

Jadłospisy w dniu 2024-04-07 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-07 niedziela															
PD	Obiad	II ŚN	Śniadanie	OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV ławo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV ławo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoła. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tustszu Zestaw I		
	<p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Surówka Coleslaw 100 g (JAJ, MLE, GOR.)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL.)</p> <p>Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.)</p> <p>Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ)</p> <p>Chleb Graham 116 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ)</p> <p>Szynkowa dębowa ost. niejad 25 g</p> <p>Papryka świeża 80 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p> <p>Salata zielona 20 g</p>	<p>Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE)</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa ost. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (SEL)</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Salata zielona 20 g</p>	<p>Chotka 80 g (GLU PSZ, JAJ)</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa ost. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (SEL)</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Salata zielona 20 g</p>	<p>Chotka 50 g (GLU PSZ, JAJ)</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL.)</p> <p>Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.)</p> <p>Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL.)</p> <p>Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.)</p> <p>Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU PSZ, SEL.)</p> <p>Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ)</p> <p>Szynkowa dębowa ost. niejad 25 g</p> <p>Papryka świeża 80 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p> <p>Salata zielona 20 g</p>

Jadłospisy w dniu 2024-04-07 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-07 niedziela										
PN	Kolacja									
OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub.pobudz.wydz .soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub.pobudz.wydz .soku żoład. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	
Chleb mieszany pszemno-żytni 96 g (GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Sonda mięsna I 5 400 g (JAJ, SEL)	Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bukka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ) Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kanapka z szynką i sałatą (bukka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU, PSZ, SOL)
Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL)	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt							Kanapka z szynką i sałatą (bukka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU, PSZ, SOL)
Wartość energetyczna: 2504,55 kcal; Białko ogółem: 135,16 g; Tłuszcz: 88,65 g; Kw. tł. nasy.: 27,73 g; Węglowodany ogółem: 306,20 g; W tym cukry: 66,76 g; Błonnik pok.: 30,39 g; Sól: 7,73 g.	Wartość energetyczna: 2194,60 kcal; Białko ogółem: 96,68 g; Tłuszcz: 65,78 g; Kw. tł. nasy.: 20,06 g; Węglowodany ogółem: 319,40 g; W tym cukry: 68,47 g; Błonnik pok.: 31,65 g; Sól: 7,51 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: 2487,63 kcal; Białko ogółem: 126,50 g; Tłuszcz: 84,53 g; Kw. tł. nasy.: 22,67 g; Węglowodany ogółem: 320,12 g; W tym cukry: 52,31 g; Błonnik pok.: 27,52 g; Sól: 7,08 g.	Wartość energetyczna: 2205,38 kcal; Białko ogółem: 88,25 g; Tłuszcz: 64,28 g; Kw. tł. nasy.: 15,17 g; Węglowodany ogółem: 334,28 g; W tym cukry: 54,53 g; Błonnik pok.: 29,13 g; Sól: 6,87 g.	Wartość energetyczna: 2558,57 kcal; Białko ogółem: 134,34 g; Tłuszcz: 88,43 g; Kw. tł. nasy.: 26,25 g; Węglowodany ogółem: 320,47 g; W tym cukry: 67,04 g; Błonnik pok.: 27,57 g; Sól: 7,42 g.	Wartość energetyczna: 2276,32 kcal; Białko ogółem: 96,09 g; Tłuszcz: 68,18 g; Kw. tł. nasy.: 18,76 g; Węglowodany ogółem: 334,63 g; W tym cukry: 69,27 g; Błonnik pok.: 29,18 g; Sól: 7,20 g.	Wartość energetyczna: 2581,97 kcal; Białko ogółem: 134,34 g; Tłuszcz: 91,03 g; Kw. tł. nasy.: 26,42 g; Węglowodany ogółem: 320,47 g; W tym cukry: 67,04 g; Błonnik pok.: 27,57 g; Sól: 7,42 g.	Wartość energetyczna: 2276,32 kcal; Białko ogółem: 96,09 g; Tłuszcz: 68,18 g; Kw. tł. nasy.: 18,76 g; Węglowodany ogółem: 334,63 g; W tym cukry: 69,27 g; Błonnik pok.: 29,18 g; Sól: 7,20 g.	Wartość energetyczna: 2200,17 kcal; Białko ogółem: 120,73 g; Tłuszcz: 49,31 g; Kw. tł. nasy.: 15,11 g; Węglowodany ogółem: 332,16 g; W tym cukry: 67,82 g; Błonnik pok.: 29,06 g; Sól: 7,62 g.	

Jadłospisy w dniu 2024-04-07 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PD	II ŚN	Śniadanie	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmieczna Zestaw I	
			Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ.) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 50 g Bukiet jarzyn 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (SEL.) Sałata zielona 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ.) Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 400 ml (SEL, GLU, JECZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (SEL.) Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ.) Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 400 ml (SEL, GLU, JECZ.) Chleb Graham 76 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 50 g Papryka świeża 80 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ.) Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 400 ml (SEL, GLU, JECZ.) Chleb Graham 76 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 50 g Papryka świeża 80 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ.) Sałata zielona 20 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 400 ml (SEL, GLU, JECZ.) Chleb Graham 116 g (GLU PSZ, ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 50 g Papryka świeża 80 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ.) Sałata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU PSZ, ZYT, GLU) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 30 g Bukiet jarzyn 50 g Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 50 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (SEL.) Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ.) Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Chleb bezglutenowy 400 ml (SEL, GLU, JECZ.) Chleb pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, ZYT, GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 20 g Dżem 20 g Bukiet jarzyn 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (SEL.) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Chleb pszenno-żytni 400 ml (SEL, GLU, JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, ZYT, GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 15 g Bukiet jarzyn 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (SEL.) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ.) Chleb pszenno-żytni 400 ml (SEL, GLU, JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, ZYT, GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE, GLU, PSZ, ZYT) Szynkowa dębowa kiel. wp. gr.: rozd. wędz. parzo: z dodat. wody w osł. niejad 15 g Bukiet jarzyn 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (SEL.) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g
			Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ, SEL.) Surowka Coleslaw () 180 g (JAJ, MLE, GOR.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ, SEL.) Surowka Coleslaw () 180 g (JAJ, MLE, GOR.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ, SEL.) Surowka Coleslaw () 180 g (JAJ, MLE, GOR.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 60 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ, SEL.) Surowka Coleslaw () 180 g (JAJ, MLE, GOR.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ, SEL.) Surowka Coleslaw () 180 g (JAJ, MLE, GOR.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Budyni o smaku śmietankowym z/c 300 ml (MLE.)	Kalafiorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (MLE, SEL.) Knedle ziemniaczane z jabłkiem () 200 g (MLE, SEL.) Marchew gotowana z koperkiem gotowane 180 g Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (GLU PSZ.) Szpiniak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	

Jadłospisy w dniu 2024-04-07 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-07 niedziela									
OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenerygetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa tławostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Beźmleczna Zestaw I
Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ.) Serrek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT.) Serrek homo. naturalny 50 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 120 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Serrek homo. naturalny 30 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL.)	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ.) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	
Kanapka z szynką i sałatką (Bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ.)	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Kanapka z szynką i sałatką (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU ZYT.)	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Kanapka z szynką i sałatką (Bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ.)	Wartość energetyczna: 1324,36 kcal; Białko ogółem: 53,54 g; Tłuszcz: 30,15 g; Kw. tł. nasy.: 4,86 g; Węglowodany ogółem: 223,41 g; W tym cukry: 31,89 g; Błonnik pok.: 28,02 g; Sól: 6,20 g.	Wartość energetyczna: 2890,76 kcal; Białko ogółem: 128,05 g; Tłuszcz: 89,08 g; Kw. tł. nasy.: 27,60 g; Węglowodany ogółem: 409,21 g; W tym cukry: 107,91 g; Błonnik pok.: 30,95 g; Sól: 10,56 g.	Wartość energetyczna: 1998,94 kcal; Białko ogółem: 53,90 g; Tłuszcz: 33,89 g; Kw. tł. nasy.: 11,10 g; Węglowodany ogółem: 357,72 g; W tym cukry: 56,31 g; Błonnik pok.: 37,37 g; Sól: 3,57 g.	Wartość energetyczna: 2394,94 kcal; Białko ogółem: 110,68 g; Tłuszcz: 86,95 g; Kw. tł. nasy.: 22,49 g; Węglowodany ogółem: 308,41 g; W tym cukry: 32,99 g; Błonnik pok.: 33,61 g; Sól: 10,82 g.	
Wartość energetyczna: 2228,90 kcal; Białko ogółem: 100,24 g; Tłuszcz: 56,79 g; Kw. tł. nasy.: 15,55 g; Węglowodany ogółem: 343,99 g; W tym cukry: 69,99 g; Błonnik pok.: 30,56 g; Sól: 7,76 g.	Wartość energetyczna: 2463,51 kcal; Białko ogółem: 128,58 g; Tłuszcz: 85,14 g; Kw. tł. nasy.: 26,41 g; Węglowodany ogółem: 310,36 g; W tym cukry: 65,19 g; Błonnik pok.: 31,12 g; Sól: 9,05 g.	Wartość energetyczna: 2181,26 kcal; Białko ogółem: 90,32 g; Tłuszcz: 64,89 g; Kw. tł. nasy.: 18,92 g; Węglowodany ogółem: 324,53 g; W tym cukry: 67,41 g; Błonnik pok.: 32,73 g; Sól: 8,83 g.	Wartość energetyczna: 2364,26 kcal; Białko ogółem: 125,43 g; Tłuszcz: 81,89 g; Kw. tł. nasy.: 24,32 g; Węglowodany ogółem: 295,40 g; W tym cukry: 50,83 g; Błonnik pok.: 32,11 g; Sól: 9,02 g.	Wartość energetyczna: 2280,78 kcal; Białko ogółem: 93,64 g; Tłuszcz: 62,98 g; Kw. tł. nasy.: 17,11 g; Węglowodany ogółem: 352,51 g; W tym cukry: 53,08 g; Błonnik pok.: 37,32 g; Sól: 9,89 g.	Wartość energetyczna: 1324,36 kcal; Białko ogółem: 53,54 g; Tłuszcz: 30,15 g; Kw. tł. nasy.: 4,86 g; Węglowodany ogółem: 223,41 g; W tym cukry: 31,89 g; Błonnik pok.: 28,02 g; Sól: 6,20 g.	Wartość energetyczna: 3173,01 kcal; Białko ogółem: 166,30 g; Tłuszcz: 109,33 g; Kw. tł. nasy.: 35,09 g; Węglowodany ogółem: 395,05 g; W tym cukry: 105,69 g; Błonnik pok.: 29,34 g; Sól: 10,78 g.	Wartość energetyczna: 2890,76 kcal; Białko ogółem: 128,05 g; Tłuszcz: 89,08 g; Kw. tł. nasy.: 27,60 g; Węglowodany ogółem: 409,21 g; W tym cukry: 107,91 g; Błonnik pok.: 30,95 g; Sól: 10,56 g.	Wartość energetyczna: 1998,94 kcal; Białko ogółem: 53,90 g; Tłuszcz: 33,89 g; Kw. tł. nasy.: 11,10 g; Węglowodany ogółem: 357,72 g; W tym cukry: 56,31 g; Błonnik pok.: 37,37 g; Sól: 3,57 g.	Wartość energetyczna: 2394,94 kcal; Białko ogółem: 110,68 g; Tłuszcz: 86,95 g; Kw. tł. nasy.: 22,49 g; Węglowodany ogółem: 308,41 g; W tym cukry: 32,99 g; Błonnik pok.: 33,61 g; Sól: 10,82 g.

Jadłospisy w dniu 2024-04-07 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

Śniadanie		II ŚN		Obiad		PD			
OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Płatnicza Zestaw I	OM- Płatnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL, GLU</u>) <u>JECZ</u> Chleb mieszaný pszenno-żytni 116 g (<u>GLU, PSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rodz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Platki kukurydziane na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Buka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU, PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rodz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 25 g Pomidor 40 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 250 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>) Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU, JECZ</u>) Buka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU, PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rodz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>) Chleb Graham 116 g (<u>GLU, PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane K1 M 1 szt (<u>JAJ</u>) Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE</u>) Papyrka świeża 80 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>) Sałata zielona 20 g	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 96 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rodz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>) Chleb mieszaný pszenno-żytni 96 g (<u>GLU, PSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rodz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>) Sałata zielona 20 g	Chleb 80 g (<u>GLU, PSZ, JAJ</u>)	Chleb 80 g (<u>GLU, PSZ, JAJ</u>)	Chleb 80 g (<u>GLU, PSZ, JAJ</u>)	Chleb 80 g (<u>GLU, PSZ, JAJ</u>)
Rosół z makaronem () 200 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Klopsik drobiowo - warzywny z udźca 50 g (<u>GLU, PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 100 g (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 90 g Szpinaż gotowany z olejem* 50 g (<u>GLU, PSZ</u>) Marchew oprószana olejem () 50 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml	Rosół z makaronem () 450 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Klopsik drobiowo - warzywny z udźca 100 g (<u>GLU, PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Kotlety sojowe panierowane 100 g (<u>GLU, PSZ, JAJ, SOL, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Surowka Coleslaw () 100 g (<u>JAJ, MLE, GOR</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () (bez glutenu) 100 g Szpinaż gotowany z olejem (bez glutenu)* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (<u>MLE</u>)		Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)		Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)		Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)		Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)	

Jadłospisy w dniu 2024-04-07 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-07 niedziela									
PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt								
OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pawkowata/ Przeclerana	OM- Płynna	OM- Vegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Potocznicza Zestaw I	OM- Potocznicza Zestaw II	OM- Kobieta Kamiąca Zestaw I	OM- Kobieta Kamiąca Zestaw II
Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona (80% tł.) 150 g (MLE) Serek homo, naturalny b/c 150 g	Bułka pszenna długa krojona (80% tł.) 150 g (MLE) Serek homo, naturalny 80 g (MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)	Chleb bezglutenowy 116 g	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)	116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)
Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)	Margaryna roślinna (80% tł.) b/c 300 ml	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)	Serek homo, naturalny 1 szt	80 g (MLE)	80 g (MLE)
Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ)	Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE)	Herbata czarna granulowana b/c 450 ml (GLU PSZ, SEL)	Serek homo, naturalny 80 g (MLE)	Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 50 g (SOJ)	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Jabłko pieczone 1 szt	1 szt	1 szt
Jabłko pieczone 1 szt	Serek homo, naturalny 30 g (MLE)		Jabłko 1 szt	Jabłko pieczone 1 szt	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Jabłko pieczone 1 szt		
Sałata zielona 10 g	Jabłko 150 g		Herbata czarna granulowana b/c 300 ml						
Herbata czarna granulowana b/c 300 ml									
Kanapka z szynką i sałatką (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)									
Wartość energetyczna: 2146,17 kcal; Białko ogółem: 72,95 g; Tłuszcz: 65,75 g; Kw. tł. nasy.: 14,94 g; Węglowodany ogółem: 332,79 g; W tym cukry: 34,68 g; Błonnik pok.: 35,81 g; Sól: 10,91 g.	Wartość energetyczna: 1632,00 kcal; Białko ogółem: 65,06 g; Tłuszcz: 42,11 g; Kw. tł. nasy.: 12,60 g; Węglowodany ogółem: 255,67 g; W tym cukry: 59,10 g; Błonnik pok.: 15,42 g; Sól: 4,51 g.	Wartość energetyczna: 2084,48 kcal; Białko ogółem: 85,72 g; Tłuszcz: 68,17 g; Kw. tł. nasy.: 18,76 g; Węglowodany ogółem: 300,28 g; W tym cukry: 38,99 g; Błonnik pok.: 36,02 g; Sól: 6,81 g.	Wartość energetyczna: 2269,16 kcal; Białko ogółem: 98,28 g; Tłuszcz: 71,48 g; Kw. tł. nasy.: 19,07 g; Węglowodany ogółem: 319,77 g; W tym cukry: 67,96 g; Błonnik pok.: 37,10 g; Sól: 6,39 g.	Wartość energetyczna: 2092,76 kcal; Białko ogółem: 82,82 g; Tłuszcz: 81,67 g; Kw. tł. nasy.: 18,08 g; Węglowodany ogółem: 265,27 g; W tym cukry: 32,36 g; Błonnik pok.: 24,16 g; Sól: 6,48 g.	Wartość energetyczna: 3044,47 kcal; Białko ogółem: 148,01 g; Tłuszcz: 97,04 g; Kw. tł. nasy.: 30,05 g; Węglowodany ogółem: 410,84 g; W tym cukry: 93,87 g; Błonnik pok.: 31,84 g; Sól: 9,71 g.	Wartość energetyczna: 2762,22 kcal; Białko ogółem: 109,75 g; Tłuszcz: 76,79 g; Kw. tł. nasy.: 22,56 g; Węglowodany ogółem: 425,01 g; W tym cukry: 96,09 g; Błonnik pok.: 33,45 g; Sól: 9,49 g.	Wartość energetyczna: 3044,47 kcal; Białko ogółem: 148,01 g; Tłuszcz: 97,04 g; Kw. tł. nasy.: 30,05 g; Węglowodany ogółem: 410,84 g; W tym cukry: 93,87 g; Błonnik pok.: 31,84 g; Sól: 9,71 g.	Wartość energetyczna: 2762,22 kcal; Białko ogółem: 109,75 g; Tłuszcz: 76,79 g; Kw. tł. nasy.: 22,56 g; Węglowodany ogółem: 425,01 g; W tym cukry: 96,09 g; Błonnik pok.: 33,45 g; Sól: 9,49 g.	Wartość energetyczna: 2762,22 kcal; Białko ogółem: 109,75 g; Tłuszcz: 76,79 g; Kw. tł. nasy.: 22,56 g; Węglowodany ogółem: 425,01 g; W tym cukry: 96,09 g; Błonnik pok.: 33,45 g; Sól: 9,49 g.

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenicy,
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 - Sól i pochodne,

GOR - Gorczyca i produkty pochodne,

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,

S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,

ŻUB - Żub 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 JEÇZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Oznaczenia wskaźników odż:

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 Ostrow Mazowiecka z jadlospisow dla diety: OM-III b Do zywienia przez sonde	
Nazwa dania/asortymentu	Asortyment
Lp	
Składniki Porcja - Działka receptury (asortymenty wg ilości mającejcej) Składniki	
1 Sonda / plynna sn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE)	
1	Mleko 2% nv(ML)
2	Serek Homog. o smaku naturalnym 2,5% il. nv(ML)
3	Kasza manna nv(GLU PSZ)
4	Cukier
5	Masio 82% il. nv(ML)
Śmietanka pasteryzowana (ML)	
6	Jaja M nv(JAJ)
7	Suchary bez cukru 285g nv
2 Sonda miedzna 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE)	
1	Mleko 2% nv(ML)
2	Kasza manna nv(GLU PSZ)
3	Cukier
4	Masio 82% il. nv(ML)
5	Mleko w proszku pehne nv(ML)
6	Jaja M nv(JAJ)
7	Suchary bez cukru 285g nv
3 Sonda / plynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL)	
1	Woda
2	Wlosczyzna mroz. 3ski paski/marchw, pietruszka, seier(SEL)
3	Udziec z kurczaka b/k b/s
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkuma nv(GLU PSZ)
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	Seier(SEL)
6	Masio 82% il. nv(ML)
7	Jaja M nv(JAJ)
Śmietanka pasteryzowana (ML)	
5 Sonda miesnal 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	Seier obrany(SEL)
8	olej rzepakowy nv
9	Jaja M nv(JAJ)

