

JADŁOSPIS 7-DNIOWY (24-30.10.2023) Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LEKKOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
24.10.2023 (wtorek)					
ŚNIADANIE E(kcal): W(g): T(g): B(g):	943 140 26 43	Ser topiony 50g (7) sałata 20g Chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) kasza jaglana na mleku 350ml (7) Herbata 300ml	Ser topiony 50g (7) sałata 20g Chleb pszenny 150g(1) masło roślinne 15g (7) kasza jaglana na mleku 350ml (7) Herbata 300ml	Ser topiony 50g (7) sałata 20g chleb graham 150g(1) masło roślinne 15g (7) Zupa na wywarze z jarzyn 350g herbata 300ml <u>IIŚN</u> kefir naturalny 200g(7)	Twarożek 80g (7) sałata 20g Chleb pszenny 150g(1) masło roślinne 15g (7) kasza jaglana na mleku 350ml (7) Herbata 300ml
OBIAD E(kcal): W(g): T(g): B(g):	909 147 28 26	Rosolnik z kaszą manną 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g kotlet mielony 100g (1,3) surówka z czerwonej kapusty 130g kompot 300ml	Rosolnik z kaszą manną 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g pulpet wieprzowy 100g (1,3) bukiet warzyw 130g (1) kompot 300ml	Rosolnik z kaszą manną 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g pulpet wieprzowy 100g (1,3) surówka z czerwonej kapusty 130g kompot 300ml podw: owoc 1szt	Rosolnik z kaszą manną 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g pulpet wieprzowy 100g (1,3) bukiet warzyw 130g (1) kompot 300ml
KOLACJA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	686 90 26 26	Pomidor 50g Szynka 50g (1,6,7*,9*) chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Pomidor 50g Szynka 50g (1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Pomidor 50g Szynka 50g (1,6,7*,9*) chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml <u>IIK</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i wędliną 30g(1,6,7*,9*)	Pomidor 50g Szynka 50g (1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml
IIKOLACA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	90 9,4 5,6 6,6	jogurt naturalny 150g (7)	jogurt naturalny 150 g (7)	jogurt naturalny 150g (7)	jogurt naturalny 150g (7)

Sporządziła: mgr dietetyk Agata Birus

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: 1-zboża zawierające gluten 2-skorupki 3-jaja 4-ryby 5-orzeszki ziemne 6-ziarna soi 7- mleko i produkty mleczne 8- orzechy z drzew orzechowych 9- seler 10-gorczyca 11-sesam 12-dwutlenek siarki 13-lubin 14- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

		PODSTAWOWA	LEKKOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
25.10.2023 (środa)					
ŚNIADANIE E(kcal): W(g): T(g): B(g):	929 151 24 35	pasztecik drobiowy 50g (1,9) chleb mieszany 100g (1) masło roślinne 15g(7) płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7) ogórek św 50g Herbata 300ml	pasztecik drobiowy 50g (1,9) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g(7) płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7) ogórek św 50g Herbata 300ml	pasztecik drobiowy 50g (1,9) chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g(7) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml ogórek św 50g herbata 300ml <u>IIŚN</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i twarogiem (7)	Szynkówka 50g(1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g(7) płatki jęczmienne na mleku 400ml (1,7) sałata 20g Herbata 300ml
OBIAD E(kcal): W(g): T(g): B(g):	909 147 28 26	Zupa brokułowa 400ml (1,7) kopytka 200g(1,3) surówka z marchwi 130g kompot 300ml	Zupa brokułowa 400ml (1,7) kopytka 200g(1,3) surówka z marchwi 130g kompot 300ml	Zupa brokułowa 400ml (1,7) kasza jęczmienna 200g (1) sos mięsny 150g (1) surówka z marchwi 130g kompot 300ml podwieczorek: kisiel 200g	Zupa jarzynowa czysta 400ml (1,7) kopytka 200g(1,3) marchewka 130g(1) kompot 300ml
KOLACJA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	785 123 24 23	Sałatka jarzynowa z groszkiem 50g (1,7,9) Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Sałatka jarzynowa z groszkiem 50g (1,7,9) Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Sałatka jarzynowa z groszkiem 50g (1,7,9) Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml <u>IIK</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i wędliną 30g(1,6,7*,9*)	Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml
IIKOLACA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	298 44 9,3 9	ciasto drożdżowe z serem 100g	ciasto drożdżowe z serem 100g	kanapka z serem twarogowym 100g	kanapka z serem kwarogowym 100g

