

<nazwa jednostki> <ulica>, <kod> **Jadłospisy za okres od dnia 2023-11-27 do dnia 2023-12-10 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO**

	NOWA SU- 1. Dieta lekkostrawna	NOWA SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	NOWA SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	NOWA SU- 3A. Z ogr. łatwo. węg. lekkostrawna oszczędzająca	NOWA SU- 4. Dieta ubogobakteryjna	
2023-12-05 wtorek	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Dżem 25 g 1 szt Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 25 g
	II ŚN	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>)				
	Obiad	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Kapuśniak z kapusty kiszzonej () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GOR</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Buraczki gotowane drobno tartę() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Buraczki gotowane drobno tartę() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Buraczki gotowane drobno tartę () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE</u>) Marchew gotowana z olejem () 50 g
	PD	Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)		
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ</u>) Ogórek kiszony 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane M 1 szt (<u>JAJ</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Pierś delikatna z kurnej pólki drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 25 g
PN	Mus jogurt&zboża i owoce sadu 100g 1 szt (<u>MLE, GLU OW</u>)	jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE</u>) Wafle ryżowe 10 g		Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt		
	E: 2062,70 kcal; B: 90,60 g; T: 66,49 g; Kw. tł. nasy.: 33,49 g; W: 285,43 g; W tym cukry: 96,98 g; Bł.: 22,74 g; Sól: 6,57 g;	E: 2230,67 kcal; B: 101,19 g; T: 92,29 g; Kw. tł. nasy.: 39,84 g; W: 264,15 g; W tym cukry: 55,06 g; Bł.: 36,54 g; Sól: 8,97 g;	E: 2087,16 kcal; B: 100,43 g; T: 70,90 g; Kw. tł. nasy.: 35,29 g; W: 275,32 g; W tym cukry: 63,63 g; Bł.: 29,96 g; Sól: 8,58 g;	E: 2099,56 kcal; B: 104,97 g; T: 70,19 g; Kw. tł. nasy.: 35,18 g; W: 275,01 g; W tym cukry: 62,81 g; Bł.: 27,75 g; Sól: 7,56 g;	E: 2628,92 kcal; B: 132,10 g; T: 97,50 g; Kw. tł. nasy.: 43,10 g; W: 369,18 g; W tym cukry: 86,39 g; Bł.: 22,12 g; Sól: 11,37 g;	

<nazwa jednostki> <ulica>, <kod> **Jadłospisy za okres od dnia 2023-11-27 do dnia 2023-12-10 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO**

	NOWA SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	NOWA SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego (oszczędzająca)	NOWA SU- 6. łatwostrawna bez glutenu	NOWA SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mlek krowiego	NOWA SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mlek krowiego i glutenu
Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE.) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 1 szt (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE.) Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Masło 83% tł. 20 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pierś delikatna z kunej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonie niejadalnej. 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Schab pieczony w rekawie 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
II ŚN					
Obiad	Wielowarzywna z ziemniakami (bez mleka) () SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 150 g Gulasz wołowy - dieta 130 g (GLU PSZ.) Buraczki gotowane drobno tarłe () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op. 50g 0,25 szt Marchew gotowana z olejem () 50 g	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ.) Gulasz wołowy - dieta 130 g (GLU PSZ.) Buraczki gotowane drobno tarłe() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami (bez glutenu) () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ryż na sypko 150 g Gulasz wołowy (bezglutenu) -dieta 130 g Buraczki gotowane drobno tarłe() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ.) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Buraczki gotowane drobno tarłe() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami (bez glutenu i mleka) () 350 ml (SEL.) Ryż na sypko 150 g Półpetel wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ.) Sos ziołowy (bez glutenu) () 100 ml (SEL.) Buraczki gotowane drobno tarłe() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
PD					
Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 1 szt (MLE.) Pasta z twarogu i twarogówka SU 40 g (RYB, MLE.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Masło 83% tł. 20 g (MLE.) Pasta z twarogu i twarogówka SU 40 g (RYB, MLE.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Roszponka 10 g
PN	Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt	Mus jogurt&zboża i owoce sadu 100g 1 szt (MLE, GLU OW.)	Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE.) Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt	Wafle ryżowe 10 g Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt	
	E: 2741,35 kcal; B: 118,78 g; T: 93,38 g; Kw. tł. nasy.: 49,22 g; W: 366,77 g; W tym cukry: 78,14 g; Bł.: 22,12 g; Sól: 8,26 g;	E: 1882,03 kcal; B: 94,23 g; T: 44,21 g; Kw. tł. nasy.: 20,98 g; W: 284,81 g; W tym cukry: 98,89 g; Bł.: 18,73 g; Sól: 5,77 g;	E: 2008,27 kcal; B: 80,37 g; T: 66,43 g; Kw. tł. nasy.: 31,94 g; W: 275,62 g; W tym cukry: 94,91 g; Bł.: 12,16 g; Sól: 3,98 g;	E: 1987,04 kcal; B: 83,83 g; T: 57,06 g; Kw. tł. nasy.: 18,54 g; W: 294,76 g; W tym cukry: 79,04 g; Bł.: 20,45 g; Sól: 7,18 g;	E: 2043,60 kcal; B: 86,70 g; T: 74,89 g; Kw. tł. nasy.: 21,04 g; W: 260,31 g; W tym cukry: 76,19 g; Bł.: 12,54 g; Sól: 4,03 g;

