

<nazwa jednostki> <ulica> <kod> **Plan menu dla diety podstawowej szpitala uniwersyteckiego** za okres od dnia 2023-11-13 do dnia 2023-11-26 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. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	NOWA SU- 4. Dieta ubogobakteryjna	
2023-11-22 środa	Śniadanie	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Miód (25g) 1 szt Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU, OW, _</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE, _</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g 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>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Hummus 40 g (<u>SEZ, _</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE, _</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE, _</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU, OW, _</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, _</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE, _</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE, _</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 25g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE, _</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE, _</u>)		
	Obiad	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ, _</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, _</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ, _</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, _</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ, _</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, _</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Pierogi z truskawkami * 300 g (<u>GLU PSZ, _</u>) Serek homo owocowy 150g 1 szt (<u>MLE, _</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE, _</u>) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (<u>JAJ, _</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 50 g	
	PD		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE, _</u>)	Kanapka z szynką drobiową (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE, _</u>)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Poledwica premium-wędłina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ, _</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ, _</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Poledwica premium-wędłina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ, _</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ, _</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Poledwica premium-wędłina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ, _</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE, _</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt (<u>MLE, _</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT, _</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE, _</u>) Poledwica premium-wędłina dr. średnio rozd. 25 g (<u>SOJ, _</u>)	
	PN	Wafle ryżowe 10 g Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE, _</u>)	Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE, _</u>) Wafle ryżowe 10 g	Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE, _</u>) Wafle ryżowe 10 g	Pieczyczo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE, _</u>)	Wafle ryżowe 10 g Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE, _</u>)
	E: 2310.08 kcal; B: 105.83 g; T: 77.04 g; Kw. tł. nasy.: 39.59 g; W: 301.77 g; W tym cukry: 39.16 g; Bł.: 17.59 g; Sól: 6.24 g;	E: 2246.44 kcal; B: 95.33 g; T: 88.25 g; Kw. tł. nasy.: 39.60 g; W: 277.00 g; W tym cukry: 28.41 g; Bł.: 31.54 g; Sól: 7.49 g;	E: 2294.73 kcal; B: 113.11 g; T: 76.70 g; Kw. tł. nasy.: 36.83 g; W: 296.46 g; W tym cukry: 34.15 g; Bł.: 27.96 g; Sól: 7.49 g;	E: 2321.06 kcal; B: 117.48 g; T: 76.91 g; Kw. tł. nasy.: 36.75 g; W: 297.58 g; W tym cukry: 35.93 g; Bł.: 25.23 g; Sól: 6.47 g;	E: 3158.23 kcal; B: 120.29 g; T: 114.23 g; Kw. tł. nasy.: 61.78 g; W: 415.26 g; W tym cukry: 43.31 g; Bł.: 22.56 g; Sól: 8.96 g;	

<nazwa jednostki> <ulica> <kos> **Menu dla pacjentów z jadłowstraszem za okres od dnia 2023-11-13 do dnia 2023-11-26 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO**

		NOWA SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	NOWA SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	NOWA SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	NOWA SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	NOWA SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu	
2023-11-22 środa	Śniadanie	Jabłko 150 g Mleko b/laktozy 3,2% tł UHT 240 ml (<u>MLE b/LAK,</u>) Platki kukurydziane 60 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (<u>MLE b/LAK,</u>) Serek wiejski bez laktozy 200g 1 szt (<u>MLE b/LAK,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK,</u>) Wędlina roślinna produkt na bazie białka grochowego 25 g	Jabłko pieczone 150 g Miód (25g) 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Platki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 1 szt (<u>MLE,</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Jabłko 150 g Miód (25g) 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE,</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Miód (25g) 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Miód (25g) 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Miód (25g) 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II SN						
	Obiad	Ziemniaczana (bez mleka) () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Pierogi z truskawkami * 300 g (<u>GLU PSZ,</u>) Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (<u>MLE b/LAK,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK,</u>) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (<u>JAJ,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 50 g	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ,</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez glutenu) () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (<u>JAJ,</u>) Sos koperkowy (bez glutenu) 100 ml (<u>MLE,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez mleka) () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ,</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Sos koperkowy (bez mleka) SU dieta 100 ml Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez mleka i glutenu) () 350 ml (<u>SEL,</u>) Ryż na sypko 150 g Sos koperkowy (bez mleka) SU dieta 100 ml Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (<u>JAJ,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez mleka i glutenu) () 350 ml (<u>SEL,</u>) Ryż na sypko 150 g Sos koperkowy (bez mleka) SU dieta 100 ml Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (<u>JAJ,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD						
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (<u>MLE b/LAK,</u>) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (<u>MLE b/LAK,</u>) Szynekka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK,</u>) Wędlina roślinna produkt na bazie białka grochowego 25 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 1 szt (<u>MLE,</u>) Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE,</u>) Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Pomidor koktajlowy 50 g Salata lodowa 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g
PN	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Wafle ryżowe 10 g Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Wafle ryżowe 10 g	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	
	E: 3205.97 kcal; B: 112.50 g; T: 109.69 g; Kw. tł. nasy.: 58.32 g; W: 439.93 g; W tym cukry: 56.06 g; Bł.: 33.70 g; Sól: 8.50 g;	E: 2270.61 kcal; B: 118.82 g; T: 58.08 g; Kw. tł. nasy.: 25.94 g; W: 322.51 g; W tym cukry: 54.37 g; Bł.: 19.01 g; Sól: 5.52 g;	E: 2422.91 kcal; B: 92.99 g; T: 82.82 g; Kw. tł. nasy.: 36.91 g; W: 326.14 g; W tym cukry: 39.73 g; Bł.: 13.43 g; Sól: 3.45 g;	E: 2012.05 kcal; B: 81.97 g; T: 59.55 g; Kw. tł. nasy.: 19.26 g; W: 290.68 g; W tym cukry: 39.70 g; Bł.: 20.13 g; Sól: 7.02 g;	E: 2308.18 kcal; B: 81.09 g; T: 71.53 g; Kw. tł. nasy.: 19.94 g; W: 334.55 g; W tym cukry: 38.56 g; Bł.: 15.15 g; Sól: 4.49 g;	E: 2308.18 kcal; B: 81.09 g; T: 71.53 g; Kw. tł. nasy.: 19.94 g; W: 334.55 g; W tym cukry: 38.56 g; Bł.: 15.15 g; Sól: 4.49 g;	

