

Jadłospisy w dniu 2024-03-27 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-27 środa		Śniadanie		II ŚN					
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- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyřd z soku zola. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyřd z soku zola. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tuszczu Zestaw I
Ryż na mleku 400 ml (MLE) Chleb razowy pszemno-żytni (GLU PSZ, GLU ŻYT.) 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Serrek homo. naturalny 50 g (MLE) Papkka konserwowa 80 g Sałata zielona 20 g Gruszkka 1 szt. 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT., GLU JECZ.)	Sonda / pylmna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE)	Ryż na mleku 400 ml (MLE) Bulka pszemna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serrek homo. naturalny 50 g (MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana z/c 250 ml	Jogurt owocowy leśny 150g 1 szt (MLE)	Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE)	Ryż na mleku 400 ml (MLE) Bulka pszemna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serrek homo. naturalny 50 g (MLE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT., GLU JECZ.)	Ryż na mleku 400 ml (MLE) Bulka pszemna długa krojona 90 g (GLU PSZ) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serrek homo. naturalny 50 g (MLE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT., GLU JECZ.)			

**NAPRZÓD CATERING SP Z O.O.**  
 ul. Traktorowa 124 lok. 301, 91-204 Łódź  
 NIP: 6772588589 REGON: 383712430  
 KRS: 0000601008

Jadłospisy w dniu 2024-03-27 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- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub pobud. wyd z soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub pobud. wyd z soku żoła. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
Gryskowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, SEL)	Krupnik jęczmienny ( ) 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLUPSZ, JAJ)	Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLUPSZ, JAJ, SEL)	Gryskowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, SEL)	Krupnik jęczmienny ( ) 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLUPSZ, JAJ)	Gryskowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, SEL)	Krupnik jęczmienny ( ) 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLUPSZ, JAJ)	Gryskowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, SEL)	Krupnik jęczmienny ( ) 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLUPSZ, JAJ)	Gryskowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, SEL)
Eskałopka z kurczaka 100 g (GLUPSZ, JAJ, MLE)	Sos bazyliowy* 50 ml (GLUPSZ, SEL)	Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLUPSZ, SEL)	Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLUPSZ, SEL)	Sos bazyliowy* 50 ml (GLUPSZ, SEL)	Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLUPSZ, SEL)	Sos bazyliowy* 50 ml (GLUPSZ, SEL)	Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLUPSZ, SEL)	Sos bazyliowy* 50 ml (GLUPSZ, SEL)	Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLUPSZ, SEL)
Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g	Ziemniaki z koperkiem 180 g
Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g	Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g
Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g	Fasolka szparagowa z olejem 100 g
Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Chleb mieszany pszenno-żytni (GLUPSZ, GLU, ZYT) 10 g	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Sonda mięsna! 5 400 g (JAJ, SEL)	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 76 g	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 76 g	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 76 g	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 76 g	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 76 g	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 76 g	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 90 g
Paszlet Cieccharowski-Paszlet drobiowy z dodatkami surówców więprzowych pieczony 50 g (GLUPSZ, JAJ, SOL, MLE)	Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLUPSZ, JAJ, SOL)	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ, SEL) 76 g	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 25 g (GLUPSZ, JAJ, SOL)
Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Rukola 10 g	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml

2024-03-27 środa

Kolacja

Obiad

PD

Jadłospisy w dniu 2024-03-27 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN		Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt									
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- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub pobudz. wyd z soku zola. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub pobudz. wyd z soku zola. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL)	
Wartość energetyczna: 2423,29 kcal; Białko ogółem: 100,53 g; Tłuszcz: 74,72 g; Kw. tł. nasy.: 21,17 g; Węglowodany ogółem: 349,90 g; W tym cukry: 59,01 g; Błonnik pok.: 32,64 g; Sól: 10,00 g;	Wartość energetyczna: 2281,95 kcal; Białko ogółem: 100,72 g; Tłuszcz: 65,31 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 335,57 g; W tym cukry: 58,98 g; Błonnik pok.: 32,64 g; Sól: 10,19 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: 2200,29 kcal; Białko ogółem: 97,40 g; Tłuszcz: 61,46 g; Kw. tł. nasy.: 16,85 g; Węglowodany ogółem: 324,00 g; W tym cukry: 67,66 g; Błonnik pok.: 28,72 g; Sól: 5,71 g;	Wartość energetyczna: 2152,69 kcal; Białko ogółem: 92,40 g; Tłuszcz: 63,93 g; Kw. tł. nasy.: 17,01 g; Węglowodany ogółem: 311,44 g; W tym cukry: 68,14 g; Błonnik pok.: 28,56 g; Sól: 5,81 g;	Wartość energetyczna: 2455,66 kcal; Białko ogółem: 107,94 g; Tłuszcz: 79,66 g; Kw. tł. nasy.: 21,54 g; Węglowodany ogółem: 335,61 g; W tym cukry: 86,22 g; Błonnik pok.: 31,65 g; Sól: 6,72 g;	Wartość energetyczna: 2436,57 kcal; Białko ogółem: 105,41 g; Tłuszcz: 83,80 g; Kw. tł. nasy.: 21,95 g; Węglowodany ogółem: 324,28 g; W tym cukry: 87,31 g; Błonnik pok.: 32,07 g; Sól: 6,91 g;	Wartość energetyczna: 2455,66 kcal; Białko ogółem: 107,94 g; Tłuszcz: 79,66 g; Kw. tł. nasy.: 21,54 g; Węglowodany ogółem: 335,61 g; W tym cukry: 86,22 g; Błonnik pok.: 31,65 g; Sól: 6,72 g;	Wartość energetyczna: 2408,06 kcal; Białko ogółem: 102,94 g; Tłuszcz: 82,13 g; Kw. tł. nasy.: 21,70 g; Węglowodany ogółem: 323,05 g; W tym cukry: 86,70 g; Błonnik pok.: 31,49 g; Sól: 6,82 g;	Wartość energetyczna: 2235,18 kcal; Białko ogółem: 104,90 g; Tłuszcz: 63,50 g; Kw. tł. nasy.: 13,66 g; Węglowodany ogółem: 344,66 g; W tym cukry: 77,73 g; Błonnik pok.: 32,29 g; Sól: 6,46 g;		

2024-03-27 środa

**NAPRZÓD CATERING** Sp. z o.o.  
 ul. Trajektowa 125A, 05-130 Ostrołęka  
 NIP: 6772392024, REGON: 141204604  
 KRS: 0000601008

Jadłospisy w dniu 2024-03-27 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-27 środa									
OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX łatwostrawna zestaw I	OM- IX łatwostrawna zestaw II	OM- X Z ogr. tłuszczu przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tłuszczu przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenerygetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmleczna Zestaw I
Ryż na mleku 400 ml (MLE) Bukła pszenna długa krojona 90 g (GLUPSZ) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ)	Ryż na mleku 400 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni (GLUPSZ, GLU, ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ)	Ryż na mleku 400 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni (GLUPSZ, GLU, ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ)	Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb razowy pszenno-żytni (PSZ, GLU, ZYT) 76 g (GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Papyka konserwowa 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb razowy pszenno-żytni (PSZ, GLU, ZYT) 76 g (GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Ryż na mleku 400 ml (MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ)	Ryż na mleku 400 ml (MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ)	Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Dżem 50 g Pomidor 100 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ) Pomidor 100 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
II ŚN	Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt				Kanapka z szynką i sałata (bukła pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLUPSZ, SOJ)				

