

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- I Podstawowa zestaw I		OM- I Podstawowa zestaw II		OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- V Kleikowa	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żóład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żóład. Zestaw II
2024-05-16 czwartek											
Śniadanie											
Płatki owsiane na mleku 400 ml Chleb razowy pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimw wody wędzona parzona 25 g Ser żółty 25 g Słupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Sonda / płynna śn. 1 400 g		Płatki owsiane na mleku 400 ml Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimw wody wędzona parzona 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Kleik z kaszy manny na wodzie 250 ml		Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimw wody parzona 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Płatki owsiane na mleku 400 ml Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimw wody wędzona parzona 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	
II ŚN				Sonda mleczna! 2 400 g		Biskopki 30 g		Biskopki 30 g		Biskopki 30 g	

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.

ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź

N: 6772398589 REGON: 363712430

KRS: 0300601008

Jadospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-16 czwartek		Kolacja		PD		Obiad		Obiad		Obiad		Obiad		Obiad					
OM-I Podstawowa zestaw I	OM-I Podstawowa zestaw II	OM-III b Do żywienia przez sondę	OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM-V Kleikowa	OM-VI Pooperacyjna Zestaw I	OM-VI Pooperacyjna Zestaw II	OM-VIII Z ogr. sub. pobudz.w ydz. soku żoład. Zestaw I	OM-VII Z ogr. sub. pobudz.w ydz. soku żoła. Zestaw II	Barzcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Sałatka szwedzka z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pieczarkowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Sałatka szwedzka z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Sonda / plynna ob. 3 400 g	Barzcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kleik z kaszy miennej na wodzie 250 ml	Barzcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barzcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Chleb mieszanym pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml		Sonda ziemniaczana 4 400 g	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mlekiem b/c 300 ml	Kleik z kaszy miennej na wodzie 250 ml	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Bulka pszenna długa krojona 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml				

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- V Kleikowa	OM- VI Poopercyjna Zestaw I	OM- VI Poopercyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żółta. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żółta. Zestaw II
2024-05-16 czwartek	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Sonda ziemniaczana 4 300 g	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kleik z kaszy manny na wodzie 250 ml	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt
	<p>Wartość energetyczna: 2612,86 kcal; Białko ogółem: 111,44 g; Tłuszcz: 83,39 g; Kw. tł. nasy.: 25,53 g; Węglowodany ogółem: 368,26 g; W tym cukry: 91,62 g; Błonnik pok.: 36,16 g; Sól: 10,47 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2516,72 kcal; Białko ogółem: 103,18 g; Tłuszcz: 80,25 g; Kw. tł. nasy.: 25,88 g; Węglowodany ogółem: 358,89 g; W tym cukry: 86,15 g; Błonnik pok.: 35,41 g; Sól: 9,95 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2196,79 kcal; Białko ogółem: 118,24 g; Tłuszcz: 97,32 g; Kw. tł. nasy.: 36,43 g; Węglowodany ogółem: 222,76 g; W tym cukry: 89,12 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2533,48 kcal; Białko ogółem: 115,92 g; Tłuszcz: 67,94 g; Kw. tł. nasy.: 20,09 g; Węglowodany ogółem: 387,11 g; W tym cukry: 106,20 g; Błonnik pok.: 36,15 g; Sól: 7,51 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2380,98 kcal; Białko ogółem: 102,89 g; Tłuszcz: 62,36 g; Kw. tł. nasy.: 19,04 g; Węglowodany ogółem: 374,24 g; W tym cukry: 95,69 g; Błonnik pok.: 35,26 g; Sól: 6,86 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 704,00 kcal; Białko ogółem: 19,00 g; Tłuszcz: 2,60 g; Kw. tł. nasy.: 0,36 g; Węglowodany ogółem: 153,40 g; W tym cukry: 0,20 g; Błonnik pok.: 5,00 g; Sól: 0,40 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2612,95 kcal; Białko ogółem: 116,05 g; Tłuszcz: 72,68 g; Kw. tł. nasy.: 20,40 g; Węglowodany ogółem: 399,04 g; W tym cukry: 112,76 g; Błonnik pok.: 42,06 g; Sól: 8,09 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2519,21 kcal; Białko ogółem: 106,82 g; Tłuszcz: 69,40 g; Kw. tł. nasy.: 20,71 g; Węglowodany ogółem: 391,81 g; W tym cukry: 107,89 g; Błonnik pok.: 41,17 g; Sól: 7,57 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2612,95 kcal; Białko ogółem: 116,05 g; Tłuszcz: 72,68 g; Kw. tł. nasy.: 20,40 g; Węglowodany ogółem: 399,04 g; W tym cukry: 112,76 g; Błonnik pok.: 42,06 g; Sól: 8,09 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2519,21 kcal; Białko ogółem: 106,82 g; Tłuszcz: 69,40 g; Kw. tł. nasy.: 20,71 g; Węglowodany ogółem: 391,81 g; W tym cukry: 107,89 g; Błonnik pok.: 41,17 g; Sól: 7,57 g.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-16 czwartek										
Śniadanie										
II ŚN	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa
	Platki owsiane na mleku 400 ml Bułka pszenna długa krojona 92 g Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki owsiane na mleku 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki owsiane na mleku 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml Chleb razowy pszenno-żytni 76 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody 25 g Serek żółty 25 g Słupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 30 g Słupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki owsiane na mleku 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody 116 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 30 g Słupki z marchewki gotowanej 100 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt		
	Biszkopty 30 g				Kefir 2.0% t 150g 1 szt Migdały 10 g					