<nazwa jednostki> <ulica> **Jadłospisy za okres od dnia 2023-11-13 do dnia 2023-11-26 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
2023-11-22 środa	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, _</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Miód (25g) 1 szt Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW, _</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>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE, _</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ, _</u>) Ogórek kiszony 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Miód (25g) 1 szt Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW, _</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>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE, _</u>) Ogórek kiszony 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE, _</u>) Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW, _</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>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Hummus 40 g (<u>SEZ, _</u>) Ogórek kiszony 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE, _</u>) Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW, _</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>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE, _</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II SN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL, _</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE, _</u>)	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ, _</u>) Curry warzywne z ciecierzycą () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL, _</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ, _</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, _</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ, _</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, _</u>) Sos koperkowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, _</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE, _</u>) Mieszanka studencka 30 g (<u>OZI, ORZ, _</u>)	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ, _</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, _</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, _</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt brzoskwinowy 150g 1 szt (<u>MLE, _</u>)
	PD					
	Kolacja	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>)	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml 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>) Ser topiony 25 g (<u>MLE, _</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 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>) Poledwica premium-wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ, _</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ, _</u>) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Poledwica premium-wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ, _</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ, _</u>) Pomidor koktajlowy 50 g Salata lodowa 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT, _</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE, _</u>) Poledwica premium-wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ, _</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ, _</u>) Pomidor koktajlowy 50 g Salata lodowa 20 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE, _</u>)	Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE, _</u>) Wafle ryżowe 10 g			Wafle ryżowe 10 g Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE, _</u>)	
	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;	E: 2320.42 kcal; B: 82.86 g; T: 92.04 g; Kw. tł. nasy.: 40.44 g; W: 298.68 g; W tym cukry: 46.26 g; Bł.: 26.88 g; Sól: 6.30 g;	E: 2386.47 kcal; B: 108.02 g; T: 81.90 g; Kw. tł. nasy.: 40.03 g; W: 309.33 g; W tym cukry: 40.97 g; Bł.: 21.30 g; Sól: 7.28 g;	E: 2610.30 kcal; B: 107.49 g; T: 104.44 g; Kw. tł. nasy.: 43.84 g; W: 317.85 g; W tym cukry: 32.89 g; Bł.: 23.88 g; Sól: 8.05 g;	E: 2475.48 kcal; B: 112.04 g; T: 86.57 g; Kw. tł. nasy.: 42.39 g; W: 317.54 g; W tym cukry: 37.55 g; Bł.: 22.37 g; Sól: 6.57 g;	

		NOWA SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2023-11-22, środa	Śniadanie	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Rukola 10 g
	II ŚN	
	Obiad	Ziemniaczana (bez soli) () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 200 g (<u>GLU JECZ</u>) Pieczeń rzymaska wieprzowa dieta SU 60 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos koperkowy () dieta SU 120 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 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>) Dżem 25 g 2 szt Sałata lodowa 20 g
PN	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	
		E: 1893.20 kcal; B: 41.98 g; T: 63.60 g; Kw. tł. nasy.: 27.84 g; W: 284.07 g; W tym cukry: 40.99 g; Bł.: 27.11 g; Sól: 4.62 g;