Sporządziła: mgr dietetyk Agata Birus

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: 1-zboża zawierające gluten 2-skorupiaki 3-jaja 4-ryby 5-orzeszki ziemne 6-ziarna soi 7- mleko i produkty mleczne 8- orzechy z drzew orzechowych 9- seler 10-gorczyca 11-sesam 12-dwutlenek siarki 13-lubin 14- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

		PODSTAWOWA	LEKKOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
26.10.2023 (czwartek)					
ŚNIADANI E E(kcal): W(g): T(g): B(g):	929 151 24 35	Ser biały 40g(7) połędwica wieprzowa 30g(1,6,7*,9*) chleb mieszany 100g (1) masło roślinne 15g(7) makaron na mleku 350ml (1,7) papryka 50g Herbata 300ml	Ser biały 40g(7) połędwica wieprzowa 30g(1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g(7) makaron na mleku 350ml (1,7) papryka 50g Herbata 300ml	Ser biały 40g(7) połędwica wieprzowa 30g(1,6,7*,9*) chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g(7) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml papryka 50g herbata 300ml <u>IISN</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i jajkiem (3)	Ser biały 40g(7) połędwica wieprzowa 30g(1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g(7) makaron na mleku 350ml (1,7) pomidor 50g Herbata 300ml
OBIAD E(kcal): W(g): T(g): B(g):	916 133 26 31	Krupnik jęczmienny 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g pieczeń wieprzowa 100g (1,3) surówka z buraka 130g kompot 300ml	Krupnik jęczmienny 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g pieczeń wieprzowa 100g (1,3) surówka z buraka 130g kompot 300ml	Krupnik jęczmienny 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g pieczeń wieprzowa 100g (1,3) surówka z buraka 130g kompot 300ml <u>podwieczorek</u> : sok pomidorowy 200g	Krupnik jęczmienny 400ml (1,9) ziemniaki z koperkiem 200g pieczeń wieprzowa 100g (1,3) buraczki 130g(1) kompot 300ml
KOLACJA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	670 115 18 20	Rolada drobiowa 50g (1,6,7*,9*) sałata 20g chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Rolada drobiowa 50g (1,6,7*,9*) sałata 20g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Rolada drobiowa 50g (1,6,7*,9*) sałata 20g chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml <u>IIK</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i wędliną 30g(1,6,7*,9*)	Rolada drobiowa 50g (1,6,7*,9*) sałata 20g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml
IIKOLACA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	169 23 6 4	drożdżówka z makiem 60g	drożdżówka z makiem 60g	kanapka z wędliną 100g	kanapka z wędliną 100g

Sporządziła: mgr dietetyk Agata Birus

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: 1-zboża zawierające gluten 2-skorupki 3-jaja 4-ryby 5-orzeszki ziemne 6-ziarna soi 7- mleko i produkty mleczne 8- orzechy z drzew orzechowych 9- seler 10-gorczyca 11-sezam 12-dwutlenek siarki 13-lubin 14- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

		PODSTAWOWA	LEKKOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
27.10.2023 (piątek)					
ŚNIADANIE E(kcal): W(g): T(g): B(g):	943 140 26 43	Marmolada 20g szynka złocista 30g (1,6,7*,9*) sałata 10g chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) ryż na mleku 350ml (7) Herbata 300ml	Marmolada 20g 30g (1,6,7*,9*) sałata 10g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) ryż na mleku 350ml (7) Herbata 300ml	50g (1,6,7*,9*) sałata 20g chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml herbata 300ml <u>IISN</u> kefir naturalny 200g(7)	Marmolada 20g szynka złocista 30g (1,6,7*,9*) sałata 10g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) ryż na mleku 350ml (7) Herbata 300ml
OBIAD E(kcal): W(g): T(g): B(g):	890 165 34 40	Zupa makaronowa 400ml (1,9) Ziemniaki z koprem 200g Ryba pieczona 100g (4) surówka z kiszanej kapusty 130g kompot 300ml	Zupa makaronowa 400ml (1,9) Ziemniaki z koprem 200g Ryba gotowana 100g (4) Sos grecki 130g(1) kompot 300ml	Zupa makaronowa 400ml (1,9) Ziemniaki z koprem 200g Ryba gotowana 100g (4) surówka z kiszanej kapusty 130g kompot 300ml <u>Podwieczorek</u> : owoc 1szt	Zupa makaronowa 400ml (1,9) Ziemniaki z koprem 200g Ryba gotowana 100g (4) Sos grecki 130g(1) kompot 300ml
KOLACJA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	686 90 26 26	Pasta z jaj z natką 80g(3,7) ogórek św 50g chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Pasta z jaj z natką 80g(3,7) ogórek św 50g chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Pasta z jaj z natką 80g(3,7) ogórek św 50g chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml <u>IK</u> chleb razowy 60g z masłem roślinnym 5g i wędliną 30g(1,6,7*,9*)	Polędwica sopočka 50g(1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) pomidor 50g Herbata 300ml
PIKOLACA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	195 58 3,8 4,5	Ciasto biszkoptowe 60g	Ciasto biszkoptowe 60g	Ciasto biszkoptowe 60g	Ciasto biszkoptowe 60g