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoengetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa		
Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza bulgur 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Satałka szwedzka z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pieczarkowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza bulgur 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Satałka szwedzka z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml Kluski śląskie() 300 g Sos pomidorowy 50 ml Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml		
PD											
Kolacja											
Bulka pszenna długa krojona 92 g Szynkowa dębowa kiel wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Satała zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml		Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynkowa dębowa kiel wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Satała zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml		Chleb razowy pszenno-żytni 76 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynkowa dębowa kiel wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w ost.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Satała zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml		Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g Szynkowa dębowa kiel wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w ost.niejad 30 g Kalafior gotowany* 80 g Satała zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml		Chleb razowy pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynkowa dębowa kiel wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Satała zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml		Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g Miód (25g) 2 szt Kalafior gotowany* 100 g Satała zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	

2024-05-16 czwartek

Wydruk z MAP! Jadłospisy 2.24.1.17

Jadłospisy_Tygodniowy_posilki_w_wierszach.fr3

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
ul. Traktorowa 126 lok 301, 91-214 Łódź
NIP: 6772399589 REGON 325722503
KRS 0000601008

Wydrukował: Młfnał. Data i godzina wydruku: 2024-05-15 08:35:35

strona 5 z 13

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-16 czwartek									
PN									
OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa
Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt				Kanapka z szynką i sałatką (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt		Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt			
Wartość energetyczna: 2477,60 kcal; Białko ogółem: 118,55 g; Tłuszcz: 52,42 g; Kw. tł. nasy.: 14,58 g; Węglowodany ogółem: 405,35 g; W tym cukry: 106,39 g; Błonnik pok.: 36,73 g; Sól: 7,77 g.	Wartość energetyczna: 2383,86 kcal; Białko ogółem: 109,32 g; Tłuszcz: 49,14 g; Kw. tł. nasy.: 14,90 g; Węglowodany ogółem: 398,12 g; W tym cukry: 101,51 g; Błonnik pok.: 35,83 g; Sól: 7,25 g.	Wartość energetyczna: 2519,68 kcal; Białko ogółem: 111,71 g; Tłuszcz: 66,33 g; Kw. tł. nasy.: 20,02 g; Węglowodany ogółem: 385,30 g; W tym cukry: 95,68 g; Błonnik pok.: 39,75 g; Sól: 8,99 g.	Wartość energetyczna: 2425,94 kcal; Białko ogółem: 102,48 g; Tłuszcz: 63,05 g; Kw. tł. nasy.: 20,33 g; Węglowodany ogółem: 378,07 g; W tym cukry: 90,80 g; Błonnik pok.: 38,86 g; Sól: 8,47 g.	Wartość energetyczna: 2580,58 kcal; Białko ogółem: 112,77 g; Tłuszcz: 93,88 g; Kw. tł. nasy.: 24,27 g; Węglowodany ogółem: 333,33 g; W tym cukry: 53,81 g; Błonnik pok.: 32,13 g; Sól: 11,16 g.	Wartość energetyczna: 2484,43 kcal; Białko ogółem: 104,51 g; Tłuszcz: 90,74 g; Kw. tł. nasy.: 24,62 g; Węglowodany ogółem: 323,96 g; W tym cukry: 48,34 g; Błonnik pok.: 31,37 g; Sól: 10,64 g.	Wartość energetyczna: 1613,93 kcal; Białko ogółem: 79,47 g; Tłuszcz: 37,41 g; Kw. tł. nasy.: 8,86 g; Węglowodany ogółem: 253,53 g; W tym cukry: 54,02 g; Błonnik pok.: 34,88 g; Sól: 5,85 g.	Wartość energetyczna: 2815,16 kcal; Białko ogółem: 125,42 g; Tłuszcz: 77,58 g; Kw. tł. nasy.: 22,47 g; Węglowodany ogółem: 421,34 g; W tym cukry: 97,27 g; Błonnik pok.: 41,06 g; Sól: 10,36 g.	Wartość energetyczna: 2721,42 kcal; Białko ogółem: 116,19 g; Tłuszcz: 74,30 g; Kw. tł. nasy.: 22,78 g; Węglowodany ogółem: 414,11 g; W tym cukry: 92,39 g; Błonnik pok.: 40,17 g; Sól: 9,84 g.	Wartość energetyczna: 2706,60 kcal; Białko ogółem: 50,51 g; Tłuszcz: 55,85 g; Kw. tł. nasy.: 13,87 g; Węglowodany ogółem: 514,39 g; W tym cukry: 83,85 g; Błonnik pok.: 38,52 g; Sól: 2,45 g.

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmleczna Zestaw I	OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przeclerana	OM- Płynna	OM- Vegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I
2024-05-16 czwartek									
Śniadanie									
Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 60 g Slupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza manna na mleku 200 ml Bucka pszenna długa krojona 32 g Margaryna roślinna (80% tł.) 9 g Ser zółty 25 g Pomidor b/skórki 40 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Banan 1szt. 1 szt	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 450 ml Bucka pszenna długa krojona (80% tł.) 15 g Margaryna roślinna wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 60 g Serek homo. o smaku naturalnym z ziołami 50 g Slupki z marchewki gotowanej 100 g Mus z jabłek () b/c 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Płatki owsiane na mleku 400 ml Chleb razowy pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Ser zółty 60 g Slupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Schab gotowany 50 g Slupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Płatki owsiane na mleku 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g Serek homo. o smaku naturalnym z ziołami 50 g Slupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml				
		Biskopki 30 g							
II ŚN		Biskopki 30 g							

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-16 czwartek									
<p>OM- XV Bezmielczna Zestaw I</p>	<p>OM- XV Bezmielczna Zestaw II</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p>	<p>OM- Papkowała/ Przecierna</p>	<p>OM- Płynna</p>	<p>OM- Vegetariańska</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p>	<p>OM- Półznicza Zestaw I</p>	<p>OM- Półznicza Zestaw II</p>	<p>OM- Kobieta Karniąca Zestaw I</p>
<p>Biad</p>		<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c</p>		<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c</p>		<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c</p>		<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c</p>	
<p>Barszcz czerwonny z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml Zrazik wieprzowy Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 200 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 50 g Sos pomidorowy 40 ml Fasolka szparagowa z olejem * 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 50 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 250 ml Kasza jęczmienna/sypko 90 g</p>	<p>Barszcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Ziemniaki gotowane puree () 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Ziemniaki gotowane puree () 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Kaszotto wegetariańskie z tofu * 350 g Sos pomidorowy 50 ml Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Salatka szwedzka z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwonny z ziemniakami (bez glutenu, bez mleka) () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 90 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwonny z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
<p>Kolacja</p>		<p>PD</p>		<p>Kolacja</p>		<p>PD</p>		<p>Kolacja</p>	
<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna bez mielczna o zaw.80% tł 15 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Miód (25g) 1 szt Kalafor gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 32 g Margaryna roślinna (80% tł.) 96 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Kalafor gotowany* 100 g Ryż na wywarze jarzynowym ml 450 ml Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 32 g Margaryna roślinna (80% tł.) 96 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Kalafor gotowany* 100 g Ryż na wywarze jarzynowym ml 450 ml Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Pasztet sojowy z pomidorami 80 g Ogórek świeży 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mielczna o zaw.80% tł 15 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafor gotowany* 80 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafor gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafor gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafor gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafor gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafor gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml</p>

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt

	OM- XV Bezmleczna Zestaw I	OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pappowata/ Przecierana	OM- Pyrna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Późnicza Zestaw I	OM- Późnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I
NZ	Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 50) 1 szt	Kanapka z filetem i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, filet 30g, sałata 50) 1 szt								
	Wartość energetyczna: 2447,74 kcal; Białko ogółem: 95,77 g; Tłuszcz: 69,26 g; Kw. tł. nasy.: 16,97 g; Węglowodany ogółem: 379,64 g; W tym cukry: 65,69 g; Błonnik pok.: 39,71 g; Soli: 10,86 g;	Wartość energetyczna: 2350,44 kcal; Białko ogółem: 90,80 g; Tłuszcz: 62,90 g; Kw. tł. nasy.: 16,23 g; Węglowodany ogółem: 374,11 g; W tym cukry: 60,82 g; Błonnik pok.: 38,79 g; Soli: 10,05 g;	Wartość energetyczna: 1591,19 kcal; Białko ogółem: 61,47 g; Tłuszcz: 41,66 g; Kw. tł. nasy.: 16,68 g; Węglowodany ogółem: 257,07 g; W tym cukry: 105,66 g; Błonnik pok.: 19,68 g; Soli: 3,94 g;	Wartość energetyczna: 2099,92 kcal; Białko ogółem: 63,52 g; Tłuszcz: 45,42 g; Kw. tł. nasy.: 7,40 g; W tym cukry: 39,17 g; Soli: 7,40 g;	Wartość energetyczna: 2737,17 kcal; Białko ogółem: 94,54 g; Tłuszcz: 96,20 g; Kw. tł. nasy.: 29,99 g; Węglowodany ogółem: 381,87 g; W tym cukry: 95,00 g; Błonnik pok.: 47,89 g; Soli: 9,85 g;	Wartość energetyczna: 2341,79 kcal; Białko ogółem: 93,05 g; Tłuszcz: 68,31 g; Kw. tł. nasy.: 14,81 g; Węglowodany ogółem: 350,77 g; W tym cukry: 65,54 g; Błonnik pok.: 33,49 g; Soli: 2,83 g;	Wartość energetyczna: 2753,88 kcal; Białko ogółem: 114,19 g; Tłuszcz: 68,16 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 444,58 g; W tym cukry: 129,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Soli: 9,22 g;	Wartość energetyczna: 2661,10 kcal; Białko ogółem: 106,59 g; Tłuszcz: 64,88 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 436,29 g; W tym cukry: 125,94 g; Błonnik pok.: 38,90 g; Soli: 8,70 g;	Wartość energetyczna: 2753,88 kcal; Białko ogółem: 114,19 g; Tłuszcz: 68,16 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 444,58 g; W tym cukry: 129,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Soli: 9,22 g;	

