

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WEGLOWODANÓW	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
27.11.2023 poniedziałek					
ŚNIADANIE	E-2515 kcal B- 98 g T-72 g W – 392 g Bł-34 g	Polędwica drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek świeży 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza manna na mleku 350ml (GLU, MLE) Herbata 300ml	Polędwica drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek świeży 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza manna na mleku 350ml (GLU, MLE) Herbata 300ml	Polędwica drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek świeży 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Zupa na wywarze z jarzyn z kaszą manną 350ml (GLU, SEL) herbata 300ml IIŚN chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i twarogiem 30g (MLE)	Polędwica drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) sałata 20g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza manna na mleku 350ml (GLU, MLE) Herbata 300ml
OBIAD		Zupa z zielonego groszku 400ml (GLU, MLE, SEL) risotto z mięsem i warzywami 300g (GLU, SEL) sos z natki pietruszki 100g (GLU) Bukiet warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa z zielonego groszku 400ml (GLU, MLE, SEL) risotto z mięsem i warzywami 300g (GLU, SEL) sos z natki pietruszki 100g (GLU) Bukiet warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa z zielonego groszku 400ml (GLU, MLE, SEL) risotto z mięsem i warzywami 300g (GLU, SEL) sos z natki pietruszki 100g (GLU) Bukiet warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml podwieczorek : sok pomidorowy 150ml	Zupa ziemniaczana czysta 400ml (SEL) risotto z mięsem i warzywami 300g (GLU, SEL) sos z natki pietruszki 100g (GLU) buraczki gotowane 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g (SEL) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g (SEL) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	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		Kefir 200g (MLE)	Kefir 200g (MLE)	chleb razowy 60g z masłem roślinnym 5g i wędliną 30g(GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) serek wiejski 200g (MLE) Kefir 200g	Kefir 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-gorzycza SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW 6 posiłków	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
28.11.2023 wtorek					
ŚNIADANIE	E-2658 kcal B- 99 g T-87 g W - 381 g Bł -32 g	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (MLE, GLU) Herbata300ml	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (MLE, GLU) Herbata300ml	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata300ml IIŚN kefir naturalny 200ml (MLE)	Twarożek z natką 80g (MLE) pomidor 50g chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (MLE, GLU) Herbata300ml
OBIAD		Zupa pieczarkowa 400ml (GLU, SEL, MLE) ziemniaki z koprem 200g bigos z kielbasą 300g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) kompot 300ml	Zupa pieczarkowa 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koprem 200g klops wieprzowy pieczony 100g (GLU, JAJ) sos grecki z warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml	Zupa pieczarkowa 400ml (GLU, SEL, MLE) ziemniaki z koprem 200g bigos z kielbasą 300g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) kompot 300ml podwieczorek: gruszka 1 szt (ok 130g)	Zupa jarzynowa czysta 400ml (SEL) ziemniaki z koprem 200g klops wieprzowy pieczony 100g (GLU, JAJ) sos grecki z warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Jaja 1 szt (JAJ) wędlna drobiowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Sałata 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) herbata 300ml	Jaja 1 szt (JAJ) wędlna drobiowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Sałata 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) herbata 300ml	Jaja 1 szt (JAJ) wędlna drobiowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Sałata 20g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Jaja 1 szt (JAJ) wędlna drobiowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Sałata 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) 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-gorzycza SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW 6 posiłków	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
29.11.2023 środa					
ŚNIADANIE	E-2682 kcal B- 93 g T- 64 g W - 459 g Bł -35 g	Polędwica z indyka 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza jaglana na mleku 350ml (MLE) Herbata 300ml	Polędwica z indyka 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza jaglana na mleku 350ml (MLE) Herbata 300ml	Polędwica z indyka 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn z kaszą jaglaną 350ml Herbata 300ml <u>IIŚN</u> chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i jajkiem 30g(JAJ)	Polędwica z indyka 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) papryka 50g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza jaglana na mleku 350ml (MLE) Herbata 300ml
OBIAD		Barszcz czerwony 400ml (GLU, MLE, SEL) Pierogi ruskie 300g (GLU, MLE) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Barszcz czerwony 400ml (GLU, MLE, SEL) Pierogi ruskie 300g (GLU, MLE) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Barszcz czerwony 400ml (GLU, MLE, SEL) Pierogi ruskie 300g (GLU, MLE) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml podwieczorek: jabłko 1 szt ok 150g	Barszcz czerwony 400ml (GLU, MLE, SEL) Pierogi ruskie 300g (GLU, MLE) marchewka gotowana 150g(GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Paprykarz rybny 80g (RYB) sałata 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Paprykarz rybny 80g (RYB) sałata 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Paprykarz rybny 80g (RYB) sałata 20g 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-gorzycza SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

