

Jadłospisy w dniu 2024-03-02 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

| 2024-03-02 sobota | | Śniadanie | | II ŚN | | Obiad | | PD | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| OM-I Podstawowa zestaw I | OM-I Podstawowa zestaw II | OM-III b Do żywienia przez sondę | OM-IV Łatwo strawna dziecko Zestaw I | OM-IV Łatwo strawna dziecko Zestaw II | OM-VI Poopracujna Zestaw I | OM-VI Poopracujna Zestaw II | OM-VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw I | OM-VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw II | OM-VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I |
| Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Chleb razowy pszczarno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Mandarynka 2 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) | Sonda / płynna śr. 400 g (GLU PSZ, MLE.) | Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Banana 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml | Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Banana 1szt. 1 szt | Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Banana 1szt. 1 szt | Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Banana 1szt. 1 szt | Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Banana 1szt. 1 szt | Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Banana 1szt. 1 szt | Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Banana 1szt. 1 szt | Plaki pszenne na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Szyńska Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w ostrońce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Miks sałat 20 g Banana 1szt. 1 szt |
| Ogórkowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń trzmyska drobiowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Salatka z buraczkow i jabłka z olejem () 100 g Surowka Coleslaw (bez mlika) () 100 g (JAJ, GOR.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Szyńska wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Salatka z buraczkow i jabłka z olejem () 100 g Surowka Coleslaw (bez mlika) () 100 g (JAJ, GOR.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Sonda / płynna ob. 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) | Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń trzmyska drobiowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Salatka z buraczkow i jabłka z olejem () 100 g Kalafor gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Szyńska wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Salatka z buraczkow i olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń trzmyska drobiowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Salatka z buraczkow i jabłka z olejem () 100 g Kalafor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Szyńska wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Salatka z buraczkow i jabłka z olejem () 100 g Kalafor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń trzmyska drobiowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Buraczki gotowane z olejem () 100 g Kalafor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Szyńska wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Buraczki gotowane z olejem () 100 g Kalafor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml | Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń trzmyska drobiowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (GLU JECZ.) Salatka z buraczkow i jabłka z olejem () 100 g Kalafor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml |

Wydruk z MAPI Jadłospis 2.24.1.17
 Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zmiany w dietach dokonane na wniosek lub polecenie Zamawiającego.
 NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
 ul. Traktorowa 12A lok. 301, 91-204 Łódź
 NIP 6772398589 REGON 140924100
 KRS 0000000000
 Wydrukowa: MAPI Data 1098824000
 strona 1 z 7
 2024-02-28 13:08:03

Jadłospisy w dniu 2024-03-02 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

