

Jadłospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PD	II ŚN	Śniadanie	Obiad						
		<p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>OM- I Podstawowa zestaw II</p> <p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p> <p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>OM- V Kleikowa</p> <p>OM- VI Poopercyjna Zestaw I</p> <p>OM- VI Poopercyjna Zestaw II</p> <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw I</p> <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw II</p>	<p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>OM- I Podstawowa zestaw II</p> <p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p> <p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>OM- V Kleikowa</p> <p>OM- VI Poopercyjna Zestaw I</p> <p>OM- VI Poopercyjna Zestaw II</p> <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw I</p> <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw II</p>						
	<p>Sonda mleczna 1 400 g (GLU PSZ, MLE, MLE)</p> <p>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL)</p>	<p>Platki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU OW), Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT, MLE)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejdwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wodą wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOJ)</p> <p>Ser żółty 25 g (MLE)</p> <p>Ślipek z marchewki 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt.</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Platki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU OW), Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT, MLE)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejdwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wodą wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOJ)</p> <p>Serek homo. o smaku naturalnym z ziolkami 80 g (MLE)</p> <p>Ślipek z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt.</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>						
	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Surowka wielowarstwowa z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pieczarkowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Surowka wielowarstwowa z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL)</p> <p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kleik z kaszy mianny na wodzie 250 ml (GLU PSZ)</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 40 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 40 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
	<p>Biszkopy 30 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, GLU JECZ)</p>	<p>Biszkopy 30 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, GLU JECZ)</p>							