Sporządziła: mgr dietetyk Agata Birus

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: 1-zboża zawierające gluten 2-skorupiaki 3-jaja 4-ryby 5-orzeszki ziemne 6-ziarna soi 7- mleko i produkty mleczne 8- orzechy z drzew orzechowych 9- seler 10-gorczyca 11-sesam 12-dwutlenek siarki 13-lubin 14- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

		PODSTAWOWA	LEKKOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
28.10.2023 (sobota)					
ŚNIADANIE E(kcal): W(g): T(g): B(g):	936 154 23 33	Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) kasza kukurydziana na mleku 400ml (7) sałata 20g Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) kasza kukurydziana na mleku 400ml (7) sałata 20g Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) sałata 20g chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g(7) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml herbata 300ml <u>IIŚN</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i twarogiem 30g (3)	Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) kasza kukurydziana na mleku 400ml (7) sałata 20g Herbata 300ml
OBIAD E(kcal): W(g): T(g): B(g):	909 147 28 26	Zupa koperkowa 400ml (1,7,9) fasolka po bretońsku 300g(1,6,7*,9*) chleb 70g(1) kompot 300ml	Zupa koperkowa 400ml (1,7,9) kasza jęczmienna 200g (1) sos mięsny 150g (1) surówka z marchwi 130g kompot 300ml	Zupa koperkowa 400ml (1,7,9) kasza jęczmienna 200g (1) sos mięsny 150g (1) surówka z marchwi 130g kompot 300ml podwieczorek: jogurt naturalny 200g(7)	Zupa koperkowa czysta 400ml (9) ziemniaki z koprem 200g sos mięsny 150g (1) marchewka 130g (1) kompot 300ml
KOLACJA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	670 115 18 20	szynka miódowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	szynka miódowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	szynka miódowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml <u>IIK</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i wędliną 30g(1,6,7*,9*)	szynka miódowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml
IIKOLACA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	60 12 0,5 2	Sok wielowarzywny 250ml	Sok wielowarzywny 250ml	Sok wielowarzywny 250ml	Sok wielowarzywny 250ml

Sporządziła: mgr dietetyk Agata Birus

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: 1- zboża zawierające gluten 2- skorupiaki 3- jaja 4- ryby 5- orzeszki ziemne 6- ziarna soi 7- mleko i produkty mleczne 8- orzechy z drzew orzechowych 9- seler 10- gorczyca 11- sezam 12- dwutlenek siarki 13- lubin 14- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