| 2024-03-02 sobota | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|
| <p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>, <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polewica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOJ</u>) Serek wiejski zarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | <p>OM- I Podstawowa zestaw II</p> <p>Sonda mięsna! 400 g (<u>JAU</u> <u>SEL</u>)</p> | <p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p> | <p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polewica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOJ</u>) Serek wiejski zarnisty 30 g (<u>MLE</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | <p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> | <p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw I</p> <p>Polewica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOJ</u>)</p> | <p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw II</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polewica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOJ</u>) Serek wiejski zarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Pomidor b/skórki 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku zółd. Zestaw I</p> | <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku zółd. Zestaw II</p> | <p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Polewica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOJ</u>) Serek wiejski zarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>PN</p> <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sonda ziemniaczana 300 g (<u>JAU</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> |
| <p>Wartość energetyczna: 2371,83 kcal; Białko ogółem: 94,41 g; Tłuszcz: 70,36 g; Kw. tł. nasy.: 22,44 g; Węglowodany ogółem: 356,80 g; W tym cukry: 90,61 g; Błonnik pok.: 33,47 g; Sól: 10,14 g;</p> | <p>Wartość energetyczna: 2356,45 kcal; Białko ogółem: 105,70 g; Tłuszcz: 70,39 g; Kw. tł. nasy.: 23,65 g; Węglowodany ogółem: 341,86 g; W tym cukry: 91,12 g; Błonnik pok.: 33,43 g; Sól: 9,42 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: 2423,16 kcal; Białko ogółem: 95,10 g; Tłuszcz: 67,17 g; Kw. tł. nasy.: 22,21 g; Węglowodany ogółem: 375,19 g; W tym cukry: 120,86 g; Błonnik pok.: 30,01 g; Sól: 7,50 g;</p> | <p>Wartość energetyczna: 2375,21 kcal; Białko ogółem: 105,53 g; Tłuszcz: 67,03 g; Kw. tł. nasy.: 23,37 g; Węglowodany ogółem: 352,45 g; W tym cukry: 118,82 g; Błonnik pok.: 28,19 g; Sól: 7,30 g;</p> | <p>Wartość energetyczna: 2392,79 kcal; Białko ogółem: 105,21 g; Tłuszcz: 73,17 g; Kw. tł. nasy.: 25,79 g; Węglowodany ogółem: 393,53 g; W tym cukry: 135,46 g; Błonnik pok.: 29,98 g; Sól: 7,82 g;</p> | <p>Wartość energetyczna: 2544,84 kcal; Białko ogółem: 115,63 g; Tłuszcz: 73,03 g; Kw. tł. nasy.: 26,95 g; Węglowodany ogółem: 370,79 g; W tym cukry: 133,41 g; Błonnik pok.: 28,16 g; Sól: 7,63 g;</p> | <p>Wartość energetyczna: 2571,98 kcal; Białko ogółem: 105,72 g; Tłuszcz: 70,56 g; Kw. tł. nasy.: 25,51 g; Węglowodany ogółem: 393,73 g; W tym cukry: 138,38 g; Błonnik pok.: 30,15 g; Sól: 7,85 g;</p> | <p>Wartość energetyczna: 2524,04 kcal; Białko ogółem: 116,14 g; Tłuszcz: 70,44 g; Kw. tł. nasy.: 26,67 g; Węglowodany ogółem: 370,98 g; W tym cukry: 136,33 g; Błonnik pok.: 28,33 g; Sól: 7,65 g;</p> | <p>Wartość energetyczna: 2264,32 kcal; Białko ogółem: 97,50 g; Tłuszcz: 51,55 g; Kw. tł. nasy.: 16,69 g; Węglowodany ogółem: 367,76 g; W tym cukry: 108,18 g; Błonnik pok.: 30,46 g; Sól: 7,72 g;</p> |

Jadospisy w dniu 2024-03-02 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

| | | | | | | | | | | |
|-------|---|--|---|---|---|---|--|--|---|---|
| | 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 Udobogoleńcyczna | OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I | OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II | OM- XIII Niskobiałkowa | OM- XV Bezzmleczna Zestaw I |
| | <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)</p> <p>Szynka Krolewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadanej 50 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOL</u> <u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>OW</u>)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 80 g</p> <p>Mix salat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>ZYT</u> <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> | <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadanej 50 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOL</u> <u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>OW</u>)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 80 g</p> <p>Mix salat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Mleko b/c 300 ml (<u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> | <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>ZYT</u>)</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>GLU</u> <u>ZYT</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadanej 50 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOL</u> <u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>OW</u>)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 80 g</p> <p>Mix salat 20 g</p> <p>Mandarynka 2 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>ZYT</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>GLU</u> <u>ZYT</u>)</p> <p>Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadanej 50 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOL</u> <u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>OW</u>)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 80 g</p> <p>Mix salat 20 g</p> <p>Mandarynka 2 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadanej 50 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOL</u> <u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>OW</u>)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 80 g</p> <p>Mix salat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>ZYT</u> <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> | <p>Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Chleb bezglutenowy 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadanej 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOL</u> <u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>OW</u>)</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 80 g</p> <p>Mix salat 20 g</p> <p>Mandarynka 2 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | <p>Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Schab gotowany 50 g</p> <p>Fasolka szparagowa z olejem * 80 g</p> <p>Mix salat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | | | |
| II ŚN | Sok pomidorowy 0,3l 1szt | | | | | | | | | |
| | <p>Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Pieczon trzmyska drobiowa 90 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAU</u>)</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Ogórkowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Pieczon trzmyska drobiowa 90 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAU</u>)</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Surowka Coloslaw (bez mleka) () b/c 100 g (<u>JAU</u> <u>GOR</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Surowka Coloslaw (bez mleka) () b/c 100 g (<u>JAU</u> <u>GOR</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Pieczon trzmyska drobiowa 90 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAU</u>)</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Pyzy ziemniaczane* 300 g</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Dyniowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Pieczon trzmyska drobiowa 90 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAU</u>)</p> <p>Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SEL</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypek 150 g (<u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p> <p>Salatka z buraczków i jablek z olejem () 100 g</p> <p>Kalafior gotowany z olejem * 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p> |
| PD | <p>Kanapka z szynką i sałatką (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOL</u>)</p> | | | | | | | | | |