2024-02-22 czwartek

Jadłospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN
<p>OM-I Podstawowa zestaw I</p> <p>OM-I Podstawowa zestaw II</p> <p>OM-III b Do żywienia przez sondę</p> <p>OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>OM-V Kleikowa</p> <p>OM-VI Pooperacyjna Zestaw I</p> <p>OM-VI Pooperacyjna Zestaw II</p> <p>OM-VII Z ogr.sub.pobudz.wydz.so ku żoład. Zestaw I</p> <p>OM-VII Z ogr.sub.pobudz.wydz.so ku żoła. Zestaw II</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU,ZYT) 96 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 25 g</p> <p>Serek homo. o smaku naturalnym z ziołami (MLE) 50 g</p> <p>Slupki papryki kolorowej 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Sonda mięsna 5 400 g (LAL,SEL)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalaflor gotowany* 80 g</p>	<p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt</p> <p>Sonda ziemniaczana 4 300 g (LAL,MLE,SEL)</p> <p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalaflor gotowany* 80 g</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalaflor gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalaflor gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kleik z kaszy manny na wodzie 250 ml (GLU,PSZ)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalaflor gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM-V Kleikowa</p> <p>OM-VI Pooperacyjna Zestaw I</p> <p>OM-VI Pooperacyjna Zestaw II</p> <p>OM-VII Z ogr.sub.pobudz.wydz.so ku żoład. Zestaw I</p> <p>OM-VII Z ogr.sub.pobudz.wydz.so ku żoła. Zestaw II</p>	<p>Wartość energetyczna: 2546,24 kcal; Białko ogółem: 116,62 g; Tłuszcz: 71,46 g; Kw. tł. nasy.: 24,71 g; Węglowodany ogółem: 375,59 g; W tym cukry: 98,75 g; Błonnik pok.: 37,86 g; Soli: 8,94 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2450,10 kcal; Białko ogółem: 108,36 g; Tłuszcz: 68,32 g; Kw. tł. nasy.: 25,07 g; Węglowodany ogółem: 366,22 g; W tym cukry: 93,27 g; Błonnik pok.: 37,11 g; Soli: 8,42 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2198,79 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; Soli: 2,66 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2594,53 kcal; Białko ogółem: 118,36 g; Tłuszcz: 69,04 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 399,02 g; W tym cukry: 113,38 g; Błonnik pok.: 39,75 g; Soli: 9,15 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2501,75 kcal; Białko ogółem: 110,76 g; Tłuszcz: 65,76 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 390,73 g; W tym cukry: 109,46 g; Błonnik pok.: 38,86 g; Soli: 8,63 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; Soli: 0,40 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2522,53 kcal; Białko ogółem: 120,17 g; Tłuszcz: 68,82 g; Kw. tł. nasy.: 20,09 g; Węglowodany ogółem: 115,20 g; Błonnik pok.: 36,15 g; Soli: 7,52 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2371,73 kcal; Białko ogółem: 109,71 g; Tłuszcz: 62,30 g; Kw. tł. nasy.: 20,18 g; Węglowodany ogółem: 363,96 g; W tym cukry: 106,46 g; Błonnik pok.: 31,90 g; Soli: 6,69 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2522,53 kcal; Białko ogółem: 120,17 g; Tłuszcz: 68,82 g; Kw. tł. nasy.: 20,09 g; Węglowodany ogółem: 115,20 g; Błonnik pok.: 36,15 g; Soli: 7,52 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2371,73 kcal; Białko ogółem: 109,71 g; Tłuszcz: 62,30 g; Kw. tł. nasy.: 20,18 g; Węglowodany ogółem: 363,96 g; W tym cukry: 106,46 g; Błonnik pok.: 31,90 g; Soli: 6,69 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2546,24 kcal; Białko ogółem: 116,62 g; Tłuszcz: 71,46 g; Kw. tł. nasy.: 24,71 g; Węglowodany ogółem: 375,59 g; W tym cukry: 98,75 g; Błonnik pok.: 37,86 g; Soli: 8,94 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2450,10 kcal; Białko ogółem: 108,36 g; Tłuszcz: 68,32 g; Kw. tł. nasy.: 25,07 g; Węglowodany ogółem: 366,22 g; W tym cukry: 93,27 g; Błonnik pok.: 37,11 g; Soli: 8,42 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2198,79 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; Soli: 2,66 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2594,53 kcal; Białko ogółem: 118,36 g; Tłuszcz: 69,04 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 399,02 g; W tym cukry: 113,38 g; Błonnik pok.: 39,75 g; Soli: 9,15 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2501,75 kcal; Białko ogółem: 110,76 g; Tłuszcz: 65,76 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 390,73 g; W tym cukry: 109,46 g; Błonnik pok.: 38,86 g; Soli: 8,63 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; Soli: 0,40 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2522,53 kcal; Białko ogółem: 120,17 g; Tłuszcz: 68,82 g; Kw. tł. nasy.: 20,09 g; Węglowodany ogółem: 115,20 g; Błonnik pok.: 36,15 g; Soli: 7,52 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2371,73 kcal; Białko ogółem: 109,71 g; Tłuszcz: 62,30 g; Kw. tł. nasy.: 20,18 g; Węglowodany ogółem: 363,96 g; W tym cukry: 106,46 g; Błonnik pok.: 31,90 g; Soli: 6,69 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2522,53 kcal; Białko ogółem: 120,17 g; Tłuszcz: 68,82 g; Kw. tł. nasy.: 20,09 g; Węglowodany ogółem: 115,20 g; Błonnik pok.: 36,15 g; Soli: 7,52 g.</p> <p>Wartość energetyczna: 2371,73 kcal; Białko ogółem: 109,71 g; Tłuszcz: 62,30 g; Kw. tł. nasy.: 20,18 g; Węglowodany ogółem: 363,96 g; W tym cukry: 106,46 g; Błonnik pok.: 31,90 g; Soli: 6,69 g.</p>				

2024-02-22 czwartek

Jadospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PD	Obiad	II ŚN		Śniadanie												
	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni (MLE) 80 g</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni (MLE) 50 g</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni 50 g</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Ser żółty 25 g (MLE)</p> <p>Slupki z marchewki 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Jabłko 1 szt 1 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki z marchewki 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Jabłko 1 szt 1 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb bezglutenowy 400 ml (SEL, GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni (MLE)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 100 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bogatoślakowa Zestaw I</p> <p>Bogatoślakowa Zestaw II</p>	<p>Bogatoślakowa Zestaw I</p> <p>Bogatoślakowa Zestaw II</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Platki owsiane na mleku (OMV) 400 ml (MLE, GLU)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkowym wodzą parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL)</p> <p>Serek homio o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki z marchewki gotowanej 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>				
	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 40 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza bulgur 150 g (GLU, PSZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Surowka wielowarstwowa z olejem b/c () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pieczarkowa z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza bulgur 150 g (GLU, PSZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Surowka wielowarstwowa z olejem b/c () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kanapka z szynką i sałata (bulka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU, PSZ, SOL)</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kefir 2,0% tł 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Bifka wieprzowa z szynki duszona 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Sos pomidorowy 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Kasza jęczmienna/szytko 150 g (GLU, JECZ)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 100 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>

2024-02-22 czwartek

Jadłospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-22 czwartek	
PN	Kolacja
<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I</p> <p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II</p> <p>OM- IX Łatwo strawna zestaw I</p> <p>OM- IX Łatwo strawna zestaw II</p> <p>OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II</p> <p>OM- XI Ubogoenergetyczna</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II</p> <p>OM- XIII Niskobiałkowa</p>	<p>90 g (GLU PSZ) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.nieład 50 g Dżem 25 g 1 szt Kalefior gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>2304,81 kcal; Białko ogółem: 111,98 g; Tłuszcz: 46,72 g; Kw. tł. nasy.: 14,66 g; Węglowodany ogółem: 379,89 g; W tym cukry: 106,59 g; Błonnik pok.: 32,40 g; Sól: 6,91 g.</p> <p>2481,43 kcal; Białko ogółem: 111,76 g; Tłuszcz: 66,46 g; Kw. tł. nasy.: 20,02 g; Węglowodany ogółem: 373,92 g; W tym cukry: 104,58 g; Błonnik pok.: 39,75 g; Sól: 8,99 g.</p> <p>2387,69 kcal; Białko ogółem: 102,53 g; Tłuszcz: 63,18 g; Kw. tł. nasy.: 20,33 g; Węglowodany ogółem: 368,69 g; W tym cukry: 99,80 g; Błonnik pok.: 38,85 g; Sól: 8,47 g.</p> <p>2421,65 kcal; Białko ogółem: 113,74 g; Tłuszcz: 74,44 g; Kw. tł. nasy.: 23,43 g; Węglowodany ogółem: 336,42 g; W tym cukry: 59,32 g; Błonnik pok.: 34,58 g; Sól: 9,48 g.</p> <p>2325,51 kcal; Białko ogółem: 105,48 g; Tłuszcz: 71,30 g; Kw. tł. nasy.: 23,78 g; Węglowodany ogółem: 327,05 g; W tym cukry: 53,85 g; Błonnik pok.: 33,82 g; Sól: 8,96 g.</p> <p>1476,82 kcal; Białko ogółem: 70,23 g; Tłuszcz: 31,66 g; Kw. tł. nasy.: 5,38 g; Węglowodany ogółem: 242,03 g; W tym cukry: 39,56 g; Błonnik pok.: 35,27 g; Sól: 5,70 g.</p> <p>2912,93 kcal; Białko ogółem: 132,45 g; Tłuszcz: 86,45 g; Kw. tł. nasy.: 24,86 g; Węglowodany ogółem: 420,38 g; W tym cukry: 106,70 g; Błonnik pok.: 38,74 g; Sól: 11,27 g.</p> <p>2710,47 kcal; Białko ogółem: 120,44 g; Tłuszcz: 75,18 g; Kw. tł. nasy.: 22,78 g; Węglowodany ogółem: 405,63 g; W tym cukry: 101,39 g; Błonnik pok.: 40,17 g; Sól: 9,85 g.</p> <p>2439,17 kcal; Białko ogółem: 41,79 g; Tłuszcz: 65,46 g; Kw. tł. nasy.: 17,93 g; Węglowodany ogółem: 435,89 g; W tym cukry: 89,05 g; Błonnik pok.: 38,14 g; Sól: 1,89 g.</p>
Sok wielowarzewny pasteryzowany 1 szt	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU ZYT) 96 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.nieład 50 g Dżem 25 g 1 szt Kalefior gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni (GLU ZYT) 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.nieład 25 g Serek homo.o smaku naturalnym z zieleni 50 g Stupki paprki kolonowej 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.nieład 30 g Kalefior gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.nieład 50 g Dżem 25 g 1 szt Kalefior gotowany* 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Ryz na wywarze iazynowym 400 ml (SEL) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Dżem 25 g 2 szt Kalefior gotowany* 100 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>

Jadłospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Beznleczna Zestaw I	OM- XV Beznleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pankowata/Przedetana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Pokończca Zestaw I	OM- Pokończca Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I
<p>Platki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL, <u>GLU OW</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polećwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzonka parzona 60 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Bulka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna 80% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Ser żółty 25 g (<u>MLE</u>) Pomidor b/iskofki 40 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Banan 1 szt. 1 szt</p>	<p>Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Bulka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna 80% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Ser żółty 25 g (<u>MLE</u>) Pomidor b/iskofki 40 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Banan 1 szt. 1 szt</p>	<p>Platki owsiane na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU OW</u>) Bulka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna 80% tł. 15 g (<u>MLE</u>) Polećwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzonka parzona 60 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Serrek homo o smaku naturalnym z zieleni 80 g (<u>MLE</u>) Stupki z marchewki gotowanej 100 g Mus z jabłek () b/c 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Platki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna 80% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE</u>) Stupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Schab gotowany 50 g Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kanapka z szynką i sałata (chleb bezglutenowy 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>SOL</u>)</p>	<p>Platki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna 80% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Polećwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzonka parzona 25 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Serrek horro.o smaku naturalnym z zieleni 80 g (<u>MLE</u>) Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt</p>	<p>Platki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna 80% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Polećwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzonka parzona 25 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Serrek horro.o smaku naturalnym z zieleni 80 g (<u>MLE</u>) Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt</p>	<p>Biszkopty 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, GLU JECZ</u>)</p>
<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>) Kasza jeździennasypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Zrazik wieprzowy 100 g Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy 40 ml (<u>GLU PSZ</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 50 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 250 ml Kasza jeździennasypko 90 g (<u>GLU JECZ</u>)</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Zrazik wieprzowy 50 g Pieczony mielony 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy 40 ml (<u>GLU PSZ</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 50 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 250 ml Kasza jeździennasypko 90 g (<u>GLU JECZ</u>)</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>) Ziemniaki puree () 150 g (<u>MLE</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem * 100 g (<u>SEL</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kaszotto wegetariańskie z tofii * 350 g (<u>GLU PSZ, SOL, SEL</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Surowka wielowarstwowa z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Bitka wieprzowa z szynki duszona (bez glutenu) 90 g Sos pomidorowy (bez glutenu) 50 ml Ziemniaki z koperkiem () 180 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>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Zrazik wieprzowy 100 g Pieczony mielony 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>) Kasza jeździennasypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Fasolka szparagowa z olejem () 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>) Kasza jeździennasypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Bitka wieprzowa z szynki duszona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>) Kasza jeździennasypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>
<p>PD</p>	<p>Obiad</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 200 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 200 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>

2024-02-22 czwartek

Wydruk z MAP! Jadłospis 2.24.1.17

Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_wierszach_fr3

Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zmiany w dietach dokonane na wniosek lub polecenie Zamawiającego.

Wydruk z MAP! Jadłospis 2.24.1.17
NIP 677209859
KRS 000001008

Strona 5 z 9

Jadłospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-22 czwartek	
PN	
<p>OM- XV Beznleczna Zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 60 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XV Beznleczna Zestaw II</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 60 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 30 g</p> <p>Slupki papryki kolorowej 40 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana z/c 250 ml</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 30 g</p> <p>Slupki papryki kolorowej 40 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana z/c 250 ml</p>
<p>OM- Pawkowata/Przecierana</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 60 g</p> <p>Kalafior gotowany* 100 g</p> <p>Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml (SEL)</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Pawkowata/Przecierana</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 60 g</p> <p>Kalafior gotowany* 100 g</p> <p>Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml (SEL)</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>OM- Płynna</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Serek homo. o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki papryki kolorowej 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Płynna</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Serek homo. o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki papryki kolorowej 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt</p>
<p>OM- Wegetariańska</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Serek homo. o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki papryki kolorowej 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Wegetariańska</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Serek homo. o smaku naturalnym z zieleni 80 g (MLE)</p> <p>Slupki papryki kolorowej 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>OM- Bezglutenowa</p> <p>Chleb bezglutenowy 100 g</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Szab gotowany 60 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p> <p>Chleb bezglutenowy 100 g</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Szab gotowany 60 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>OM- Położnicza Zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Położnicza Zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>OM- Położnicza Zestaw II</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Położnicza Zestaw II</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>OM- Kobieta Kamiąca Zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Kobieta Kamiąca Zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo z dodat.wody w osł.nieład 50 g</p> <p>Dżem 25 g 1 szt</p> <p>Kalafior gotowany* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Wartość energetyczna: 2409,49 kcal; Białko ogółem: 95,82 g; Tłuszcz: 69,39 g; Kw. tł. nasy.: 16,97 g; Węglowodany ogółem: 370,26 g; W tym cukry: 74,69 g; Błonnik pok.: 39,71 g; Sól: 10,86 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2325,79 kcal; Białko ogółem: 86,90 g; Tłuszcz: 66,14 g; Kw. tł. nasy.: 17,29 g; Węglowodany ogółem: 365,13 g; W tym cukry: 69,82 g; Błonnik pok.: 38,79 g; Sól: 10,59 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 1529,46 kcal; Białko ogółem: 52,75 g; Tłuszcz: 36,52 g; Kw. tł. nasy.: 13,35 g; Węglowodany ogółem: 262,93 g; W tym cukry: 111,70 g; Błonnik pok.: 20,24 g; Sól: 3,64 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1529,46 kcal; Białko ogółem: 52,75 g; Tłuszcz: 36,52 g; Kw. tł. nasy.: 13,35 g; Węglowodany ogółem: 262,93 g; W tym cukry: 111,70 g; Błonnik pok.: 20,24 g; Sól: 3,64 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2127,22 kcal; Białko ogółem: 101,17 g; Tłuszcz: 64,27 g; Kw. tł. nasy.: 20,04 g; Węglowodany ogółem: 302,88 g; W tym cukry: 45,42 g; Błonnik pok.: 39,17 g; Sól: 7,41 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2127,22 kcal; Białko ogółem: 101,17 g; Tłuszcz: 64,27 g; Kw. tł. nasy.: 20,04 g; Węglowodany ogółem: 302,88 g; W tym cukry: 45,42 g; Błonnik pok.: 39,17 g; Sól: 7,41 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2618,36 kcal; Białko ogółem: 102,12 g; Tłuszcz: 78,13 g; Kw. tł. nasy.: 28,72 g; Węglowodany ogółem: 388,00 g; W tym cukry: 102,12 g; Błonnik pok.: 48,76 g; Sól: 7,91 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2618,36 kcal; Białko ogółem: 102,12 g; Tłuszcz: 78,13 g; Kw. tł. nasy.: 28,72 g; Węglowodany ogółem: 388,00 g; W tym cukry: 102,12 g; Błonnik pok.: 48,76 g; Sól: 7,91 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2496,74 kcal; Białko ogółem: 96,03 g; Tłuszcz: 78,11 g; Kw. tł. nasy.: 17,11 g; Węglowodany ogółem: 364,44 g; W tym cukry: 74,59 g; Błonnik pok.: 33,56 g; Sól: 3,43 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2496,74 kcal; Białko ogółem: 96,03 g; Tłuszcz: 78,11 g; Kw. tł. nasy.: 17,11 g; Węglowodany ogółem: 364,44 g; W tym cukry: 74,59 g; Błonnik pok.: 33,56 g; Sól: 3,43 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2742,93 kcal; Białko ogółem: 118,44 g; Tłuszcz: 69,04 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 436,10 g; W tym cukry: 138,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Sól: 9,23 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2742,93 kcal; Białko ogółem: 118,44 g; Tłuszcz: 69,04 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 436,10 g; W tym cukry: 138,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Sól: 9,23 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2650,15 kcal; Białko ogółem: 110,84 g; Tłuszcz: 65,76 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 427,81 g; W tym cukry: 134,94 g; Błonnik pok.: 38,90 g; Sól: 8,71 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2650,15 kcal; Białko ogółem: 110,84 g; Tłuszcz: 65,76 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 427,81 g; W tym cukry: 134,94 g; Błonnik pok.: 38,90 g; Sól: 8,71 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2742,93 kcal; Białko ogółem: 118,44 g; Tłuszcz: 69,04 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 436,10 g; W tym cukry: 138,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Sól: 9,23 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2742,93 kcal; Białko ogółem: 118,44 g; Tłuszcz: 69,04 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 436,10 g; W tym cukry: 138,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Sól: 9,23 g.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM-Kobieta Kamięca
Zestaw II