Jadospisy w dniu 2024-03-27 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 Ubogoproteinowa	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmieczna Zestaw I
Krupnik jęczmienny (MILE) 400 ml (SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (MILE) 400 ml (SEL, GLU PSZ, SEL.) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny (MILE) 400 ml (SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (MILE) 400 ml (SEL, GLU PSZ, SEL.) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Ogorek kiszony z cebulką z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny (MILE) 400 ml (SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Ogorek kiszony z cebulką z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (MILE) 400 ml (SEL, GLU PSZ, SEL.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (MILE) 400 ml (SEL, GLU PSZ, SEL.) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny (MILE) 400 ml (SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (MILE) 400 ml (SEL, GLU PSZ, SEL.) Kotlety ziemniaczane (MILE) 300 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Dylnia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (MILE) 400 ml (SEL, GLU PSZ, SEL.) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane (MILE) 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Obiad									
PD									
Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ, SEL.) Poledwica wiśniowa wędzonka wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Poledwica wiśniowa wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Sos (SOJ) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec (MILE) 50 g (SEL, SEL.) Pomidor b/skoriki 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Poledwica wiśniowa wędzonka wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec (MILE) 50 g (SEL, SEL.) Pomidor 90 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT) 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Pasztet Ciechanowski-Pasztet drobiowy z dodatkami surowców wlepszony 50 g (GLU PSZ, JAJ, SOJ, MILE) Poledwica wiśniowa wędzonka wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Rzodkiew biała 90 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec (MILE) 30 g (SEL, SEL.) Pomidor 80 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, SEL.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Poledwica wiśniowa wędzonka wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec (MILE) 50 g (SEL, SEL.) Pomidor 80 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE) Poledwica wiśniowa wędzonka wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) (MILE) 400 ml (SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, SEL.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE) Poledwica wiśniowa wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec (MILE) 50 g (SEL, SEL.) Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) (MILE) 400 ml (SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE) Poledwica wiśniowa wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) (MILE) 400 ml (SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, SEL.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE) Poledwica wiśniowa wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec (MILE) 50 g (SEL, SEL.) Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) (MILE) 400 ml (SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ, SEL.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE) Poledwica wiśniowa wlepszona z dodatkowym wodą wędzona parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL.) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec (MILE) 50 g (SEL, SEL.) Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) (MILE) 400 ml (SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml

Jadłospisy w dniu 2024-03-27 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-27 środa											
PN											
OM- VIII Z ograniczeniem tuszczu 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 Ubogenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmięczna Zestaw I	Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt	
Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt			Kanapka z jajkiem i sałata ( chleb razowy 76g, margaryna 5g, jajko 25g, sałata 5g) 1 szt (GLUPSZ, JAJ, GLUZYT)			Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt			Kanapka z szynką i sałata (bulka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)		
Wartość energetyczna: 2187,58 kcal; Białko ogółem: 99,90 g; Tłuszcz: 55,97 g; Kw. tł. nasy.: 13,82 g; Węglowodany ogółem: 332,10 g; W tym cukry: 78,21 g; Błonnik pok.: 32,12 g; Sól: 6,56 g;	Wartość energetyczna: 2298,55 kcal; Białko ogółem: 102,31 g; Tłuszcz: 66,41 g; Kw. tł. nasy.: 19,45 g; Węglowodany ogółem: 333,56 g; W tym cukry: 63,81 g; Błonnik pok.: 31,88 g; Sól: 7,41 g;	Wartość energetyczna: 2228,97 kcal; Białko ogółem: 94,67 g; Tłuszcz: 67,79 g; Kw. tł. nasy.: 19,39 g; Węglowodany ogółem: 320,58 g; W tym cukry: 64,29 g; Błonnik pok.: 31,71 g; Sól: 7,47 g;	Wartość energetyczna: 2133,94 kcal; Białko ogółem: 93,68 g; Tłuszcz: 58,00 g; Kw. tł. nasy.: 15,05 g; Węglowodany ogółem: 323,90 g; W tym cukry: 29,71 g; Błonnik pok.: 34,35 g; Sól: 9,84 g;	Wartość energetyczna: 2064,35 kcal; Białko ogółem: 86,04 g; Tłuszcz: 59,37 g; Kw. tł. nasy.: 14,99 g; Węglowodany ogółem: 310,92 g; W tym cukry: 30,18 g; Błonnik pok.: 34,17 g; Sól: 9,89 g;	Wartość energetyczna: 1474,38 kcal; Białko ogółem: 59,30 g; Tłuszcz: 33,40 g; Kw. tł. nasy.: 4,91 g; Węglowodany ogółem: 243,58 g; W tym cukry: 32,03 g; Błonnik pok.: 28,69 g; Sól: 4,39 g;	Wartość energetyczna: 2670,77 kcal; Białko ogółem: 116,97 g; Tłuszcz: 78,93 g; Kw. tł. nasy.: 24,89 g; Węglowodany ogółem: 382,90 g; W tym cukry: 102,75 g; Błonnik pok.: 28,85 g; Sól: 7,09 g;	Wartość energetyczna: 2623,17 kcal; Białko ogółem: 111,97 g; Tłuszcz: 81,40 g; Kw. tł. nasy.: 25,05 g; Węglowodany ogółem: 370,34 g; W tym cukry: 103,23 g; Błonnik pok.: 28,69 g; Sól: 7,19 g;	Wartość energetyczna: 2440,96 kcal; Białko ogółem: 47,95 g; Tłuszcz: 76,66 g; Kw. tł. nasy.: 12,38 g; Węglowodany ogółem: 394,16 g; W tym cukry: 57,39 g; Błonnik pok.: 31,40 g; Sól: 3,27 g;	Wartość energetyczna: 2288,25 kcal; Białko ogółem: 92,79 g; Tłuszcz: 70,99 g; Kw. tł. nasy.: 16,59 g; Węglowodany ogółem: 333,94 g; W tym cukry: 38,13 g; Błonnik pok.: 32,47 g; Sól: 9,55 g;		

## Jadłospisy w dniu 2024-03-27 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezemleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Parkowata/ Przecieterana	OM- Pylna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Pokoźnicza Zestaw I	OM- Pokoźnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
Ryz na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ) Pomidor 100 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza manna na mleku 200 ml (GLUPSZ, MLE) Bulka pszenna długa krojona 32 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł) 5 g (MLE) Serrek homio, naturalny 30 g (MLE) Pomidor biskorki 40 g (MLE) Sałata zielona 20 g Kakao na mleku b/c 250 ml (MLE) Gruszka 1 szt. 150 g	Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml (SEL) Bulka pszenna długa krojona 32 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł) 15 g (MLE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 50 g (SOJ) Serrek homio, naturalny 80 g (MLE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Mus z jabłek () b/c 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)	Ryz na mleku 400 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLUPSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł) 10 g (MLE) Serrek homio, naturalny 80 g (MLE) Papryka konserwowa 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g	Ryz na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb bezglutenowy 120 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Schab gotowany 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g		Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLUPSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł) 10 g (MLE) Serrek homio, naturalny 50 g (MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)			
II ŚN	Wafelki 30 g (GLUPSZ, SOJ, MLE)				Wafelki 30 g (GLUPSZ, SOJ, MLE)				

2024-03-27 środa

Wydruk z MAP1 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.

Wydrukował: MUlnaj, Data i godzina wydruku: 2024-03-22 11:32:18

**NAPRZÓD**  
 ul. Traktorowa 126A  
 N 51723900002  
 KRS 0000401008  
 S.A. z o.o.  
 524 742046042  
 GON 363712431  
 pina 7 z 10