30.11.2023 czwartek

ŚNIADANIE	E-2667 kcal B-111 g T-66 g W-424g Bt -34 g	Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g makaron na mleku 350ml (MLE, GLU) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g makaron na mleku 350ml (MLE, GLU) chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 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 twarogiem 30g(MLE)	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		Ogórkowa z natką pietruszki 400ml (GLU, SEL) fasolka po bretońsku duszona 300g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) chleb 70g (GLU) jabłko 1 szt ok 150g kompot 300ml	Ogórkowa z natką pietruszki 400ml (GLU, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU) potrawka wieprzowa duszona 100g (GLU) bukiet warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml	Ogórkowa z natką pietruszki 400ml (GLU, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU) bitka wieprzowa z szynki wieprzowej 150g (GLU) bukiet warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml podwieczorek: jabłko 1 szt	Zupa koperkowa czysta 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koprem 200g bitka wieprzowa z szynki wieprzowej 150g (GLU) marchewka gotowana 150g(GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Paszтет drobiowy z formy 50g (GLU, SEL) sałata 20g chleb mieszany 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU,MLE)	Paszтет drobiowy z formy 50g (GLU, SEL) sałata 20g chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU,MLE)	Paszтет drobiowy z formy 50g (GLU, SEL) sałata 20g chleb graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) sałata 20g 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-gorzyczka SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
1.12.2023 piątek					
ŚNIADANIE	E-2594 kcal B- 92 g T-75 g W – 399 g Bł -29 g	szynka drobiowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Marmolada 20g pomidor 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza kukurydziana na mleku 350ml (MLE) Herbata 300ml	szynka drobiowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Marmolada 20g pomidor 50g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza kukurydziana na mleku 350ml (MLE) Herbata 300ml	szynka drobiowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) jajko 1 szt (JAJ) pomidor 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn z kaszą kukurydzianą 350ml Herbata 300ml <u>IISN</u> kefir naturalny 200g (MLE)	Marmolada 20g szynka wieprzowa 30g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) Pomidor 50g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza kukurydziana na mleku 350ml (MLE) Herbata 300ml
OBIAD		Krupnik ryżowy z natką pietruszki 400ml (SEL) ryba smażona 100g (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki z koprem 200g surówka z kapusty kiszzonej, marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Krupnik ryżowy z natką pietruszki 400ml (SEL) ryba gotowana 100g (RYB) ziemniaki z koprem 200g marchewka got 150g (GLU) kompot 300ml	Krupnik ryżowy z natką pietruszki 400ml (SEL) ryba gotowana 100g (RYB) ziemniaki z koprem 200g surówka z kapusty kiszzonej, marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml podwieczorek: jabłko ok. 150g	Krupnik ryżowy z natką pietruszki 400ml (SEL) ryba gotowana 100g (RYB) ziemniaki z koprem 200g marchewka got 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Twarożek z natką 80g (MLE) ogórek świeży 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Twarożek z natką 80g (MLE) ogórek świeży 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Twarożek z natką 80g (MLE) ogórek świeży 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Twarożek z natką 80g (MLE) 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-gorzycza SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
2.12.2023 sobota					
ŚNIADANIE	E-2804 kcal B- 83 g T-94 g W - 427 g Bł -29 g	Polędwica z indyka 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) papryka 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza manna na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	Polędwica z indyka 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) papryka 50g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza manna na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	Polędwica z indyka 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) papryka 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata300ml IIŚN chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i jajkiem 30g (JAJ)	Polędwica z indyka 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) pomidor 50g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) kasza manna na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml
OBIAD		Zupa jarzynowa z natką pietruszki 400ml (GLU, MLE, SEL) ryż prażony 200g z jabłkiem 150g (MLE) sos jogurtowy 100g (MLE) kompot 300ml	Zupa jarzynowa z natką pietruszki 400ml (GLU, MLE, SEL) ryż z jabłkiem 300g (MLE) sos jogurtowy 100g (MLE) kompot 300ml	Zupa jarzynowa z natką pietruszki 400ml (GLU, MLE, SEL) ryż brązowy 200g pulpet wieprzowy 100g (GLU, JAJ) sos koperkowy 100g (GLU, MLE) sos grecki z warzyw gotowanych 150g (GLU) kompot 300ml podwieczorek: sok pomidorowy 100% 150ml	Zupa jarzynowa czysta 400ml (SEL) ryż z jabłkiem 300g (MLE) sos jogurtowy 100g (MLE) kompot 300ml
KOLACJA		Parówka wieprzowa 120g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata + pomidor 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Parówka wieprzowa 120g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata + pomidor 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata + pomidor 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	szynka wieprzowa 50g (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*) sałata + pomidor 50g 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-gorzycza SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej

		PODSTAWOWA	LATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU
3.12.2023 niedziela					
ŚNIADANIE	E-2401 kcal B- 97 g T-83 g W – 334 g Bł -30 g	szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek kiszony 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek kiszony 50g pieczywo pszenne 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml	szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) ogórek kiszony 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) zupa na wywarze z jarzyn 350ml Herbata300ml IIŚN chleb razowy 60g (GLU) z masłem roślinnym 5g (MLE) i jajkiem 30g(JAJ)	szynka wieprzowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) sałata 20g Chleb pszenny 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) płatki jęczmienne na mleku 350ml (GLU,MLE) Herbata300ml
OBIAD		Zupa pomidorowa z makaronem z natką pietruszki 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g Kotlet schabowy smażony 100g (GLU, JAJ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Zupa pomidorowa z makaronem z natką pietruszki 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g bitka schabowa 90g w sosie własnym 100g (GLU) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml	Zupa pomidorowa z makaronem z natką pietruszki 400ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g bitka schabowa 90g w sosie własnym 100g (GLU) surówka z marchwi i jabłka z olejem 150g kompot 300ml podwieczerek: maślanka 200ml (MLE)	Zupa makaronowa 400ml (GLU, SEL) ziemniaki z koperkiem 200g bitka schabowa 90g w sosie własnym 100g (GLU) marchewka gotowana 150g (GLU) kompot 300ml
KOLACJA		Pasta z jaj z natką pietruszki 80g (MLE, JAJ) pomidor 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU, MLE)	Pasta z jaj z natką pietruszki 80g (MLE, JAJ) pomidor 50g pieczywo mieszane 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Kawa zbożowa na mleku 300ml (GLU, MLE)	Pasta z jaj z natką pietruszki 80g (MLE, JAJ) pomidor 50g pieczywo graham 150g (GLU) masło roślinne 15g (MLE) Herbata 300ml	Szynka drobiowa 50g (GLU,SOJ,MLE*,SEL*,GOR*) pomidor 50g 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-gorzycza SEZ-sezam S02-dwutlenek siarki LUB-lubin, MCK- mięczaki *zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

JADŁOSPIS 7-DNIOWY 27.11-3.12.2023 r. Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy 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