2024-05-16 czwartek

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II	OM- Specjalna	OM- Bogatoresztkowa
Platkki owsiane na mleku 400 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Polędwica wieśniowa wędzónka 25 g dodatkíwm wody wędzóna parzona 25 g Serek homo. o smaku naturalnym z ziółami 50 g Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platkki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml Chleb razowy pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% t 15 g Polędwica wieśniowa wędzónka 25 g dodatkíwm wody wędzóna parzona 25 g Słupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platkki owsiane na mleku 400 ml Chleb razowy pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Polędwica wieśniowa wędzónka 25 g wíepirzowa z dodatkíwm wody wędzóna parzona 25 g Ser żółty 25 g Słupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
Biszkopty 30 g	Kanapka z szynką i sałatką (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt	

2024-05-16 czwartek

Śniadanie

NS II

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-16 czwartek		
OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II	OM- Specjalna	OM- Bogatoreszkowa
Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza bulgur 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Sałatka szwedzka z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g Sos pomidorowy 50 ml Kasza bulgur 150 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Sałatka szwedzka z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Obiad		
Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml		
Chleb razowy pszenno-żytni 96 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Miód (25g) 1 szt Kalafior gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 76 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% t 15 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 25 g Pasztet sojowy z pomidorami 50 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml
Kolacja		

Wydruk z MAPI Jadłospis 2.24.1.17

Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_wierszach_fr3

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.

ul. Traktorowa 126 lok. 501 Piaseczno 05-120

NIP: 525-250-500 NREGON: 1426730000

KRS: 00005252505000

Jadłospisy w dniu 2024-05-16 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II	OM- Specjalna	OM- Bogatoreszkowa
Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałata (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt	
<p>Wartość energetyczna: 2661,10 kcal; Białko ogółem: 106,59 g; Tłuszcz: 64,88 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 436,29 g; W tym cukry: 125,94 g; Błonnik pok.: 38,90 g; Sól: 8,70 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2705,42 kcal; Białko ogółem: 112,01 g; Tłuszcz: 94,62 g; Kw. tł. nasy.: 23,19 g; Węglowodany ogółem: 363,24 g; W tym cukry: 53,51 g; Błonnik pok.: 33,44 g; Sól: 13,00 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2810,28 kcal; Białko ogółem: 122,13 g; Tłuszcz: 93,31 g; Kw. tł. nasy.: 28,00 g; Węglowodany ogółem: 382,62 g; W tym cukry: 69,46 g; Błonnik pok.: 32,54 g; Sól: 12,62 g;</p>

2024-05-16 czwartek

Oznaczenia wskaźników odz.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],
Białko ogółem - Białko ogółemwg rozp. 1169/2011,
Tłuszcz - Tłuszcz,
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,
Sól - Sól,
K - Potas,
Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,
Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,
- % energii z białka,
Ener. z T - % energii z tłuszczu,
- % energii z węglowodanów,
Ener. z Bł. - % energii z błonnika,
W tym cukry - w tym cukry,
MM - MM,

Kuchnia Ostrów Mazowiecka z jadospisów dla diety: OM-III b Do żywienia przez sondę

Nazwa dania/asortymentu	Asortyment	Składniki
		Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości mierzonych)
		Składniki

1	Sonda / plynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)	1 Mleko 2% nv(ML,E)	
2	Serek Homog. o smaku naturalnym	2,5% il. nv(ML,E)	
3	Kasza manna nv(GLU PSZ)		
4	Cukier		
5	Masło 82% il. nv(ML,E)		
6	Mleko w proszku pełne nv(ML,E)		
7	Jajka M nv(JAJ,)		
8	Suchary bez cukru 285g nv		
3	Sonda / plynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL,)	1 Woda	
2	Włoszczyzna mroz. 3ski		
2	Marchew, Pietruszka korzeń, Seler (SEL,)		
3	Udziec z kurczaka b/k b/s		
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkumą nv(GLU PSZ)		
5	olej rzepakowy nv		
6	Jajka M nv(JAJ,)		
4	Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL,)	1 Woda	
2	Ziemniaki		
3	Marchew		
4	Udziec z kurczaka b/k b/s		
5	Seler(SEL,)		
6	Masło 82% il. nv(ML,E)		
7	Jajka M nv(JAJ,)		
5	Sonda mięsna! 5 400 g (JAJ, SEL,)	1 Woda	
2	Udziec z kurczaka b/k b/s		
3	Ziemniaki obrane		
4	Marchew obrana		
5	Pietruszka obrana		
6	Cukier		
7	Seler obrany(SEL,)		
8	olej rzepakowy nv		
9	Jajka M nv(JAJ,)		

NAPRZOD CATERING Sp. z o.o.
 ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź
 N: 6772398589 REGON 36371243C
 KRS 0000601008

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna Zestaw II	OM- V Kleikowa	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żoład. Zestaw II	
2024-05-17 piątek										
Śniadanie										
Kasza manna na mleku Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Jabłko 1 szt Sałata zielona Herbata czarna granulowana b/c		Sonda / płynna śn. 1	Kasza manna na mleku Bułka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Jabłko pieczone 1szt. Sałata zielona Herbata czarna granulowana b/c		Kleik z kaszy manny na wodzie	Kasza manna na mleku Bułka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Jabłko pieczone 1szt. Sałata zielona Herbata czarna granulowana b/c				
II ŚN										
Szczeniowa z ryżem () Łosoś pieczony w ziolach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Surówka z kapusty czernonej z olejem Seler z pietruszką gotowany z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c		Szpinakowa z ryżem () Łosoś zapiekany z mozzarellą Ziemniaki z koperkiem gotowane () Surówka z kapusty czernonej z olejem Seler z pietruszką gotowany z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Sonda / płynna ob. 3	Pomidorowa z ryżem () Łosoś pieczony w ziolach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Szpinakowa z ryżem () Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Kleik z kaszy manny na wodzie	Pomidorowa z ryżem () Łosoś pieczony w ziolach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Szpinakowa z ryżem () Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Pomidorowa z ryżem () Łosoś pieczony w ziolach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Szpinakowa z ryżem () Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c
Sonda ziemiaczana 4			Jogurt truskawkowy 150g							
PD										