Jadłospisy w dniu 2024-03-27 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmielczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pappowata/ Przecierana	OM- Pymna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Potożnicza Zestaw I	OM- Potożnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karniąca Zestaw I	OM- Kobieta Karniąca Zestaw II
Krupnik jęczmienny (bez mleka) () 400 ml ( <u>SEL, GLU</u> ) <u>JECZ</u> Pulpet drobiowy 100 g ( <u>GLU PSZ, JAU</u> ) Sos bazylkowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem	Gryskowa z ziemniakami () 200 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Pulpet drobiowy 50 g ( <u>GLU PSZ, JAU</u> ) Sos bazylkowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem	Gryskowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Pulpet drobiowy 100 g ( <u>GLU PSZ, JAU</u> ) Sos bazylkowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g	Gryskowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Pulpet jarski () 100 g ( <u>GLU PSZ, JAU, SEL</u> ) Sos jarzynowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Pulpet jarski () 100 g ( <u>GLU PSZ, JAU, SEL</u> ) Sos jarzynowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () (bez glutenu, bez mleka) 400 ml ( <u>SEL</u> ) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos bazylkowy (bez glutenu)* 50 ml ( <u>SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g	Gryskowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Sos bazylkowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g	Krupnik jęczmienny () 400 ml ( <u>MLE, SEL, GLU JECZ</u> ) Pulpet drobiowy 100 g ( <u>GLU PSZ, JAU</u> ) Sos bazylkowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g	Gryskowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Sos bazylkowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g	Krupnik jęczmienny () 400 ml ( <u>MLE, SEL, GLU JECZ</u> ) Pulpet drobiowy 100 g ( <u>GLU PSZ, JAU</u> ) Sos bazylkowy* 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g
szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Fasolka szparagowa z olejem* 50 g Dylnia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem* 50 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml	Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Ziemniaki z koperkiem gotowane () 90 g Dylnia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem* 50 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml	Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Kefir 2% tł 200 ml ( <u>MLE</u> ) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dylnia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Galaretką o smaku cytrynowym 150 g	Galaretką o smaku cytrynowym 150 g						Galaretką o smaku cytrynowym 300 g		
Bukła pszeniana długa krojona 76 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Połędwica wiśniowa wędzronka wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 60 g ( <u>GLU PSZ, SOL</u> ) Pastą mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec () 50 g Pastę mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec () 30 g Pomidor 40 g Salata zielona 10 g	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Bukła pszeniana długa krojona 32 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł) 5 g ( <u>MLE</u> ) Pastę mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec () 50 g Pastę mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec () 30 g Pomidor 40 g Salata zielona 10 g	Bukła pszeniana długa krojona 32 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł) 15 g ( <u>MLE</u> ) Połędwica wiśniowa wędzronka wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 50 g ( <u>GLU PSZ, SOL</u> ) Pastę mięsno-warzywną z mięsa drobiowego udziec () 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) () 450 ml ( <u>SEL</u> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 10 g ( <u>MLE</u> ) Pastę warzywną () 80 g ( <u>SEL</u> ) Kefir 2,0% tł 150g 1 szt. ( <u>MLE</u> ) Rzodkiew biała 90 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 120 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Schab gotowany 60 g Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml ( <u>SEL</u> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Margaryna roślinna (80% tł) 10 g ( <u>MLE</u> ) Połędwica wiśniowa wędzronka wieprzowa z dodatkami wody wędzona parzona 9 g ( <u>GLU PSZ, SOL</u> ) Pomidor 90 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml				
Kolacja									