		PODSTAWOWA	LEKKOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
29.10.2023 (niedziela)					
ŚNIADANIE E(kcal): W(g): T(g): B(g):	943 140 26 43	Ser topiony 25g(7) szynka drobiowa 30g (1,6,7*,9*) papryka 50g chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) płatki owsiane na mleku 350ml (1,7) Herbata 300ml	Ser topiony 25g(7) szynka drobiowa 30g (1,6,7*,9*) papryka 50g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) płatki owsiane na mleku 350ml (1,7) Herbata 300ml	Ser topiony 25g(7) szynka drobiowa 30g (1,6,7*,9*) papryka 50g chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml herbata 300ml <u>IISN</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i jajkiem 30g (3)	Ser biały 40g (7) szynka drobiowa 30g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) płatki owsiane na mleku 350ml (1,7) Herbata 300ml
OBIAD E(kcal): W(g): T(g): B(g):	946 150 24 34	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml (1,7,9) kotlet schabowy 100g(1,3) ziemniaki z koprem 200g surówka z ogórka kiszzonego 130g kompot 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml (1,7,9) bitka schabowa 90g w sosie własnym 50g (1) ziemniaki z koprem 200g buraczki 130g (1) kompot 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml (1,7,9) bitka schabowa 90g w sosie własnym 50g (1) ziemniaki z koprem 200g surówka z ogórka kiszzonego 130g kompot 250ml <u>podwieczorek</u> : maślanka 200g (7)	Zupa makaronowa 400ml (1,9) bitka schabowa 90g w sosie własnym 50g (1) ziemniaki z koprem 200g buraczki 130g (1) kompot 250ml
KOLACJA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	670 115 18 20	Parówka 80g (1,6,7*,9*) chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) ketchup 20g (9) Herbata 300ml	Parówka 80g (1,6,7*,9*) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) ketchup 20g (9) Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml <u>IIK</u> chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i wędliną 30g(1,6,7*,9*)	Szynka wieprzowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml
IIKOLACA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	66 10 0,5 3	Sok pomidorowy 330ml	Sok pomidorowy 330ml	Sok pomidorowy 330ml	Sok pomidorowy 330ml

Sporządziła: mgr dietetyk Agata Birus

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: 1- zboża zawierające gluten 2- skorupiaki 3- jaja 4- ryby 5- orzeszki ziemne 6- ziarna soi 7- mleko i produkty mleczne 8- orzechy z drzew orzechowych 9- seler 10- gorczyca 11- sezam 12- dwutlenek siarki 13- lubin 14- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

		PODSTAWOWA	LEKKOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
30.10.2023 (poniedziałek)					
ŚNIADANI E E(kcal): W(g): T(g): B(g):	852 136 24 32	Polędwica z indyka 50g(1,6,7*,9*) sałata 20g kasza manna na mleku 350ml (1,7) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Polędwica z indyka 50g(1,6,7*,9*) sałata 20g kasza manna na mleku 350ml (1,7) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata 300ml	Polędwica z indyka 50g(1,6,7*,9*) sałata 20g chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata 300ml IISN kefir naturalny 200g(7)	Polędwica z indyka 50g(1,6,7*,9*) sałata 20g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g(7) kasza manna na mleku 350ml (1,7) Herbata 300ml
OBIAD E(kcal): W(g): T(g): B(g):	918 138 26 29	Barszcz ukraiński 400ml (1,9) makaron z serem twarogowym 350g (1,7) jabłko 1szt kompot 300ml	Barszcz ukraiński 400ml (1,9) makaron z serem twarogowym 350g (1,7) jabłko 1szt kompot 300ml	Barszcz ukraiński 400ml (1,9) ziemniaki z koprem 200g udko gotowane 150g surówka z marchwi 130g kompot 300ml <u>Podwieczorek:</u> jabłko 1szt	Zupa jarzynowa czysta 400ml (9) makaron z serem twarogowym 350g (1,7) jabłko 1szt kompot 300ml
KOLACJA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	628 94 22 20	Paprykarz rybny z ogórkiem kiszonym 80g(4) chleb mieszany 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata300ml	Paprykarz rybny z ogórkiem kiszonym 80g(4) chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata300ml	Paprykarz rybny z ogórkiem kiszonym 80g(4) chleb graham 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata300ml	Szynka konserwowa 50g (1,6,7*,9*) pomidor 50g chleb pszenny 150g (1) masło roślinne 15g (7) Herbata300ml
IIKOLACA E(kcal): W(g): T(g): B(g):	181 30 2 4,5	Bułka maślana 60g	Bułka maślana 60g	chleb razowy 60g (1) z masłem roślinnym 5g (7) i wędliną 30g(1,6,7*,9*)	Bułka maślana 60g

Sporządziła: mgr dietetyk Agata Birus

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: 1-zboża zawierające gluten 2-skorupiaki 3-jaja 4-ryby 5-orzeszki ziemne 6-ziarna soi 7- mleko i produkty mleczne 8- orzechy z drzew orzechowych 9- seler 10-gorzycza 11-sezam 12-dwutlenek siarki 13-lubin 14- mięczaki *zaznaczone alerogeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów