

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruzlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
20.11.2023 poniedziałek					
ŚNIADANIE	E-2645 kcal B- 100 g T-72 g W – 405 g Bł-34 g	Polędwica drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ser żółty 20g (MLE) papryka 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki owsiane na mleku 350ml (GLU, MLE) Herbata 300ml	Polędwica drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ser żółty 20g (MLE) papryka 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki owsiane na mleku 350ml (GLU, MLE) Herbata 300ml	Polędwica drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ser żółty 20g (MLE) papryka 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml herbata 300ml IIŚN chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i twarogiem 30g (MLE)	Polędwica wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) sałata 20g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki owsiane na mleku 350ml (GLU, MLE) Herbata 300ml
OBIAD		Zupa jarzynowa 400ml (GLU, MLE, SEL) kasza gryczana 200g sos pieczarkowy 100g (GLU, MLE) surówka z czerwonej kapusty z olejem 150g kompot 300ml	Zupa jarzynowa 400ml (GLU, MLE, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU) sos mięsny duszony 150g (GLU) sos grecki z warzyw gotowanych 150g (GLU, SEL) kompot 300ml	Zupa jarzynowa 400ml (GLU, MLE, SEL) kasza gryczana 200g sos pieczarkowy 100g (GLU, MLE) surówka z czerwonej kapusty z olejem 150g kompot 300ml podwieczerek : jabłko 1 szt. (ok. 150g)	Zupa jarzynowa czysta 400ml (SEL) ziemniaki z koprem 200g sos mięsny duszony 150g (GLU) sos grecki z warzyw gotowanych 150g (GLU, SEL) kompot 300ml
KOLACJA		Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g (SEL) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Kawa zbożowa na mleku 300ml (MLE)	Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g (SEL) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Kawa zbożowa na mleku 300ml (MLE)	Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g chleb pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml
II KOLACJA		Serek wiejski 200g (MLE)	Serek wiejski 200g (MLE)	chleb razowy 60g z masłem roślinnym 5g i wędliną 30g(GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) serek wiejski 200g (MLE)	Serek wiejski 200g (MLE)

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorczyca SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW 6 posiłków	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
21.11.2023 wtorek					
ŚNIADANIE	E-2642 kcal B- 102 g T-76 g W - 410 g Bł -30 g	Jajo 1 szt (JAJ) szynka drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza jaglana na mleku 350ml (MLE) Herbata300ml	Jajo 1 szt (JAJ) szynka drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza jaglana na mleku 350ml (MLE) Herbata300ml	Jajo 1 szt (JAJ) szynka drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata300ml IISN kefir naturalny 200ml (MLE)	Szynka drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza jaglana na mleku 350ml (MLE) Herbata300ml
OBIAD		Zupa fasolowa 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g kotlet rybny 100g (RYB, GLU, JAJ) surówka z buraka i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Rosolnik z kaszą manną 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g pulpet rybny pieczony 100g (RYB, GLU, JAJ) surówka z buraka i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Zupa fasolowa 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g pulpet rybny pieczony 100g (RYB, GLU, JAJ) surówka z buraka i jabłka z olejem 150g kompot 300ml podwieczorek: owoc 1 szt (ok 100g)	Rosolnik z kaszą manną 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g pulpet rybny pieczony 100g (RYB, GLU, JAJ) buraczki gotowane 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Ser biały 80g (MLE) marmolada 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) ogórek świeży 50g herbata 300ml	Ser biały 80g (MLE) marmolada 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) ogórek świeży 50g herbata 300ml	Ser biały 80g (MLE) ogórek świeży 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Ser biały 80g (MLE) Marmolada 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) sałata 20g herbata 300ml
II KOLACJA		Drożdżówka 80 g (GLU, JAJ, MLE)	Drożdżówka 80 g (GLU, JAJ, MLE)	chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i wędliną drobiową 30g(GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) Herbata 300ml	Drożdżówka 80 g (GLU, JAJ, MLE)

