

	NOWA SU- 1. Dieta lekkostrawna	NOWA SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatobiałkowa	NOWA SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	NOWA SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	NOWA SU- 4. Dieta ubogobakteryjna	
2023-11-23 czwartek	Sniadanie	Deser Bertisko malina- wiśnia 200G 1 szt ( <u>MLE</u> , <u>może zawierać: GLU PSZ, SOJ.</u> ) Banana 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml 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 Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Gruszka 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 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 Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 20 g ( <u>MLE.</u> ) Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 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> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Deser Bertisko malina- wiśnia 200G 1 szt ( <u>MLE</u> , <u>może zawierać: GLU PSZ, SOJ.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml 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> ) Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 5 g ( <u>MLE.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 0,25 szt ( <u>MLE.</u> )
	II ŚN	Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )				
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron pełnoziarnisty 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Cwikła z jabłkiem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Gulasz z indyka 130 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Cwikła z jabłkiem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Cwikła z jabłkiem () 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> ) Brokuł gotowany* 50 g
	PD	Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarówek 25g) 0,5 szt ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> )	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarówek 25g) 0,5 szt ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> )			
	Kolacja	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> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	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> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Pasztet z fasoli () 40 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Papryka świeża 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> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Pomidor 50 g Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 20 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 50 g Roszponka 10 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> ) Kielbasa Żywiecka wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem białka wieprzowego 40 g ( <u>SOJ, MLE.</u> ) Ser żółty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 5 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 25 g ( <u>SOJ.</u> )
PN	Serek ziamisty 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Wafle ryżowe 10 g			Serek ziamisty 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek ziamisty 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Wafle ryżowe 10 g	
	E: 2402.37 kcal; B: 122.34 g; T: 72.70 g; Kw. tł. nasy.: 46.80 g; W: 324.03 g; W tym cukry: 102.34 g; Bł.: 19.19 g; Sól: 7.92 g;	E: 2408.21 kcal; B: 127.81 g; T: 88.99 g; Kw. tł. nasy.: 35.90 g; W: 288.80 g; W tym cukry: 63.90 g; Bł.: 38.83 g; Sól: 7.91 g;	E: 2223.37 kcal; B: 127.68 g; T: 70.86 g; Kw. tł. nasy.: 44.60 g; W: 279.91 g; W tym cukry: 56.52 g; Bł.: 24.89 g; Sól: 8.83 g;	E: 2223.47 kcal; B: 120.53 g; T: 73.47 g; Kw. tł. nasy.: 44.56 g; W: 280.53 g; W tym cukry: 58.21 g; Bł.: 22.09 g; Sól: 7.70 g;	E: 2710.16 kcal; B: 131.87 g; T: 93.98 g; Kw. tł. nasy.: 55.24 g; W: 343.92 g; W tym cukry: 44.45 g; Bł.: 20.96 g; Sól: 10.35 g;	

<nazwa jednostki> <ulica> <kod pocztowy> **Menu dla pacjentów z alergiami pokarmowymi 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	
2023-11-23 czwartek	Śniadanie	Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenna długa krojona 30 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g ( <u>MLE b/LAK.</u> ) Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</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	Deser Berliśko malina- wiśnia 200G 1 szt ( <u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ.</u> ) Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt 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> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 50 g Salata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Masło 83% tł. 20 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 50 g Salata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt 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> ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Salata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 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 Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Salata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	
	II- SN						
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Cwikła z jabłkiem () 150 g 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> ) Wędlina roślinna produkt na bazie białka grochowego 25 g Brokuł gotowany* 50 g	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Gulasz z indyka 130 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami (bez glutenu) () 350 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Makaron bezglutenowy 150 g Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny (bez glutenu) 100 ml Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Makaron 200 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka i glutenu) () 350 ml ( <u>SEL.</u> ) Makaron bezglutenowy 150 g Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny (bez glutenu) 100 ml Cwikła z jabłkiem () 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> ) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g ( <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> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 25 g ( <u>SOJ.</u> )	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> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Chleb bezglutenowy 80 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Masło 83% tł. 20 g ( <u>MLE.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>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 Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	
PN	Serek wiejski ziarnisty bez laktozy 200g 1 szt ( <u>MLE b/LAK.</u> ) Wafle ryżowe 10 g	Serek ziarnisty 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek ziarnisty 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Wafle ryżowe 10 g	Miód (25g) 1 szt Wafle ryżowe 10 g			
		E: 2438.05 kcal; B: 103.29 g; T: 76.37 g; Kw. tł. nasy.: 42.00 g; W: 344.17 g; W tym cukry: 58.90 g; Bł.: 28.91 g; Sól: 8.09 g;	E: 2270.97 kcal; B: 113.16 g; T: 57.55 g; Kw. tł. nasy.: 34.71 g; W: 334.57 g; W tym cukry: 112.51 g; Bł.: 18.39 g; Sól: 7.21 g;	E: 2142.06 kcal; B: 101.61 g; T: 69.81 g; Kw. tł. nasy.: 41.28 g; W: 283.06 g; W tym cukry: 87.58 g; Bł.: 16.12 g; Sól: 5.35 g;	E: 2069.63 kcal; B: 91.26 g; T: 50.52 g; Kw. tł. nasy.: 15.06 g; W: 324.17 g; W tym cukry: 87.33 g; Bł.: 20.52 g; Sól: 6.89 g;	E: 1929.71 kcal; B: 73.81 g; T: 53.61 g; Kw. tł. nasy.: 14.15 g; W: 295.55 g; W tym cukry: 85.88 g; Bł.: 16.14 g; Sól: 4.73 g;	