2024-03-02 sobota

Wydruk z MAPI Jadlospis 2.24.1.17

Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_wierszach.fr3

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

Wydrukował: MUFnal, Data i godzina wydruku: 2024-02-28 13:08:03

NAPRZÓD CATERING SP. Z O.O.
 ul. Traktowa 12, lok. 301A, 91-204 Łódź
 NIP 6774398589 REGON 363712430
 KRS 0000401008

Jadłospisy w dniu 2024-03-02 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

| 2024-03-02 sobota | |
|--|---|
| PN | Kolacja |
| <p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II</p> <p>Wartość energetyczna: 2216,37 kcal; Białko ogółem: 107,93 g; Tłuszcz: 51,41 g; Kw. tł. nasy.: 17,84 g; Węglowodany ogółem: 345,01 g; W tym cukry: 106,13 g; Błonnik pok.: 28,64 g; Sól: 7,52 g.</p> | <p>Bulka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 26 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- IX łatwo strawna Zestaw I</p> <p>Wartość energetyczna: 2403,24 kcal; Białko ogółem: 93,41 g; Tłuszcz: 67,34 g; Kw. tł. nasy.: 22,38 g; Węglowodany ogółem: 372,21 g; W tym cukry: 106,22 g; Błonnik pok.: 33,55 g; Sól: 9,12 g.</p> | <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- IX łatwo strawna Zestaw II</p> <p>Wartość energetyczna: 2355,29 kcal; Białko ogółem: 103,84 g; Tłuszcz: 67,20 g; Kw. tł. nasy.: 23,53 g; Węglowodany ogółem: 349,47 g; W tym cukry: 104,17 g; Błonnik pok.: 31,73 g; Sól: 8,93 g.</p> | <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>Wartość energetyczna: 2263,37 kcal; Białko ogółem: 90,59 g; Tłuszcz: 72,08 g; Kw. tł. nasy.: 21,16 g; Węglowodany ogółem: 330,50 g; W tym cukry: 60,37 g; Błonnik pok.: 33,64 g; Sól: 10,17 g.</p> | <p>Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II</p> <p>Wartość energetyczna: 2295,78 kcal; Białko ogółem: 101,87 g; Tłuszcz: 72,11 g; Kw. tł. nasy.: 22,37 g; Węglowodany ogółem: 327,55 g; W tym cukry: 72,85 g; Błonnik pok.: 33,60 g; Sól: 9,45 g.</p> | <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 26 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- XI Ubogoenergetyczna</p> <p>Wartość energetyczna: 1481,27 kcal; Białko ogółem: 69,44 g; Tłuszcz: 30,08 g; Kw. tł. nasy.: 7,37 g; Węglowodany ogółem: 246,92 g; W tym cukry: 49,41 g; Błonnik pok.: 28,05 g; Sól: 6,42 g.</p> | <p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I</p> <p>Wartość energetyczna: 2761,56 kcal; Białko ogółem: 110,65 g; Tłuszcz: 81,16 g; Kw. tł. nasy.: 28,18 g; Węglowodany ogółem: 135,99 g; Błonnik pok.: 30,66 g; Sól: 8,73 g.</p> | <p>Chleb bezglutenowy 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II</p> <p>Wartość energetyczna: 2713,61 kcal; Białko ogółem: 121,08 g; Tłuszcz: 81,02 g; Kw. tł. nasy.: 29,34 g; Węglowodany ogółem: 389,95 g; W tym cukry: 133,95 g; Błonnik pok.: 28,84 g; Sól: 8,54 g.</p> | <p>Chleb bezglutenowy 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- XIII Niskobiałkowa</p> <p>Wartość energetyczna: 2147,52 kcal; Białko ogółem: 43,62 g; Tłuszcz: 55,49 g; Kw. tł. nasy.: 11,33 g; Węglowodany ogółem: 375,23 g; W tym cukry: 53,15 g; Błonnik pok.: 24,70 g; Sól: 6,51 g.</p> | <p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna bez miodu o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Polećwica wiśniowa wędziona wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL)</p> <p>Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> |
| <p>OM- XV Beźmielczna Zestaw I</p> <p>Wartość energetyczna: 2353,37 kcal; Białko ogółem: 94,12 g; Tłuszcz: 61,24 g; Kw. tł. nasy.: 15,60 g; Węglowodany ogółem: 376,88 g; W tym cukry: 86,22 g; Błonnik pok.: 39,85 g; Sól: 6,78 g.</p> | <p>Kanapka z szynką i sałatką (bulka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p> |
| <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Kanapka z szynką i sałatką (bulka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p> |
| <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> | <p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p> |

Jadłospisy w dniu 2024-03-02 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

| OM- XV Bezmieczna Zestaw II | OM- Dzieci 1-3 lat | OM- Parkowata/ Przeziarena | OM- Pymna | OM- Wegetariańska | OM- Bezglutenowa | OM- Półrośnicza Zestaw I | OM- Półrośnicza Zestaw II | OM- Kobieta Kamiąca Zestaw I | OM- Kobieta Kamiąca Zestaw II |
|--|---|--|---|---|---|---|---|--|--|
| <p>Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Schab gotowany 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Mix sałat 20 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> | <p>Platki kukurydziane na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Szyńka królewiecka-kiebasa wieprzowo drobiowa, średnio mielądalnej 50 g (<u>GLU PSZ SOL MLE GLU OW</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Mius z jabłek () b/c 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE GLU ZYT GLU JECZ</u>)</p> | <p>Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Szyńka królewiecka-kiebasa wieprzowo drobiowa, średnio mielądalnej 50 g (<u>GLU PSZ SOL MLE GLU OW</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Mius z jabłek () b/c 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE GLU ZYT GLU JECZ</u>)</p> | <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ MLE</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Hummus z ciecierzycy 80 g (<u>MLE</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Mix sałat 20 g Mandarynka 2 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE GLU ZYT GLU JECZ</u>)</p> | <p>Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 10 g Schab gotowany 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Mandarynka 2 szt</p> | <p>Szyńka królewiecka-kiebasa wieprzowo drobiowa, średnio mielądalnej 50 g (<u>GLU PSZ SOL MLE GLU OW</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE GLU ZYT GLU JECZ</u>)</p> | <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szyńka królewiecka-kiebasa wieprzowo drobiowa, średnio mielądalnej 50 g (<u>GLU PSZ SOL MLE GLU OW</u>) Fasolka szparagowa z olejem * 80 g Banan 1 szt. 1 szt Mix sałat 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE GLU ZYT GLU JECZ</u>)</p> | <p>Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)</p> | <p>Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)</p> | <p>Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)</p> |
| <p>Wielowarzynna z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Dyniowa z ziemniakami () 200 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Pieczeń ryżyska drobiowa 50 g (<u>GLU PSZ JAJ</u>) Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 50 g Kalaflor gotowany z olejem * 50 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 250 ml</p> | <p>Wielowarzynna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Pieczeń ryżyska drobiowa 90 g (<u>GLU PSZ JAJ</u>) Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Buraczki gotowane z olejem * 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Ogórkowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Koliet z jaj 90 g (<u>GLU PSZ JAJ</u>) Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Surówka Coleslaw (bez mleka) () 100 g (<u>JAJ GOR</u>) Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzynna z ziemniakami (bez glutenu bez mleka) () 400 ml (<u>SEL</u>) Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* (bez mleka) 50 ml (<u>SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Ryż na syplko 170 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Pieczeń ryżyska drobiowa 90 g (<u>GLU PSZ JAJ</u>) Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzynna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Pieczeń ryżyska drobiowa 90 g (<u>GLU PSZ JAJ</u>) Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzynna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> | <p>Wielowarzynna z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ MLE SEL</u>) Szyńka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy* 50 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Kasza jęczmienna/syplik 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 100 g Kalaflor gotowany z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* z/c 300 ml</p> |
| PD | Mandarynka 1 szt | | | | | | Mandarynka 2 szt | | |

2024-03-02 sobota

Wydruk z MAPI Jadłospis 2.24.1.17

Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_wierszach_f13

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

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
 ul. Traktorowa 124 lok. 301, 91-204-528
 NIP 677230858, REGON 142535, KRS 0000601008
 Wydrukował: Mufnal, Data: 18.03.2024 13:08:03

Jadłospisy w dniu 2024-03-02 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

| 2024-03-02 sobota | | Kolacja | | Sok pomidorowy 0,3l 1 szt | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|---|--|--|--|
| OM- XV Bezmleczna Zestaw II | OM- Dzieci 1-3 lat | OM- Papkowata/ Przeclerana | OM- Płynna | OM- Vegetariańska | OM- Bezglutenowa | OM- Poloznicza Zestaw I | OM- Poloznicza Zestaw II | OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I | OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II |
| Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polejdwica wiśniowa wędziona więprzowa z dodatkłw m wody wędzona parzona (GLU PSZ, SOL) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Makaron na wywarze jarzynowym 400 ml (GLU PSZ, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł) 5 g (MLE) Polejdwica wiśniowa wędziona więprzowa z dodatkłw m wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL) Marchew gotowana z olejem () 100 g Makaron na wywarze jarzynowym 400 ml (GLU PSZ, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml | Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ, MLE) Margaryna roślinna (80% tł) 15 g (MLE) Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE) Polejdwica wiśniowa wędziona więprzowa z dodatkłw m wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL) Marchew gotowana z olejem () 100 g Makaron na wywarze jarzynowym 400 ml (GLU PSZ, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml | Chleb mieszany pszenno-żytni 99 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł) 10 g (MLE) Serek wiejski ziamisty 80 g (MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml | Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Kasza jaglana na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) | | Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł) 10 g (MLE) Serek wiejski ziamisty 50 g (MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml | | | |
| PN | | | | | | | | | |
| Kanapka z szynką i sałatką (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOL) | Wartość energetyczna: 224,5; 13 kcal; Białko ogółem: 102,72 g; Tłuszcz: 60,72 g; Kw. tł. nasy.: 16,69 g; Węglowodany ogółem: 338,25 g; W tym cukry: 73,04 g; Błonnik pok.: 31,45 g; Soli: 6,21 g. | Wartość energetyczna: 1534,74 kcal; Białko ogółem: 55,31 g; Tłuszcz: 37,17 g; Kw. tł. nasy.: 12,64 g; Węglowodany ogółem: 253,29 g; W tym cukry: 115,21 g; Błonnik pok.: 18,94 g; Soli: 4,58 g. | Wartość energetyczna: 2059,55 kcal; Białko ogółem: 80,93 g; Tłuszcz: 68,22 g; Kw. tł. nasy.: 21,41 g; Węglowodany ogółem: 298,14 g; W tym cukry: 60,15 g; Błonnik pok.: 34,77 g; Soli: 6,77 g. | Wartość energetyczna: 2535,48 kcal; Białko ogółem: 89,61 g; Tłuszcz: 82,44 g; Kw. tł. nasy.: 23,40 g; Węglowodany ogółem: 373,04 g; W tym cukry: 91,88 g; Błonnik pok.: 34,42 g; Soli: 9,11 g. | Wartość energetyczna: 2066,82 kcal; Białko ogółem: 91,01 g; Tłuszcz: 56,32 g; Kw. tł. nasy.: 11,77 g; Węglowodany ogółem: 308,32 g; W tym cukry: 50,97 g; Błonnik pok.: 24,34 g; Soli: 2,89 g. | Wartość energetyczna: 2807,80 kcal; Białko ogółem: 107,81 g; Tłuszcz: 74,04 g; Kw. tł. nasy.: 26,06 g; Węglowodany ogółem: 446,46 g; W tym cukry: 153,30 g; Błonnik pok.: 38,07 g; Soli: 9,78 g. | Wartość energetyczna: 2759,85 kcal; Białko ogółem: 118,23 g; Tłuszcz: 73,90 g; Kw. tł. nasy.: 27,21 g; Węglowodany ogółem: 423,71 g; W tym cukry: 151,25 g; Błonnik pok.: 36,25 g; Soli: 9,59 g. | Wartość energetyczna: 2807,80 kcal; Białko ogółem: 107,81 g; Tłuszcz: 74,04 g; Kw. tł. nasy.: 26,06 g; Węglowodany ogółem: 446,46 g; W tym cukry: 153,30 g; Błonnik pok.: 38,07 g; Soli: 9,78 g. | Wartość energetyczna: 2759,85 kcal; Białko ogółem: 118,23 g; Tłuszcz: 73,90 g; Kw. tł. nasy.: 27,21 g; Węglowodany ogółem: 423,71 g; W tym cukry: 151,25 g; Błonnik pok.: 36,25 g; Soli: 9,59 g. |

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 laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin 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 JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

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,

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% il. nv(MLE,) | Twaróg chudy (MLE,), Śmietanka (MLE,), E202, Chlorek wapnia |
| 3 | Kasza manna nv(GLU PSZ,) | |
| 4 | Cukier | |
| 5 | Masło 82% il. 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% il. 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. 3skl 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% il. 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,) | |