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-17 piątek									
Kolacja		PN		Kolacja		PN		Kolacja	
OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- V Kleikowa manny na wodzie	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żoła. Zestaw II
Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Jajko gotowane kl M Szynka zielonogórska- wp. parzona Pomidor Miks sałat Kawa zbożowa na mleku b/c		Sonda ziemniaczana 4		Bukka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Miks sałat Kawa zbożowa na mleku b/c		Kleik z kaszy manny na wodzie		Bukka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Miks sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	
Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)									
Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)	
Wartość energetyczna: 2234,17 kcal; Białko ogółem: 111,65 g; Tłuszcz: 59,46 g; Kw. tł. nasy.: 22,79 g; Węglowodany ogółem: 328,86 g; W tym cukry: 84,69 g; Błonnik pok.: 33,01 g; Sól: 7,67 g.	Wartość energetyczna: 2296,99 kcal; Białko ogółem: 114,26 g; Tłuszcz: 65,68 g; Kw. tł. nasy.: 20,30 g; Węglowodany ogółem: 328,59 g; W tym cukry: 84,71 g; Błonnik pok.: 33,43 g; Sól: 6,85 g.	Wartość energetyczna: 2196,79 kcal; Białko ogółem: 118,24 g; Tłuszcz: 97,32 g; Kw. tł. nasy.: 36,43 g; Węglowodany ogółem: 222,76 g; W tym cukry: 89,12 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g.	Wartość energetyczna: 2200,80 kcal; Białko ogółem: 114,74 g; Tłuszcz: 58,03 g; Kw. tł. nasy.: 22,73 g; Węglowodany ogółem: 319,15 g; W tym cukry: 97,61 g; Błonnik pok.: 29,00 g; Sól: 5,73 g.	Wartość energetyczna: 2211,53 kcal; Białko ogółem: 109,06 g; Tłuszcz: 64,44 g; Kw. tł. nasy.: 20,17 g; Węglowodany ogółem: 312,78 g; W tym cukry: 94,64 g; Błonnik pok.: 28,76 g; Sól: 5,99 g.	Wartość energetyczna: 704,00 kcal; Białko ogółem: 19,00 g; Tłuszcz: 2,60 g; Kw. tł. nasy.: 0,36 g; Węglowodany ogółem: 153,40 g; W tym cukry: 0,20 g; Błonnik pok.: 5,00 g; Sól: 0,40 g.	Wartość energetyczna: 2200,80 kcal; Białko ogółem: 114,74 g; Tłuszcz: 58,03 g; Kw. tł. nasy.: 22,73 g; Węglowodany ogółem: 319,15 g; W tym cukry: 97,61 g; Błonnik pok.: 29,00 g; Sól: 5,73 g.	Wartość energetyczna: 2211,53 kcal; Białko ogółem: 109,06 g; Tłuszcz: 64,44 g; Kw. tł. nasy.: 20,17 g; Węglowodany ogółem: 312,78 g; W tym cukry: 94,64 g; Błonnik pok.: 28,76 g; Sól: 5,99 g.	Wartość energetyczna: 2200,80 kcal; Białko ogółem: 114,74 g; Tłuszcz: 58,03 g; Kw. tł. nasy.: 22,73 g; Węglowodany ogółem: 319,15 g; W tym cukry: 97,61 g; Błonnik pok.: 29,00 g; Sól: 5,73 g.	Wartość energetyczna: 2211,53 kcal; Białko ogółem: 109,06 g; Tłuszcz: 64,44 g; Kw. tł. nasy.: 20,17 g; Węglowodany ogółem: 312,78 g; W tym cukry: 94,64 g; Błonnik pok.: 28,76 g; Sól: 5,99 g.

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-17 piątek													
PD	Śniadanie			II ŚN			Obiad			PD			
	OM-VIII Z ograniczeniem tłuszczy Zestaw I	OM-VIII Z ograniczeniem tłuszczy Zestaw II	OM-IX Łatwo strawna zestaw I	OM-IX Łatwo strawna zestaw II	OM-X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM-X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM-XI Ubogoenergetyczna na	OM-XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw I	OM-XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw II	OM-XIII Niskobiałkowa			
Kasza manna na mleku Bułka pszenna długa krojona Twaróg półtłusty Dżem 25 g Jabłko pieczone 1szt. Salata zielona Herbata czarna granulowana b/c			Kasza manna na mleku Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Salata zielona Jabłko pieczone 1szt. Herbata czarna granulowana b/c			Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Jabłko pieczone 1szt. Herbata czarna granulowana b/c			Chleb mieszany pszenno-żytni Twaróg półtłusty Dżem 25 g Jabłko pieczone 1szt. Salata zielona Herbata czarna ekspresowa b/c			Kasza manna na mleku Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Jabłko pieczone 1szt. Salata zielona Herbata czarna granulowana b/c	
Jogurt truskawkowy 150g			Jogurt naturalny 150g Stonecznik tuskany			Jogurt truskawkowy 150g			Jogurt truskawkowy 150g				
Pomidorowa z ryżem () Łosoś pieczony w ziółach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c			Szpinakowa z ryżem () Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c			Pomidorowa z ryżem (bez mleka) () Łosoś pieczony w ziółach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c			Pomidorowa z ryżem () Łosoś pieczony w ziółach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c			Kanaпка z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g)	

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.

ul. Traktorowa 126 lok. 301, 61-204 Łódź

NIP: 6772398589 REGON:363712430

KRS 0000601808

Wydruk z MAP! Jadłospis 2.24.1.17

Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_wierszach_fr3

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-17 piątek											
Kolacja						PN					
OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tłuszczowych przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tłuszczowych przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczny na	OM- XII Bogatobiałkowa Łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa Łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa		
Bułka pszenna długa krojona Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Jajko gotowane kl M Szynka zielonogórska- wp. parzona Pomidor Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Jajko gotowane kl M Szynka zielonogórska- wp. parzona Pomidor Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Jajko gotowane kl M Szynka zielonogórska- wp. parzona Pomidor Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c	Chleb bezglutenowy Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c Makarony na wywarze jarzynowym			
Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)						Kanaпка z szynką i pomidorem (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g)					
Wartość energetyczna: 2144,92 kcal; Białko ogółem: 117,37 g; Tłuszcz: 42,51 g; Kw. tł. nasy.: 17,21 g; Węglowodany ogółem: 337,40 g; W tym cukry: 97,80 g; Błonnik pok.: 29,58 g; Sól: 5,99 g.	Wartość energetyczna: 2155,65 kcal; Białko ogółem: 111,69 g; Tłuszcz: 48,92 g; Kw. tł. nasy.: 14,65 g; Węglowodany ogółem: 331,03 g; W tym cukry: 94,83 g; Błonnik pok.: 29,34 g; Sól: 6,25 g.	Wartość energetyczna: 2182,80 kcal; Białko ogółem: 107,53 g; Tłuszcz: 56,00 g; Kw. tł. nasy.: 21,57 g; Węglowodany ogółem: 327,25 g; W tym cukry: 87,54 g; Błonnik pok.: 32,15 g; Sól: 7,18 g.	Wartość energetyczna: 2193,53 kcal; Białko ogółem: 101,85 g; Tłuszcz: 62,41 g; Kw. tł. nasy.: 19,01 g; Węglowodany ogółem: 320,88 g; W tym cukry: 84,57 g; Błonnik pok.: 31,91 g; Sól: 7,44 g.	Wartość energetyczna: 2277,85 kcal; Białko ogółem: 115,86 g; Tłuszcz: 67,58 g; Kw. tł. nasy.: 23,64 g; Węglowodany ogółem: 318,22 g; W tym cukry: 63,02 g; Błonnik pok.: 36,01 g; Sól: 7,49 g.	Wartość energetyczna: 2289,67 kcal; Białko ogółem: 110,47 g; Tłuszcz: 73,93 g; Kw. tł. nasy.: 21,11 g; Węglowodany ogółem: 313,00 g; W tym cukry: 59,54 g; Błonnik pok.: 34,71 g; Sól: 7,73 g.	Wartość energetyczna: 1475,80 kcal; Białko ogółem: 77,41 g; Tłuszcz: 27,94 g; Kw. tł. nasy.: 9,97 g; Węglowodany ogółem: 242,84 g; W tym cukry: 69,49 g; Błonnik pok.: 29,00 g; Sól: 5,19 g.	Wartość energetyczna: 2495,33 kcal; Białko ogółem: 121,61 g; Tłuszcz: 66,52 g; Kw. tł. nasy.: 25,35 g; Węglowodany ogółem: 369,01 g; W tym cukry: 97,75 g; Błonnik pok.: 34,02 g; Sól: 8,58 g.	Wartość energetyczna: 2506,06 kcal; Białko ogółem: 115,93 g; Tłuszcz: 72,93 g; Kw. tł. nasy.: 22,79 g; Węglowodany ogółem: 362,64 g; W tym cukry: 94,78 g; Błonnik pok.: 33,78 g; Sól: 8,84 g.	Wartość energetyczna: 2159,86 kcal; Białko ogółem: 51,86 g; Tłuszcz: 59,37 g; Kw. tł. nasy.: 14,67 g; Węglowodany ogółem: 368,80 g; W tym cukry: 101,04 g; Błonnik pok.: 36,09 g; Sól: 3,04 g.		

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-17 piątek									
OM- XV Bezmieczna Zestaw I	OM- XV Bezmieczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przeclerana	OM- Płynna	OM- Vegetarińska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I
<p>Śniadanie</p> <p>Kasza manna na wywarze jarzynowym () Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna bez miedzna o zaw.80% tł Szyunka na kartki- wiewprzowa,wędzona,parzona Jabłko pieczone 1szt. Salata zielona Herbata czarna granulowana b/c</p>		<p>Kasza manna na mleku Bulka pszenna długa krojona Margaryna (80% tł.) roszlina (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Salata zielona Jabłko 1 szt Herbata czarna granulowana b/c</p>	<p>Kasza manna na mleku Bulka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Mus z jabłek () b/c Herbata czarna granulowana b/c</p>	<p>Kasza manna na mleku Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Jabłko 1 szt Salata zielona Herbata czarna granulowana b/c</p>	<p>Kasza jaglana na wywarze jarzynowym Chleb bezglutenowy Margaryna roślinna bez miedzna o zaw.80% tł Schab gotowany Dżem 25 g Salata zielona Herbata czarna granulowana b/c</p>	<p>Kasza manna na mleku Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Twaróg półtłusty Dżem 25 g Salata zielona Jabłko pieczone 1szt. Herbata czarna granulowana b/c</p>	<p>Jogurt truskawkowy 150g</p>		
<p>II ŚN</p>		<p>Jogurt truskawkowy 150g</p>							
<p>Obiad</p> <p>Pomidorowa z ryżem (bez mleka) () kosoś pieczony w ziołach B b/ml Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c</p>		<p>Szpinakowa z ryżem (bez mleka) () kosoś pieczony w ziołach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c</p>	<p>Pomidorowa z ryżem (bez mleka) () kosoś pieczony w ziołach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () Pulpet z kosośa Ziemiaki z koperkiem gotowane z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c</p>	<p>Szczawiowa z ryżem () kosoś pieczony w ziołach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Surówka z kapuszy czerwonej z olejem Seler z pietruszką gotowany z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () kosoś pieczony w ziołach B (bez mleka) Ziemniaki z koperkiem gotowane () Cukinia pieczona z olejem () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c</p>	<p>Drożdżówka mini 50g</p>		
PD		<p>Drożdżówka mini 50g</p>							

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-17 piątek													
OM- XV Bezmielczna Zestaw I	OM- XV Bezmielczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pawkowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Polóżnicza Zestaw I	OM- Polóżnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karniaca Zestaw 1				
Chleb mieszaný pszenno-żytni Margaryna roślinna bez mielczna o zaw.80% tł Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona Buraczki oprószone () Mix sałat		Herbata czarna granulowana b/c Bulka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Jajko gotowane ki M Buraczki oprószone ()		Bulka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Makaron na wywarze jarzynowym Kawa zbożowa na mleku b/c		Chleb mieszaný pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Jajko gotowane ki M Pomidor Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c		Chleb bezglutenowy Margaryna roślinna bez mielczna o zaw.80% tł Schab gotowany Jajko gotowane ki M Buraczki oprószone () (bez glutenu) Mix sałat Herbata czarna granulowana b/c		Chleb mieszaný pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska- wp. parzona Buraczki oprószone () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c			
Makaron na wywarze jarzynowym Herbata czarna granulowana b/c		Kanaþka z szynką i pomidorem (bulka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g)		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruska)		Pastas warzywna ()		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruska)		Kanaþka z szynką i sałatą (chleb bezglutenowy 45g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g)		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruska)	
PN													
Wartość energetyczna: 2172,43 kcal; Biaþko ogółem: 96,33 g; Tuszcz: 52,73 g; Kw. tł. nasy.: 13,36 g; Węglowodany ogółem: 343,78 g; W tym cukry: 43,92 g; Błonnik pok.: 34,51 g; Sól: 8,46 g;	Wartość energetyczna: 2178,08 kcal; Biaþko ogółem: 95,14 g; Tuszcz: 57,40 g; Kw. tł. nasy.: 13,62 g; Węglowodany ogółem: 335,60 g; W tym cukry: 40,56 g; Błonnik pok.: 34,09 g; Sól: 8,46 g;	Wartość energetyczna: 1371,57 kcal; Biaþko ogółem: 55,42 g; Tuszcz: 37,93 g; Kw. tł. nasy.: 11,03 g; Węglowodany ogółem: 211,11 g; W tym cukry: 70,33 g; Błonnik pok.: 18,38 g; Sól: 2,93 g;	Wartość energetyczna: kcal: Biaþko ogółem: 110,42 g; Tuszcz: 65,73 g; Kw. tł. nasy.: 24,49 g; Węglowodany ogółem: 305,45 g; W tym cukry: 79,24 g; Błonnik pok.: 32,98 g; Sól: 5,35 g;	Wartość energetyczna: 2280,25 kcal; Biaþko ogółem: 114,23 g; Tuszcz: 63,55 g; Kw. tł. nasy.: 23,98 g; Węglowodany ogółem: 328,69 g; W tym cukry: 84,69 g; Błonnik pok.: 33,01 g; Sól: 7,33 g;	Wartość energetyczna: 2123,26 kcal; Biaþko ogółem: 98,87 g; Tuszcz: 74,24 g; Kw. tł. nasy.: 16,95 g; Węglowodany ogółem: 272,76 g; W tym cukry: 34,75 g; Błonnik pok.: 20,93 g; Sól: 3,46 g;	Wartość energetyczna: 2409,30 kcal; Biaþko ogółem: 115,63 g; Tuszcz: 61,30 g; Kw. tł. nasy.: 22,89 g; Węglowodany ogółem: 363,55 g; W tym cukry: 95,79 g; Błonnik pok.: 32,60 g; Sól: 7,55 g;	Wartość energetyczna: 2420,03 kcal; Biaþko ogółem: 109,95 g; Tuszcz: 67,71 g; Kw. tł. nasy.: 20,33 g; Węglowodany ogółem: 357,18 g; W tym cukry: 92,82 g; Błonnik pok.: 32,36 g; Sól: 7,81 g;	Wartość energetyczna: 2409,30 kcal; Biaþko ogółem: 115,63 g; Tuszcz: 61,30 g; Kw. tł. nasy.: 22,89 g; Węglowodany ogółem: 363,55 g; W tym cukry: 95,79 g; Błonnik pok.: 32,60 g; Sól: 7,55 g;					

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-05-17 piątek		
OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II	OM- Specjalna	OM- Bogatoresztkowa
Kasza manna na mleku Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% t.) Twaróg półtusty Dżem 25 g Salata zielona Jabłko pieczone 1szt. Herbata czarna granulowana b/c	Kasza manna na wywarze jarzynowym () Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł Pasta z fasoli konserwowej i natki pietruszki Dżem 25 g Jabłko 1 szt Salata zielona Herbata czarna granulowana b/c	Płatki żytnie na mleku Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% t.) Twaróg półtusty Salata zielona Jabłko 1 szt Herbata czarna granulowana b/c
II ŚN Jogurt truskawkowy 150g		
Obiad Szpinakowa z ryżem () Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami Ziemniaki z koperkiem gotowane () Seler z pietruszką gotowany z olejem () Cukinia pieczona z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Pomidorowa z ryżem (bez mleka) () Kotlet z jaj Ziemniaki z koperkiem gotowane () Surowka z kapuśty czerwonnej z olejem Seler z pietruszką gotowany z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c	Pomidorowa z ryżem brązowym () Koszą pieczony w ziołach B Ziemniaki z koperkiem gotowane () Surowka z kapuśty czerwonnej z olejem b/c Seler z pietruszką gotowany z olejem () Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c
PD Drożdżówka mini 50g		

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź
NIP: 6772398589 REGON 363712430
KRS 0000601008

Jadłospisy w dniu 2024-05-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II	OM- Specjalna	OM- Bogatorresztkowa
<p>Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Szynka zielonogórska-wp. parzona Buraczki oprószane () Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł Hummus Pomidor Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni Margaryna roślinna (80% tł.) Jajko gotowane ki M Szynka zielonogórska-wp. parzona Pomidor Mix sałat Kawa zbożowa na mleku b/c</p>
<p>2024-05-17 piątek</p> <p>PN</p> <p>Frytki wazrywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)</p>		
<p>Wartość energetyczna: 2420.03 kcal; Białko ogółem: 109.95 g; Tłuszcz: 67.71 g; Kw. tł. nasy.: 20.33 g; Węglowodany ogółem: 357.18 g; W tym cukry: 92.82 g; Błonnik pok.: 32.36 g; Sól: 7.81 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2498.89 kcal; Białko ogółem: 79.39 g; Tłuszcz: 86.67 g; Kw. tł. nasy.: 17.17 g; Węglowodany ogółem: 361.78 g; W tym cukry: 70.89 g; Błonnik pok.: 37.27 g; Sól: 7.84 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2291.35 kcal; Białko ogółem: 117.31 g; Tłuszcz: 66.80 g; Kw. tł. nasy.: 25.37 g; Węglowodany ogółem: 320.69 g; W tym cukry: 71.82 g; Błonnik pok.: 34.48 g; Sól: 7.59 g;</p>

Oznaczenia wskaźników odż.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],

Białko ogółem - Białko ogółem wg rozp. 1169/2011,

Tłuszcz - Tłuszcz,

Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,

Sól - Sól,

K - Potas,

Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,

Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,

- % energii z białka,

Ener. z T - % energii z tłuszczu,

- % energii z węglowodanów,

Ener. z Bł. - % energii z błonnika,

W tym cukry - w tym cukry,

WW - WW,

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź
NIP: 6772398589 REGON 36371245
KRS 000071208

Kuchnia Ostrów Mazowiecka z jadłospisów dla diety: OM- III b Do żywienia przez sondę

Nazwa dania/asortymentu		Składniki
Lp	Asortyment	Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
		Składniki

1 Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)		
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Serek Homog. o smaku naturalnym 2,5% tl. nv(MLE,)	Twaróg chudy (MLE,), Śmietanka (MLE,), E202, Chlorek wapnia
3	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
4	Cukier	
5	Masło 82% tl. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
2 Sonda mleczna! 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,)		
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
3	Cukier	
4	Masło 82% tl. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
5	Mleko w proszku pełne nv(MLE,)	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
7	Suchary bez cukru 285g nv	
3 Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL,)		
1	Woda	
2	Włoszczyzna mroz. 3skł paski/marchew, pietruszka, seler(SEL,)	Marchew, Pietruszka korzeń, Seler (SEL,)
3	Udziec z kurczaka b/k b/s	
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkumą nv(GLU PSZ,)	Mąka pszenna (GLU PSZ,), Woda, Kurkuma
5	Olej rzepakowy nv	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
4 Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL,)		
1	Woda	
2	Ziemniaki	
3	Marchew	
4	Udziec z kurczaka b/k b/s	
5	Seler(SEL,)	
6	Masło 82% tl. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
7	Jaja M nv(JAJ,)	
5 Sonda mięsna! 5 400 g (JAJ, SEL,)		
1	Woda	
2	Udziec z kurczaka b/k b/s	
3	Ziemniaki obrane	
4	Marchew obrana	
5	Pietruszka obrana	
6	Cukier	
7	Seler obrany(SEL,)	
8	Olej rzepakowy nv	
9	Jaja M nv(JAJ,)	