<nazwa jednostki> <ulica>, <kod> **Jadłospisy za okres od dnia 2023-11-27 do dnia 2023-12-10 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO**

	NOWA SU-7. Dieta płynna wzmocniona	NOWA SU-8. Dieta wegetariańska	NOWA SU-9. Dieta anoreksja 2000	NOWA SU-10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	NOWA SU-11. MK Matki karmiącej	
2023-12-05 wtorek	Śniadanie	<p>Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ JAJ, MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>	<p>Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Serek wiejski ziemisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>	<p>Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Dżem 25 g 1 szt Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Salata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>	<p>Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Talarki z warzyw () 50 g Salata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>	<p>Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Salata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>
	II ŚN					
	Obiad	<p>Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)</p>	<p>Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Pierogi ukraińskie* 350 g (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE.</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt</p>	<p>Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ.</u>) Surówka z marchwi () 150 g (<u>MLE.</u>) Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE.</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt</p>	<p>Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ.</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE.</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Drożdżówka różne 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>)</p>	<p>Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ.</u>) Surówka z marchwi () 150 g (<u>MLE.</u>) Buraczki gotowane drobno tarte () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Drożdżówka różne 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>)</p>
	PD					
	Kolacja	<p>Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL.</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ.</u>) Ogórek kiszony 50 g Roszponka 10 g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE.</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Ogórek kiszony 50 g Roszponka 10 g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE.</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ.</u>) Ogórek kiszony 50 g Roszponka 10 g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE.</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g</p>
	PN	<p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)</p>	<p>Mus jogurt&zboża i owoce sadu 100g 1 szt (<u>MLE, GLU OW.</u>)</p>			
	<p>E: 2362.14 kcal; B: 123.26 g; T: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; W: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Bł.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;</p>	<p>E: 2767.92 kcal; B: 102.54 g; T: 115.56 g; Kw. tł. nasy.: 52.85 g; W: 343.46 g; W tym cukry: 110.11 g; Bł.: 30.09 g; Sól: 7.18 g;</p>	<p>E: 2121.31 kcal; B: 93.00 g; T: 66.64 g; Kw. tł. nasy.: 35.95 g; W: 299.46 g; W tym cukry: 101.61 g; Bł.: 27.39 g; Sól: 7.51 g;</p>	<p>E: 2816.37 kcal; B: 98.49 g; T: 108.18 g; Kw. tł. nasy.: 51.29 g; W: 375.78 g; W tym cukry: 102.33 g; Bł.: 30.85 g; Sól: 7.72 g;</p>	<p>E: 2566.29 kcal; B: 102.51 g; T: 75.34 g; Kw. tł. nasy.: 37.44 g; W: 382.98 g; W tym cukry: 111.86 g; Bł.: 27.00 g; Sól: 7.40 g;</p>	

		NOWA SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2023-12-05 wtorek	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 2 szt Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II SN	
	Obiad	Wielowarzywna z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa 50 g (<u>GLU PSZ JAJ</u>) Sos ziołowy () 100 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ</u>) Sałata zielona 20 g
	PN	Mus jogurt&zboża i owoce sadu 100g 1 szt (<u>MLE GLU OW</u>)
		E: 1925,83 kcal; B: 32,24 g; T: 69,50 g; Kw. tł. nasy.: 27,11 g; W: 293,39 g; W tym cukry: 82,59 g; Bt.: 32,31 g; Sól: 5,57 g;