Jadłospisy w dniu 2024-03-27 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt									
OM- XV Bezemleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
N									
Kanapka z szynką i sałatką (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)									
Wartość energetyczna: 2213,99 kcal; Białko ogółem: 84,89 g; Tłuszcz: 71,21 g; Kw. tł. nasy.: 16,41 g; Węglowodany ogółem: 322,85 g; W tym cukry: 38,43 g; Błonnik pok.: 32,66 g; Sól: 9,66 g;	Wartość energetyczna: 1497,67 kcal; Białko ogółem: 56,00 g; Tłuszcz: 44,56 g; Kw. tł. nasy.: 16,54 g; Węglowodany ogółem: 222,45 g; W tym cukry: 54,33 g; Błonnik pok.: 18,17 g; Sól: 2,47 g;	Wartość energetyczna: 2291,09 kcal; Białko ogółem: 96,78 g; Tłuszcz: 78,10 g; Kw. tł. nasy.: 19,57 g; Węglowodany ogółem: 315,84 g; W tym cukry: 53,79 g; Błonnik pok.: 40,15 g; Sól: 7,51 g;	Wartość energetyczna: 2304,34 kcal; Białko ogółem: 77,55 g; Tłuszcz: 65,37 g; Kw. tł. nasy.: 16,08 g; Węglowodany ogółem: 368,72 g; W tym cukry: 61,53 g; Błonnik pok.: 42,93 g; Sól: 7,95 g;	Wartość energetyczna: 2234,58 kcal; Białko ogółem: 91,08 g; Tłuszcz: 68,57 g; Kw. tł. nasy.: 14,04 g; Węglowodany ogółem: 320,19 g; W tym cukry: 35,49 g; Błonnik pok.: 28,91 g; Sól: 3,97 g;	Wartość energetyczna: 2725,00 kcal; Białko ogółem: 112,45 g; Tłuszcz: 75,78 g; Kw. tł. nasy.: 25,26 g; Węglowodany ogółem: 408,75 g; W tym cukry: 65,27 g; Błonnik pok.: 32,69 g; Sól: 8,00 g;	Wartość energetyczna: 2655,41 kcal; Białko ogółem: 104,82 g; Tłuszcz: 77,16 g; Kw. tł. nasy.: 25,19 g; Węglowodany ogółem: 395,77 g; W tym cukry: 65,75 g; Błonnik pok.: 32,52 g; Sól: 8,05 g;	Wartość energetyczna: 2725,00 kcal; Białko ogółem: 112,45 g; Tłuszcz: 75,78 g; Kw. tł. nasy.: 25,26 g; Węglowodany ogółem: 408,75 g; W tym cukry: 65,27 g; Błonnik pok.: 32,69 g; Sól: 8,00 g;	Wartość energetyczna: 2655,41 kcal; Białko ogółem: 104,82 g; Tłuszcz: 77,16 g; Kw. tł. nasy.: 25,19 g; Węglowodany ogółem: 395,77 g; W tym cukry: 65,75 g; Błonnik pok.: 32,52 g; Sól: 8,05 g;	Wartość energetyczna: 2655,41 kcal; Białko ogółem: 104,82 g; Tłuszcz: 77,16 g; Kw. tł. nasy.: 25,19 g; Węglowodany ogółem: 395,77 g; W tym cukry: 65,75 g; Błonnik pok.: 32,52 g; Sól: 8,05 g;

2024-03-27 środa

**NAPRZÓD**  
 ul. Trajektowa 11A  
 N 577 209 85 89  
 KRS 0000601008  
 REGON 14191204  
 DN 363712430  
 SP. z o.o.

## 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 laktazą,
- 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 - Żubin 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 JEZC - 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,
- S01 - 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

	Nazwa dania/asortymentu	Składniki
Lp	Asortyment	Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
		Składniki
<b>1</b>	<b>Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)</b>	
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Serek Homog. o smaku naturalnym 2,5% tł. nv(MLE,)	Twaróg chudy (MLE,), Śmietanka (MLE,), E202 , Chlorek wapnia
3	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
4	Cukier	
5	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
<b>2</b>	<b>Sonda mleczna! 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,)</b>	
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
3	Cukier	
4	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
5	Mleko w proszku pełne nv(MLE,)	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
7	Suchary bez cukru 285g nv	
<b>3</b>	<b>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL,)</b>	
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 kurkuma nv(GLU PSZ,)	Mąka pszenna (GLU PSZ,), Woda , Kurkuma
5	Olej rzepakowy nv	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
<b>4</b>	<b>Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL,)</b>	
1	Woda	
2	Ziemniaki	
3	Marchew	
4	Udziec z kurczaka b/k b/s	
5	Seler(SEL,)	
6	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
7	Jaja M nv(JAJ,)	
<b>5</b>	<b>Sonda mięsna! 5 400 g (JAJ, SEL,)</b>	
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,)	