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorczyca SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruzlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW 6 posiłków	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
22.11.2023 środa					
ŚNIADANIE	E-2741 kcal B- 105 g T- 81 g W - 412 g Bt -37 g	wędlina drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (GLU, MLE) Herbata 300ml	wędlina drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata 300ml	wędlina drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata 300ml IIŚN chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i twarogiem 30g(MLE)	wędlina drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata 300ml
OBIAD		Zupa ogonowa 400ml (GLU, MLE, SEL) ryż 200g potrawka z kurczaka 150g (GLU) surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa ogonowa 400ml (GLU, MLE, SEL) ryż 200g potrawka z kurczaka 150g (GLU) surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa ogonowa 400ml (GLU, MLE, SEL) ryż brązowy 200g potrawka z kurczaka 150g (GLU) surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150g (GLU) kompot 300ml podwieczorek: kefir naturalny 200g(MLE)	Zupa koperkowa czysta 400ml (SEL) ryż 200g potrawka z kurczaka 150g marchewka gotowana 150g(GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałatka jarzynowa 100g (SEL, MLE) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU, MLE)	Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałatka jarzynowa 100g (SEL, MLE) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU, MLE)	Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałatka jarzynowa 100g (SEL, MLE) chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata 20g chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml
II KOLACJA		Sok pomidorowy 330ml	Sok pomidorowy 330ml	chleb razowy 60g z masłem roślinnym 5g i wędliną 30g (GLU, SOJ, MLE*,SEL*,GOR*) Sok pomidorowy 330ml	Sok pomidorowy 330ml

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorczyca SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

23.11.2023 czwartek

ŚNIADANIE	E-2567 kcal B-92 g T-77 g W-394g Bt-33 g	Pasta z ciecierzycy 50g ogórek kiszony 50g makaron na mleku 350ml (MLE, GLU) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka wieprz. 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek kiszony 50g makaron na mleku 350ml (MLE, GLU) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Pasta z ciecierzycy 50g ogórek kiszony 50g zupa na wywarze z jarzyn 350ml (SEL) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml IIŚN chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i jajkiem 30g(JAJ)	Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) sałata 20g makaron na mleku 350ml (MLE, GLU) chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g(MLE) Herbata 300ml		
	OBIAD	Krupnik jęczmienny 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g kotlet mielony smażony 100g (GLU, JAJ) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Krupnik jęczmienny 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g pulpet wieprzowy pieczony 100g (GLU, JAJ) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Krupnik jęczmienny 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g pulpet wp pieczony 100g (GLU, JAJ) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml podwieczorek: jogurt nat 1szt (MLE)	Krupnik jęczmienny 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g pulpet wp pieczony 100g (GLU, JAJ) marchewka gotowana 150g(GLU) kompot 300ml		
		KOLACJA	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU,MLE)	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU,MLE)	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) sos tatarski 20g(MLE) Herbata 300ml	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	
			II KOLACJA	Bułka maślana 60g (MLE, GLU) Herbata 300ml	Bułka maślana 60g (MLE, GLU) Herbata 300ml	chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i wędliną 30g(GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) Herbata 300ml	Bułka maślana 60g (MLE, GLU) Herbata 300ml

