlina drobiowa – 45 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml 1.7. Masło 15 g 7.	Zupa brokułowa 350ml 1.9 Leniwe z cukrem– 5 szt.- 250g 1.3.7. Sałatka owocowa z siemieniem 100g Kompot 250 ml	Twarożek z koperkiem 40g 7. Wędlina wp 45g Pomidor –90g Rukola – 10g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2369.02 kcal; B: 104.12 g; T: 62,23 g; Kw. tł. nasy.: 26.71 g; W: 391.00 g; W tym cukry: 94.84 g; Bł.: 22.75 g; Sól: 5.40 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, jajko kurze.

Dieta bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml 9. Pasta dyniowa– 60 g Sałata – 5 g – 1 liść Wędlina drobiowa – 45 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1. Margaryna 15 g	Zupa brokułowa 350ml 1.9 Faolka a'la po bretońsku (beźmięśna) 250 g 1. Surówka z selera, marchewki, białej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 50g Kompot 250 ml	Wędlina wieprzowa 45g 7. Pomidor –90g Rukola – 10g Margaryna 15 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2693.41 kcal; B: 102.95 g; T: 78.24 g; Kw. tł. nasy.: 28.09 g; W: 406.96 g; W tym cukry: 112.61 g; Bł.: 34.38 g; Sól: 7.49 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatobiałkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Ogórek kiszony – 60g Wędlina drobiowa – 45g Sałata – 10g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło 15 g 7.	Zupa brokułowa 350ml 1.9 Faolka a'la po bretońsku (beźmięśna) 250 ml 1. Pieczywo razowe 1. Surówka z selera, marchewki, białej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 50g Kompot 250 ml	Twarożek z koperkiem 40g 7. Wędlina wp 45g Pomidor –90g Rukola – 10g Masło 15 g 7. Pieczywo razowe 100 g 1. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2286.93 kcal; B: 91.40 g; T: 74.62 g; Kw. tł. nasy.: 25.96 g; W: 373.95 g; W tym cukry: 90.42 g; Bł.: 33.73 g; Sól: 7.07 g; 6 posiłkowa: E: 2312.60 kcal; B: 92.01 g; T: 74.63 g; Kw. tł. nasy.: 25.97 g; W: 374.05 g; W tym cukry: 91.00 g; Bł.: 34.01 g; Sól: 7.08 g;		

II śniadanie – Owoc – 100 g wszystkie diety *

Podwieczorek: dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Podpłomyki – 2 szt 1.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, ogórkiem 1.7.

Oddział Pediatriczny:

Podwieczorek: Ciasto drożdżowe 1 plaster 13.7.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny7

Podwieczorek Położnictwo, Ginekologia: Mus jabłkowo – marchewkowy – 100 g

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki owsiane na mleku 250 ml 1.7. Pieczywo mieszane 100 g 1. Paszтет drobiowy 50g 3. Rzodkiewka –30g Pomidor – 60 g Sałata – 10g Masło 15 g 7. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7.	Zupa ziemniaczana zabieleną 350 ml 1.7.9. Gulasz wieprzowy 100g/30ml 1. Kasza z warzywami duszonymi z oliwą z oliwek 150g/50g 1. Surówka z ogórka kiszzonego 50g Kompot 250ml	Galaretką wieprzową z warzywami – 100 g Jarmuż – 5 g Ogórek zielony 50 g Pieczywo mieszane 100g 1. Masło 15 g 7. Herbata 250 ml
E: 2374.23 kcal; B: 90.94 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki owsiane na mleku 250 ml 1.7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Wędlina drobiowa 50g Pomidor – 90 g Sałata – 10g Masło 15 g 7. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7.	Zupa ziemniaczana zabieleną 350 ml 1.7.9. Gulasz wieprzowy duszony 100g /30ml – BEZ PORA, CEBULI, CZOSNKU, PAPRYKI 1. Kasza z warzywami duszonymi z oliwą z oliwek 150g/50g 1. Sałata z jogurtem 50g Kompot 250ml	Galaretką wieprzową z warzywami – 100 g Jarmuż – 5 g Surówka z marchewki 50g Pieczywo pszenne 100g 1. Masło 15 g 7. Herbata 250 ml PEDIATRIA: Wędlina drobiowa, Ogórek zielony 50g., kukurydza konserwowa 50g
E: 2374.23 kcal; B: 90.94 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowuje się ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, jajko kurze.

Dieta bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml 9. Pieczywo mieszane 100 g 1. Wędlina drobiowa 45g Rzodkiewka –30g Pomidor – 60 g Sałata – 10g Margaryna 15 g 7. Kawa zbożowa 250 ml 1.	Zupa ziemniaczana 350 ml 1.9. Gulasz wieprzowy duszony 100g /30ml 1. Kasza z warzywami z oliwą z oliwek 150g/50g 1. Surówka z ogórka kiszzonego 50g Kompot 250ml	Galaretką wieprzową z warzywami – 100 g Jarmuż – 5 g Ogórek zielony 50g Pieczywo mieszane 100g 1. Margaryna 15 g 7. Herbata 250 ml
E: 2360.02 kcal; B: 85.36 g; T: 60.00 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Pieczywo razowe 100 g 1. Wędlina drobiowa 45g Rzodkiewka –30g Pomidor – 60 g Sałata – 10g Masło 15 g 7. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1.	Zupa ziemniaczana zabieleną 350 ml 1.7.9. Gulasz wieprzowy duszony 100g /30ml 1. Kasza z warzywami z oliwą z oliwek 150g/50g 1. Surówka z ogórka kiszzonego 50g Kompot 250ml	Galaretką wieprzową z warzywami – 100 g Jarmuż – 5 g Ogórek zielony – 50 g Pieczywo razowe 100g 1. Masło 15 g 7. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2295.02 kcal; B: 92.32 g; T: 64.56 g; Kw. tł. nasy.: 25.21 g; W: 401.22 g; W tym cukry: 104.09 g; Bł.: 41.55 g; Sól: 8.28 g; 6 posiłkowa: E: 2302.09 kcal; B: 95.24 g; T: 61.28 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 409.23 g; W tym cukry: 97.80 g; Bł.: 27.53 g; Sól: 5.35 g;		

II śniadanie – Owoc 100 g wszystkie diety*

Podwieczorek: dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Jogurt naturalny 7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, pomidorem 1.7.

Oddział Pediatryczny:

Podwieczorek: Kisiel 200 ml 1.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny 7

Podwieczorek Położnictwo, Ginekologia: Kisiel owocowo – marchewkowy 200 ml 1.

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza manna na mleku 250 ml 1.7. Sałatka jajeczna z koperkiem 75g 3. Pomidor – 90g Sałata 10g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g 3.	Szpinakowa z ryżem 350 ml 1.9. Rolada rybna duszona 120g 1.3.4. Ziemniaki 200g Surówka z białej kapusty ze śmietaną 100g 7. Kompot 200 ml	Pieczywo mieszane 100g 1. Pasta z fasoli a'la smalec – 60 g Ogórek kiszony 60g Roszponka – 5 g Ser żółty – 30g 7. Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2211.89 kcal; B: 93.46 g; T: 83.73 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; W: 287.45 g; W tym cukry: 49.66 g; Bł.: 32.40 g; Sól: 6.93 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza manna na mleku 250 ml 1.7. Sałatka jajeczna z koperkiem 75g 3. Sałata 10g Pomidor – 90g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g 3.	Szpinakowa z ryżem 350 ml 1.9. Rolada rybna 100g 1.3.4. Ziemniaki 200g Buraczki na ciepło 100g Kompot 200 ml	Pieczywo pszenne 100g 1. Roszponka – 10 g Pomidor – 90g Twaróg – 40 g 7. Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2211.89 kcal; B: 93.46 g; T: 83.73 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; W: 287.45 g; W tym cukry: 49.66 g; Bł.: 32.40 g; Sól: 6.93 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.
Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, jajko kurze.

Dieta bezmleczna

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml Sałatka jajeczna z koperkiem 75g 3. Sałata 10g Pomidor – 90g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7. Margaryna 15g	Szpinakowa z ryżem 350 ml 1.9. Rolada rybna 100g 1.3.4. Ziemniaki 200g Buraczki na ciepło 100g Kompot 200 ml	Pieczywo mieszane 100g 1. Pasta z fasoli a'la smalec – 80 g Ogórek kiszony 60g Herbata 300 ml Margaryna 15g
E: 2188.16 kcal; B: 82.90 g; T: 65.02 g; Kw. tł. nasy.: 24.35 g; W: 290.76 g; W tym cukry: 48.32 g; Bł.: 25.38 g; Sól: 4.84 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Sałatka jajeczna z koperkiem 75g 3. Sałata 10g Pomidor – 90g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło 15g 3.	Szpinakowa z ryżem 350 ml 1.9. Rolada rybna 100g 1.3.4. Ziemniaki 200g Surówka z białej kapusty ze śmietaną 100g Kompot 200 ml	Pieczywo razowe 100g 1. Pasta z fasoli a'la smalec – 60 g Ogórek kiszony 60g Roszponka – 5 g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2174.34 kcal; B: 87.23 g; T: 67.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.13 g; W: 367.76 g; W tym cukry: 121.48 g; Bł.: 26.49 g; Sól: 5.00 g; 6 posiłkowa: E: 2219.19 kcal; B: 78.63 g; T: 85.96 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 347.57 g; W tym cukry: 85.78 g; Bł.: 30.55 g; Sól: 7.32 g;		

II śniadanie – Owoc 100 g wszystkie diety *

Podwieczorek: dieta cukrzycowa, redukcyjna: Kanapka z serkiem kanapkowym, wędliną drobiową i z pomidorem 1.7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z twarogiem, ogórkiem 1.7.

Oddział Pediatriczny:

Podwieczorek: Budyń 1.3.7.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny7.

Podwieczorek Położnictwo, Ginekologia: Kefir z dodatkiem kiwi, banana i szpinaku 150 ml 7.

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięs

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

Dieta Podstawowa

ŚNIADANI	OBIAD	KOLACJA
Płatki żytnie na mleku – 250 ml 1.7. Szynka wieprzowa – 45 g Ogórek zielony– 40g Rzodkiewka 50g Sałata 10 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Zupa kalafiorowa zabieleną 350 ml 1.7.9. Krokiety z mięsem i warzywami/ sos – 2 szt. 1.7. Marchewka duszona z ziołami prowansalskimi – 50 g Kompot 250 ml	Pieczywo mieszane 100g 1. Paszтет drobiowy – 40 g 1.3. Sałatka lazur (mix sałat, pomidor, suszony pomidor, ogórek zielony, twaróg, oliwa z oliwek) – 100 g 7. Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2469.24 kcal; B: 95.08 g; T: 100.43 g; Kw. tł. nasy.: 27.33 g; W: 361.18 g; Bł.: 30.34 g; Sól: 9.34 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki żytnie na mleku – 250 ml 1.7. Szynka wieprzowa – 45g Pomidor 90g Sałata 10g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	Zupa grysikowa 350 ml 1.9. Mięso z indyka w sosie warzywnym 100g/50g/ 30 ml 1. Marchewka duszona z ziołami prowansalskimi – 50 g Ryż 150g Kompot 250 ml	Pieczywo pszenne 100g 1. Sałatka lazur (mix sałat, pomidor, suszony pomidor, ogórek zielony, twaróg, oliwa z oliwek) – 100 g 7. Wędlina wieprzowa – 45 g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2386.30 kcal; B: 100.62 g; T: 85.79 g; Kw. tł. nasy.: 28.22 g; W: 365.45 g; Bł.: 25.36 g; Sól: 8.64 g;		

Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków.

Mięso gotowane, bez dodatku wędlin, warzywa gotowane, pomidory parzone, jajko kurze.

Dieta bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 250 ml Szynka wieprzowa – 45 g Ogórek zielony– 40g Rzodkiewka 50g Sałata 10 g Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1. Margaryna - 15g 7.	Zupa kalafiorowa 350 ml 1.9. (bezmleczna) Mięso z indyka w sosie warzywnym 100g/50g/ 30 ml 1. Marchewka duszona z ziołami prowansalskimi – 50 g Ryż 150g Kompot 250 ml	Pieczywo mieszane 100g 1. Wędlina wieprzowa – 45g. Sałatka lazur (mix sałat, pomidor, suszony pomidor, ogórek zielony, oliwa z oliwek) – 100 g Herbata 300 ml Margaryna 15g
E: 2386.30 kcal; B: 100.62 g; T: 85.79 g; Kw. tł. nasy.: 28.22 g; W: 365.45 g; Bł.: 25.36 g; Sól: 8.64 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Szynka wieprzowa – 45 g Ogórek zielony– 40g Rzodkiewka 50g Sałata 10 g Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło - 15g 7.	Zupa kalafiorowa zabieleną 350 ml 1.7.9. Mięso z indyka w sosie warzywnym 100g/50g/ 30 ml 1. Surówka z kiszzonej kapusty z jabłkiem i oliwą z oliwek 50g Ryż 150g Kompot 250 ml	Pieczywo razowe 100g 1. Wędlina wieprzowa – 45g Sałatka lazur (mix sałat, pomidor, suszony pomidor, ogórek zielony, twaróg, oliwa z oliwek) – 100 g 7. Herbata 300 ml Masło 15g 7.
5 – posiłkowa: E: 2182.88 kcal; B: 107.13 g; T: 111.98 g; Kw. tł. nasy.: 28.74 g; W: 343.74 g; Bł.: 45.62 g; Sól: 9.01 g; 6- posiłkowa: E: 2221.83 kcal; B: 101.10 g; T: 108.65 g; Kw. tł. nasy.: 26.88 g; W: 325.36 g; Bł.: 42.32 g; Sól: 8.44 g;		

II śniadanie– Owoc 100 g wszystkie diety *

Podwieczorek: dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna, bogatobiałkowa: Wafle ryżowe 2szt.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, sałatą 1.7.

Oddział Pediatryczny:

Podwieczorek: Sok marchewkowy 200 ml 7.

Dzieci 13-36 miesięcy lat ½ porcji,

4-9 lat ½ porcji + dodatek do obiadu: Jogurt naturalny 7./ Budyń 200 ml 1.3.7./Deser mleczny7

Podwieczorek Położnictwo, Ginekologia: Sok marchewkowo – owocowy 150 ml

Rehabilitacja: Podwójna porcja mięsa

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

* Owoc w zależności od dostępności

ALERGENY: 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie) 6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie) 9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie) 14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)