<nazwa jednostki> <ulica> <kod> **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
Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Deser Bertisko malina- wiśnia 200G 1 szt ( <u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u> ) Gruszka 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml 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 fromage z warzywami 80g-Górski przysmak 1 szt ( <u>MLE,</u> ) Ser mozzarella 40 g ( <u>MLE,</u> ) Salata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Deser Bertisko malina- wiśnia 200G 1 szt ( <u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u> ) Gruszka 150 g 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> ) Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE,</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Salata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Deser Bertisko malina- wiśnia 200G 1 szt ( <u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u> ) Gruszka 150 g Dżem 25 g 1 szt 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> ) Serek fromage z warzywami 80g-Górski przysmak 1 szt ( <u>MLE,</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ogórek kiszony 70 g Salata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u> )	Deser Bertisko malina- wiśnia 200G 1 szt ( <u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u> ) Banan 150 g 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> ) Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE,</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 50 g Salata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u> )
II SN					
Obiad	Płynna mięsna! 700 g ( <u>JAJ, SEL,</u> ) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u> ) Frittata z jajkiem 300 g ( <u>JAJ, MLE, SEL,</u> ) Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Ćwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL,</u> ) Ćwikła z jabłkiem () 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u> ) Makaron pełnoziarnisty 150 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL,</u> ) Ćwikła z jabłkiem () 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo z owocami 120 g ( <u>MLE,</u> )	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u> ) Makaron 150 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL,</u> ) Ćwikła z jabłkiem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo z owocami 120 g ( <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> ) Paszтет z fasoli () 40 g ( <u>GLU PSZ, JAJ,</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE,</u> ) Papryka świeża 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> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ,</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE,</u> ) Papryka świeża 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 30 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u> ) Masło 83% tł. 20 g ( <u>MLE,</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE,</u> ) Paszтет z fasoli () 40 g ( <u>GLU PSZ, JAJ,</u> ) Papryka świeża 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> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g ( <u>SOJ,</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE,</u> ) Salatka z pomidora i sałaty lodowej 50 g Roszponka 10 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE,</u> )			Serek ziarnisty 150g 1 szt ( <u>MLE,</u> ) Wafle ryżowe 10 g	
	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: 2985.05 kcal; B: 106.13 g; T: 150.06 g; Kw. tł. nasy.: 59.85 g; W: 318.75 g; W tym cukry: 98.27 g; Bł.: 34.33 g; Sól: 7.14 g;	E: 2614.57 kcal; B: 123.63 g; T: 95.77 g; Kw. tł. nasy.: 48.48 g; W: 326.77 g; W tym cukry: 94.99 g; Bł.: 25.65 g; Sól: 8.09 g;	E: 3127.96 kcal; B: 147.78 g; T: 137.75 g; Kw. tł. nasy.: 59.16 g; W: 335.13 g; W tym cukry: 90.21 g; Bł.: 31.96 g; Sól: 9.84 g;	E: 2670.09 kcal; B: 146.33 g; T: 81.34 g; Kw. tł. nasy.: 48.83 g; W: 349.46 g; W tym cukry: 117.90 g; Bł.: 23.07 g; Sól: 8.64 g;

NOWA SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu	
2023-11-23 czwartek	Śniadanie Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 20 g ( <u>MLE</u> ) Tofu 50 g ( <u>SOJ</u> ) Salata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN
	Obiad Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Frittata z jajkiem 250 g ( <u>JAJ, MLE, SEL</u> ) Ćwikła z jabłkiem () 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> ) Twarożek 60 g ( <u>MLE</u> ) Salata lodowa 20 g
PN Miód (25g) 1 szt Wafle ryżowe 10 g	
E: 1688.67 kcal; B: 36.08 g; T: 67.63 g; Kw. tł. nasy.: 28.50 g; W: 233.29 g; W tym cukry: 40.50 g; Bł.: 28.58 g; Sól: 4.64 g;	