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorczyca SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruzlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
24.11.2023 piątek					
ŚNIADANIE	E-2614 kcal B- 92 g T-85 g W – 394 g Bł -29 g	Ser żółty 30g (MLE) Marmolada 20g sałata 20g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) ryż na mleku 350ml (MLE) Herbata300ml	Ser żółty 30g (MLE) Marmolada 20g sałata 20g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) ryż na mleku 350ml (MLE) Herbata300ml	Ser żółty 50g (MLE) sałata 20g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata300ml <u>IISN</u> kefir naturalny 200g (MLE)	Marmolada 20g szynka wieprzowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Sałata 20g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) ryż na mleku 350ml (MLE) Herbata300ml
OBIAŁ		Zupa brokułowa 400ml (GLU, MLE, SEL) ryba smażona 100g (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki z koprem 200g surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150g kompot 300ml	Zupa brokułowa 400ml (GLU, MLE, SEL) ryba gotowana100g (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki z koprem 200g sos grecki z warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa brokułowa 400ml (GLU, MLE, SEL) ryba gotowana100g (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki z koprem 200g surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150g kompot 300ml podwieczorek: mandarynka ok. 100g	Zupa ziemniaczana czysta 400ml (SEL) ryba gotowana100g (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki z koprem 200g sos grecki z warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Pasta z jaj z natką pietruszki 80g (JAJ, MLE) papryka 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Pasta z jaj z natką pietruszki 80g (JAJ, MLE) papryka 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Pasta z jaj z natką pietruszki 80g (JAJ, MLE) papryka 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Poledwica sopocka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml
II KOLACJA		Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i wędliną 30g(GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorczyca SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
25.11.2023 sobota					
ŚNIADANIE	E-2700 kcal B-110 g T-72 g W - 417 g Bł -33 g	Pasztet drobiowy z formy 50g (GLU, SEL) pomidor 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza kukurydziana na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	Pasztet drobiowy z formy 50g (GLU, SEL) ogórek kiszony 50g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza kukurydziana na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	Pasztet drobiowy z formy 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata300ml <u>IIŚN</u> chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i twarogiem 30g(MLE)	wędlina wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Sałata 20g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza kukurydziana na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml
OBIAD		Zupa ogórkowa 400ml (GLU, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU) potrawka wieprzowa duszona 150g (GLU) buraczki gotowane 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa ogórkowa 400ml (GLU, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU) potrawka wieprzowa duszona 150g (GLU) buraczki gotowane 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa ogórkowa 400ml (GLU, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU) bitka wieprzowa z szynki gotowana 100g sałatka z buraczków z olejem 150g kompot 300ml podwieczorek: jogurt naturalny 150g (MLE)	Zupa koperkowa czysta 400ml (SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU) bitka wieprzowa z szynki gotowana 100g buraczki gotowane 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		szynka drobiowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata 20g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kawa zbożowa na mleku 300ml	szynka drobiowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata 20g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Kawa zbożowa na mleku 300ml	szynka drobiowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata 20g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	szynka drobiowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata 20g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml
II KOLACJA		drożdżówka 80g (MLE, GLU) Herbata 300ml	drożdżówka 80g (MLE, GLU) Herbata 300ml	chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i wędliną 30g(GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) Herbata 300ml	drożdżówka 80g (MLE, GLU) Herbata 300ml

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorczyca SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
26.11.2023 niedziela					
ŚNIADANIE	E-2401 kcal B- 97 g T-83 g W – 334 g Bł -30 g	Ser żółty 20g (MLE) wędlina drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki owsiane na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	Ser żółty 20g (MLE) wędlina drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki owsiane na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	Ser żółty 20g (MLE) wędlina drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata300ml <u>IIŚN</u> chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i jajkiem 30g(JAJ)	Ser żółty 20g (MLE) wędlina drobiowa 30g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki owsiane na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml
OBIAD		Rosół z makaronem 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g Udko z kurczaka pieczone 150g marchewka gotowana 150g (GLU) kompot 300ml	Rosół z makaronem 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g Udko z kurczaka gotowane 150g marchewka gotowana 150g (GLU) kompot 300ml	Rosół z makaronem 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g Udko z kurczaka pieczone 150g surówka z kapusty białej z marchewką i z jabłkiem 150g kompot 300ml podwieczorek: maślanka 200ml (MLE)	Rosół z makaronem 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g Udko z kurczaka gotowane 150g marchewka gotowana 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek kiszony 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek kiszony 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek kiszony 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) sałata 20g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml
II KOLACJA		Sok warzywny 330ml	Sok warzywny 330ml	chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i wędliną 30g(GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) Sok warzywny 330ml	Sok warzywny 330ml

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorczyca SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 20.11-26.11.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruzlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

Jadłospis może ulec zmianie po konsultacji z Pielęgniarką Oddziałową

Alergeny: GLU-zboża zawierające gluten SKO-skorupiaki JAJ-jaja RYB-ryby ORZ-orzeszki ziemne SOJ-ziarna soi MLE- mleko i produkty mleczne ORZ- orzechy z drzew orzechowych SEL- seler GOR-gorzycza SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów