

JADŁOSPIS: 17.12.2023

Dieta	Śniadanie – godz. 8	II Śniadanie - godz. 10	Obiad – godz. 13	Podwiecz. - godz.15	Kolacja – godz. 17	II Kolacja – godz. 20	
Podstawowa	Kajzerka 50g 1szt (gluten), masło roślin.15g, szynka soltysówka 50g , papryka ¼ 40g, płatki żytnie (gluten) na mleku 350g, herbata 200g,		Zupa ziemniaczana z pomidorami na wyw.z drobiu 400g (seler, mleko, gluten), kasza jęczmienna got.180g (gluten), szynka got w sosie jarzynowym 110g (gluten, seler), fasolka szparagowa got.150g, kompot jabłkowy 200g,	Ciasto 80g (gluten, jajka)	Chleb pszenny 70g 3 kromki (gluten), masło roślin.15g, miód 1szt 25g, twarózek 50g (mleko), jabłko 150g, herbata 200g,	Chleb pszenny 25g 1 kromka (gluten), masło 10g, wędlina drobiowa 30g (mleko, seler, soja), sałata 1 listek 10g,	Energia:2560kcal Białko: 118g Tłuszcz 81g Węglowodany:340g Cukry90g Błonnik:43g Tłuszcze nasycone:37g sól:6,75g sól:2700mg
Podstawowa oddział dziecięcy	Kajzerka 50g 1szt (gluten), masło roślin.15g, szynka soltysówka 50g , papryka ¼ 40g, płatki żytnie (gluten) na mleku 350g, herbata 200g,	Kanapka – cieb pszenny 1 kromka 25g (gluten), masło roślin 10g, ser żółty 30g (mleko), rzodkiewka 3szt 30g, herbata z cytryną 200g,	Zupa ziemniaczana z pomidorami na wyw.z drobiu 400g (seler, mleko, gluten), kasza jęczmienna got.180g (gluten), szynka got w sosie jarzynowym 110g (gluten, seler), fasolka szparagowa got.150g, kompot jabłkowy 200g,	Ciasto 80g (gluten, jajka)	Chleb pszenny 45g 3 kromki (gluten), masło roślin.15g, miód 1szt 25g, twarózek 30g (mleko), jabłko 150g, herbata 200g,	Chleb pszenny 25g 1 kromka (gluten), masło 10g, wędlina drobiowa 30g (mleko, seler, soja), sałata 1 listek 10g,	Energia:2750kcal Białko: 125g Tłuszcz 95g Węglowodany:340g Cukry 88g Błonnik:43g Tłuszcze nasycone:46g sól:7,5g sól: 3000mg
Podstawowa Z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych	Grahamka 50g 1szt (gluten), masło roślin.15g, szynka soltysówka 50g , papryka ¼ 40g, płatki żytnie (gluten) na mleku 350g, herbata 200g,	Kanapka – cieb razowy 50g (gluten), masło roślin 10g, ser żółty 30g (mleko), rzodkiewka 3szt 30g, herbata z cytryną b/c 200g,	Zupa ziemniaczana z pomidorami na wyw.z drobiu 400g (seler, mleko, gluten), kasza jęczmienna got.180g (gluten), szynka got w sosie jarzynowym 110g (gluten, seler), fasolka szparagowa got.150g, kompot jabłkowy b/c 200g,		Chleb razowy 90g 3 kromki (gluten), masło roślin.15g, wędlina drobiowa 50g (mleko, seler, soja), twarózek 50g (mleko), jabłko 150g, herbata bez cukru 200g,	Chir. Wew. Kromka chleba razowego 30g (gluten), Masło roślin. 10g, Jogurt owocowy 1szt 150g (mleko),	Energia:2540kcal Białko: 130g Tłuszcz82g Węglowodany:300g Cukry 88g Błonnik:48g Tłuszcze nasycone:46g sól:8,75g sól: 3500mg
Lekkostrawna (W/T) Z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego	Kajzerka 50g 1szt (gluten), masło roślin.15g, szynka soltysówka 50g, pomidor b/s 1szt 140g, zupa warzywna 350g (seler, mleko), herbata 200g,	Kajzerka 50g 1szt (gluten), masło roślin 10g, miód 1szt 25g, Herbata 200g,	Zupa warzywna z ziemniakami 400g (seler, mleko), kasza jęczmienna got.180g (gluten), szynka got. w sosie jarzynowym 110g (gluten, seler), marchew got.200g (gluten, mleko), kompot jabłkowy 200g,	ciasto 80g (gluten, jajka)	Kajzerka 100g 2szt (mleko), masło roślin.15g, wędlina drobiowa 50g (mleko, seler, soja), twarózek 50g (mleko), sałata 20g 4 listki, herbata 200g,	Jogurt owocowy b/c 1szt 150g (mleko)	Energia:2490kcal Białko: 110g Tłuszcz 74g Węglowodany:340g Cukry 78g Błonnik:35g Tłuszcze nasycone:35g sól:7,5g sól: 3000mg