2024-02-22 czwartek	
	Placki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU, OW</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLUPSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polewka wiśniowa wędzronka wieprzowa z dodatkami wody wędzrona parzona 25 g (<u>GLUPSZ, SOL</u>) Serek homio.o smaku naturalnym z zieleni 80 g (<u>MLE</u>) Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>) Biskopki 30 g (<u>GLU, PSZ, JAU, MLE, GLU, JECZ</u>)
II ŚN	
	Jarynowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (<u>GLU, PSZ, JAU</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLUPSZ</u>) Kasza jęczmienna/szytko 150 g (<u>GLU, JECZ</u>) Bukiet jaryn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Obiad	
PD	Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml

Wydruk z MAPI Jadłospis 2.24.1.17

Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_wierszach_fr3

Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zmiany w dietach dokonane na wniosek lub polecenie Zamawiającego.

NAPRZÓD CATERING SP. Z O.O.
 ul. Traktorowa 126 lok. 301 01-204 Łódź
 NIP 6772398584 REGON 363712430
 KRS 0000
 Data godzina wydruku 2024-02-19 11:15:50

strona 7 z 9

Jadłospisy w dniu 2024-02-22 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-22 czwartek	
OM- Kobieta Kamiąca Zestaw II	<p>Kolacja</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 96 g (GLUPSZ, GLUZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szybkowa dębowa Kieł. wp.gr.:rozd.wędz.pai zo.z.dodat.wody w ost.:miejad 50 g Dżem 25 g 1 szt Kalafior gotowany* 80 g 9 Satała zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
PN	Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt
<p>Wartość energetyczna: 2650,15 kcal, Białko ogółem: 110,84 g; Tłuszcz: 65,76 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 427,81 g; W tym cukry: 134,94 g; Błonnik pok.: 38,90 g; Sól: 8,71 g.</p>	

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktosą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowe, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
FUB - Fubin i produkty pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JECZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

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 jadłospisów dla diety: OM- III b Do żywienia przez sondę

Lp	Nazwa dania/asortymentu	Składniki
	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% II. nv(MLE,)	Twaróg chudy (MLE,), Śmietanka (MLE,), E202, Chlorek wapnia
3	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
4	Cukler	
5	Masło 82% II. 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	Cukler	
4	Masło 82% II. 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 mroż. 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% II. 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,)	

