

Jadłospisy w dniu 2024-04-23 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-23 wtorek		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 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 żołąd. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. soku żołąd. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
Makaron na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE) Pasta z twarogu i makreli wędzonej** 50 g (RYB, MLE) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Melon 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)	Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE) Makaron na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE) Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (RYB, MLE) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g Sałata zielona 20 g Melon 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Selerowa z ziemniakami () 400 ml (MLE, SEL.) Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziółowy 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza gryczana 150 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Surówka z rzepy, jabłka i marchewki () 100 g (MLE) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Drożdżówka mini 50g 50 g (GLU PSZ, JAJ)	Biszkopty 30 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, GLU JECZ)	Selerowa z ziemniakami () 400 ml (MLE, SEL.) Kalaflorowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziółowy 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ) Cukinia pieczona z olejem () 100 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami ()-dieta b/brokula i kalaflora 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Bikła duszona z szynki wieprzowej 90 g (GLU PSZ) Sos ziółowy 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ) Marchew oprószana z olejem () 200 g (GLU PSZ) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml	Selerowa z ziemniakami () 400 ml (MLE, SEL.) Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziółowy 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ) Marchew oprószana z olejem () 200 g (GLU PSZ) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami ()-dieta b/brokula i kalaflora 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Bikła duszona z szynki wieprzowej 90 g (GLU PSZ) Sos ziółowy 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ) Marchew oprószana z olejem () 200 g (GLU PSZ) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml	Selerowa z ziemniakami () 400 ml (MLE, SEL.) Szynka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziółowy 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ) Cukinia pieczona z olejem () 100 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml

Jadłospisy w dniu 2024-04-23 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-23 wtorek									
Kolacja		Sok pomidorowy 0,3l 1 szt							
PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN
<p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Sałatka jarzynowa () 100 g (JAJ, MLE, SEL, GOR) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- I Podstawowa zestaw II</p>	<p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p> <p>Sonda mięsna I 5 400 g (JAJ, SEL)</p>	<p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p>	<p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Sałatka jarzynowa - dieta () 100 g (MLE, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw I</p>	<p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw II</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Sałatka jarzynowa - dieta () 100 g (MLE, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- VII Z ogr. sub pobudz. wydz .soku żółd. Zestaw I</p>	<p>OM- VII Z ogr. sub pobudz. wydz .soku żółd. Zestaw II</p>	<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 92 g (GLU PSZ) Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Sałatka jarzynowa - dieta () 100 g (MLE, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Wartość energetyczna: 2367,34 kcal; Białko ogółem: 107,98 g; Tłuszcz: 73,60 g; Kw tł. nasy.: 22,38 g; Węglowodany ogółem: 332,42 g; W tym cukry: 62,53 g; Błonnik pok.: 29,63 g; Sól: 9,72 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2290,83 kcal; Białko ogółem: 110,96 g; Tłuszcz: 65,42 g; Kw tł. nasy.: 22,09 g; Węglowodany ogółem: 330,15 g; W tym cukry: 63,77 g; Błonnik pok.: 32,48 g; Sól: 9,23 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: 2143,13 kcal; Białko ogółem: 101,85 g; Tłuszcz: 56,66 g; Kw tł. nasy.: 17,04 g; Węglowodany ogółem: 320,59 g; W tym cukry: 62,33 g; Błonnik pok.: 29,23 g; Sól: 6,93 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2219,64 kcal; Białko ogółem: 98,86 g; Tłuszcz: 64,84 g; Kw tł. nasy.: 17,33 g; Węglowodany ogółem: 322,86 g; W tym cukry: 61,09 g; Błonnik pok.: 26,37 g; Sól: 7,42 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2315,64 kcal; Białko ogółem: 109,26 g; Tłuszcz: 59,41 g; Kw tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 359,26 g; W tym cukry: 103,28 g; Błonnik pok.: 32,52 g; Sól: 7,33 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2406,13 kcal; Białko ogółem: 106,43 g; Tłuszcz: 67,67 g; Kw tł. nasy.: 20,56 g; Węglowodany ogółem: 365,36 g; W tym cukry: 103,57 g; Błonnik pok.: 30,97 g; Sól: 7,90 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2315,64 kcal; Białko ogółem: 109,26 g; Tłuszcz: 59,41 g; Kw tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 359,26 g; W tym cukry: 103,28 g; Błonnik pok.: 32,52 g; Sól: 7,33 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2406,13 kcal; Białko ogółem: 106,43 g; Tłuszcz: 67,67 g; Kw tł. nasy.: 20,56 g; Węglowodany ogółem: 365,36 g; W tym cukry: 103,57 g; Błonnik pok.: 30,97 g; Sól: 7,90 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2154,21 kcal; Białko ogółem: 111,40 g; Tłuszcz: 43,82 g; Kw tł. nasy.: 14,60 g; Węglowodany ogółem: 342,73 g; W tym cukry: 86,69 g; Błonnik pok.: 29,77 g; Sól: 7,48 g.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-04-23 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PD	Obiad	Śniadanie		II ŚN		Śniadanie				
	<p>Jarzyńkowa z ziemniakami (-) -dieta b/rokulka i kalafiora 400 ml (<u>GLUPSZ</u>)</p> <p>Bitka duszona z szynki wieprzowej 90 g (<u>GLUPSZ</u>)</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza</p> <p>jęczmienna/sytko 150 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami () 400 ml (<u>MLE, SEL.</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza</p> <p>jęczmienna/sytko 150 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL.</u>)</p> <p>Bitka duszona z szynki wieprzowej 90 g (<u>GLUPSZ</u>)</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza</p> <p>jęczmienna/sytko 150 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami () 400 ml (<u>MLE, SEL.</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza gryczana</p> <p>Surowka z rzepy, jabłka i marchewki () 100 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL.</u>)</p> <p>Bitka duszona z szynki wieprzowej 90 g (<u>GLUPSZ</u>)</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza gryczana</p> <p>Surowka z rzepy, jabłka i marchewki () 150 g</p> <p>Sufłitek z marchewki i surowki 100 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami () 400 ml (<u>MLE, SEL.</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza</p> <p>jęczmienna/sytko 150 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL.</u>)</p> <p>Bitka duszona z szynki wieprzowej 90 g (<u>GLUPSZ</u>)</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza</p> <p>jęczmienna/sytko 150 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Jogurt tuskawkowy 150g 1 szt. (<u>MLE</u>)</p>	<p>Selerowa z ziemniakami () 400 ml (<u>MLE, SEL.</u>)</p> <p>Pyzy ziemniaczane* 300 g</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>SEL.</u>)</p> <p>Szynka wieprzowa gotowana 100 g</p> <p>Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL.</u>)</p> <p>Kasza</p> <p>jęczmienna/sytko 150 g (<u>GLU JECZ</u>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 100 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>
		<p>Makaron na mleku 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 92 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB, MLE</u>)</p> <p>Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g</p> <p>Brokuł gotowany z olejem * 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Makaron na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g</p> <p>Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB, MLE</u>)</p> <p>Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Melion 150 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Makaron na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>)</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB, MLE</u>)</p> <p>Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Melion 150 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Makaron na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>)</p> <p>Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 30 g (<u>RYB, MLE</u>)</p> <p>Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Melion 150 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Makaron na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)</p> <p>Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB, MLE</u>)</p> <p>Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g</p> <p>Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Melion 150 g</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Makaron na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>)</p> <p>Chleb bezglutenowy 15 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g</p> <p>Melion 50 g</p> <p>Miod 150 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Makaron na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>)</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g</p> <p>Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g</p> <p>Melion 150 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		
		<p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt.</p>	<p>Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAL</u>)</p>							

Jadospisy w dniu 2024-04-23 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

Śniadanie		II ŚN		Obiad		PD		
<p>OM- XV Bezmleczna Zestaw II</p> <p>Makaron na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyunka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g Melon 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p> <p>Platki kukurydziane na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Bukka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Szyunka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 30 g Pomidor b/skórki 40 g Sałata zielona 20 g Melon 150 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml</p>	<p>OM- Pakowata/ Przecierana</p> <p>Makaron na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Bukka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB, MLE</u>) Szyunka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g Brokół gotowany z olejem 100 g Młus z jabłek 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>OM- Vegetariańska</p> <p>Makaron 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>) Ser zółty 25 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB, MLE</u>) Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g Melon 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p> <p>Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyunka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g Melon 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Położnicza Zestaw I</p> <p>Makaron 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>) Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g Szyunka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g Melon 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>OM- Położnicza Zestaw II</p> <p>Makaron 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>) Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g Szyunka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g Sałatka z brokułu, oliwy i koperku 80 g Melon 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I</p> <p>Selerowa z ziemniakami 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Szyunka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II</p> <p>Selerowa z ziemniakami 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Szyunka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
<p>Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAU</u>)</p>		<p>Selerowa z ziemniakami 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Pupet wieprzowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAU</u>) Sos ziołowy 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Kalaforowa z ziemniakami 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Pupet wieprzowy 50 g (<u>GLU PSZ, JAU</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Kalaforowa z ziemniakami 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Pupet wieprzowy 50 g (<u>GLU PSZ, JAU</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Szyunka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalaforowa z ziemniakami 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Szyunka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Szyunka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalaforowa z ziemniakami 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Szyunka wieprzowa gotowana 100 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Marchew oprószana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
<p>Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)</p>		<p>Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)</p>	<p>Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)</p>	<p>Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)</p>	<p>Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)</p>	<p>Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)</p>	<p>Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)</p>	

2024-04-23 wtorek

Jadłospisy w dniu 2024-04-23 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-23 wtorek									
PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt								
PN	Kolacja								
OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pakowata/ 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
Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (<u>SOJ</u>) Siatka jarzynowa z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Ryz na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL</u>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Buka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (<u>SOJ</u>) Siatka jarzynowa - dieta () 100 g (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Buka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (<u>SOJ</u>) Siatka jarzynowa - dieta () 100 g (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Hummus z ciecierzycy 100 g (<u>MLE</u>) Siatka jarzynowa () 100 g (<u>JAJ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u> , <u>GOR</u>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 120 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Schab gotowany 50 g Siatka jarzynowa z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 120 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Schab gotowany 50 g Siatka jarzynowa z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (<u>SOJ</u>) Siatka jarzynowa - dieta () 100 g (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (<u>SOJ</u>) Siatka jarzynowa - dieta () 100 g (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (<u>SOJ</u>) Siatka jarzynowa - dieta () 100 g (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (<u>SOJ</u>) Siatka jarzynowa - dieta () 100 g (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
Wartość energetyczna: 2248,43 kcal; Białko ogółem: 82,76 g; Tłuszcz: 72,27 g; Kw. tł. nasy.: 16,05 g; Węglowodany ogółem: 332,10 g; W tym cukry: 31,03 g; Błonnik pok.: 33,53 g; Sól: 7,27 g.	Wartość energetyczna: 1451,68 kcal; Białko ogółem: 54,34 g; Tłuszcz: 42,12 g; Kw. tł. nasy.: 11,85 g; Węglowodany ogółem: 220,55 g; W tym cukry: 66,22 g; Błonnik pok.: 16,01 g; Sól: 5,57 g.	Wartość energetyczna: 2168,16 kcal; Białko ogółem: 87,17 g; Tłuszcz: 68,56 g; Kw. tł. nasy.: 20,86 g; W tym cukry: 62,44 g; Błonnik pok.: 33,81 g; Sól: 6,23 g.	Wartość energetyczna: 2394,84 kcal; Białko ogółem: 80,88 g; Tłuszcz: 77,90 g; Kw. tł. nasy.: 24,28 g; Węglowodany ogółem: 357,42 g; W tym cukry: 70,00 g; Błonnik pok.: 35,08 g; Sól: 8,87 g.	Wartość energetyczna: 2093,53 kcal; Białko ogółem: 82,07 g; Tłuszcz: 65,20 g; Kw. tł. nasy.: 13,76 g; Węglowodany ogółem: 305,65 g; W tym cukry: 44,46 g; Błonnik pok.: 28,54 g; Sól: 5,00 g.	Wartość energetyczna: 2479,89 kcal; Białko ogółem: 118,75 g; Tłuszcz: 65,39 g; Kw. tł. nasy.: 22,17 g; Węglowodany ogółem: 369,78 g; W tym cukry: 72,64 g; Błonnik pok.: 33,94 g; Sól: 9,40 g.	Wartość energetyczna: 2556,40 kcal; Białko ogółem: 115,77 g; Tłuszcz: 73,57 g; Kw. tł. nasy.: 22,46 g; Węglowodany ogółem: 372,05 g; W tym cukry: 71,40 g; Błonnik pok.: 31,08 g; Sól: 9,89 g.	Wartość energetyczna: 2479,89 kcal; Białko ogółem: 118,75 g; Tłuszcz: 65,39 g; Kw. tł. nasy.: 22,17 g; Węglowodany ogółem: 369,78 g; W tym cukry: 72,64 g; Błonnik pok.: 33,94 g; Sól: 9,40 g.	Wartość energetyczna: 2556,40 kcal; Białko ogółem: 115,77 g; Tłuszcz: 73,57 g; Kw. tł. nasy.: 22,46 g; Węglowodany ogółem: 372,05 g; W tym cukry: 71,40 g; Błonnik pok.: 31,08 g; Sól: 9,89 g.	Wartość energetyczna: 2556,40 kcal; Białko ogółem: 115,77 g; Tłuszcz: 73,57 g; Kw. tł. nasy.: 22,46 g; Węglowodany ogółem: 372,05 g; W tym cukry: 71,40 g; Błonnik pok.: 31,08 g; Sól: 9,89 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,
SO2 - 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,

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
ul. Traktorowa 126, lok. 301, 91-204 Łódź
NIP: 6772398889 REGON 363712430
KRS 0000601008

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

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

Jadłospisy w dniu 2024-04-24 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-24 środa									
<p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MILE) Chleb razowy pszemno-żyrni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MILE) Papryka konserwowa 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Kawa zbozowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- I Podstawowa zestaw II</p> <p>Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MILE)</p>								
<p>OM- II Podstawowa zestaw I</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MILE) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MILE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Herbata czarna granulowana z/c 250 ml</p>	<p>OM- II Podstawowa zestaw II</p> <p>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, MILE)</p>								
<p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p>	<p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p>								
<p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MILE) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MILE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Herbata czarna granulowana z/c 250 ml</p>	<p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>Jogurt owoce leśne 150g 1 szt (MILE)</p>								
<p>OM- V Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MILE) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MILE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbozowa z makiem z/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- V Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (MILE)</p>								
<p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw I</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MILE) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MILE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbozowa z makiem z/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw II</p> <p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (MILE)</p>								
<p>OM- VII Z ogr. sub pobudz. wydz .soku żoład. Zestaw I</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MILE) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MILE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbozowa z makiem z/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- VII Z ogr. sub pobudz. wydz .soku żoład. Zestaw II</p>								
<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MILE) Bulka pszenna długa krojona 92 g (GLU PSZ) Polędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Serek homo. naturalny 50 g (MILE) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (SEL) Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbozowa z makiem z/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II</p>								
<p>II ŚN</p> <p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Eskalopka z kurczaka 100 g (GLU PSZ, JAJ) MILE Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MILE, SEL, GLU JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL)</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MILE, SEL, GLU JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Dyńia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MILE, SEL, GLU JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Dyńia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Dyńia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MILE, SEL, GLU JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Dyńia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
<p>Obiad</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL)</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MILE, SEL, GLU JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Dyńia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MILE, SEL, GLU JECZ) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Dyńia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami 400 ml (GLU PSZ, SEL) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		

Jadłospisy w dniu 2024-04-24 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-24 środa		Kolacja		Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt		Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt		Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt					
PN	PD	PN	PD	PN	PD	PN	PD	PN	PD				
<p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>OM- I Podstawowa zestaw II</p> <p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p> <p>Sonda ziemniaczana 4 400 g (<u>JAJ</u>, <u>MILE</u>, <u>SEL</u>.)</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>GLU</u>, <u>ZYT</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Hummus z ciecierzycy 50 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Rzodkiew biała 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Sonda mięsna 1 5 400 g (<u>JAJ</u>, <u>SEL</u>)</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (<u>MILE</u>)</p> <p>Polejówka wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU</u>, <u>PSZ</u>, <u>SOJ</u>)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw I</p> <p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw II</p>	<p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw I</p> <p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw II</p>	<p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw I</p> <p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw II</p>	<p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw I</p> <p>ogr. sub. pobudz. wydz. soku żoład. Zestaw II</p>
<p>Wartość energetyczna: 2400,26 kcal; Białko ogółem: 95,42 g; Tłuszcz: 72,24 g; Kw. tł. nasy.: 20,30 g; Węglowodany ogółem: 353,88 g; W tym cukry: 58,83 g; Błonnik pok.: 32,51 g; Sól: 9,15 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2258,92 kcal; Białko ogółem: 95,60 g; Tłuszcz: 62,83 g; Kw. tł. nasy.: 19,70 g; Węglowodany ogółem: 339,54 g; W tym cukry: 58,81 g; Błonnik pok.: 32,51 g; Sól: 9,34 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: 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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2436,57 kcal; Białko ogółem: 105,41 g; Tłuszcz: 83,80 g; Kw. tł. nasy.: 21,98 g; Węglowodany ogółem: 324,28 g; W tym cukry: 87,31 g; Błonnik pok.: 32,07 g; Sól: 6,91 g.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2246,22 kcal; Białko ogółem: 105,25 g; Tłuszcz: 53,56 g; Kw. tł. nasy.: 13,67 g; Węglowodany ogółem: 346,97 g; W tym cukry: 77,77 g; Błonnik pok.: 32,36 g; Sól: 6,50 g.</p>				

Jadłospisy w dniu 2024-04-24 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

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 Ubogopenergetyczna	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 (MILE) Bułka pszenna długa krojona 92 g (GLU PSZ) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) 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 (MILE, GLU, ZYT, GLU JECZ)	Ryż na mleku 400 ml (MILE) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU, ZYT, GLU JECZ)	Ryż na mleku 400 ml (MILE) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU, ZYT, GLU JECZ)	Ryż na wywarze jarzynowym (SEL) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 25 g (SOJ) Papryka konserwowa 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU, ZYT, GLU JECZ)	Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Ryż na mleku 400 ml (MILE) Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1 szt. 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Ryż na mleku 400 ml (MILE) Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MILE, GLU, ZYT, GLU JECZ)	Ryż na mleku 400 ml (MILE) Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (MILE, GLU, ZYT, GLU JECZ)	Ryż na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE) Seretk homo. naturalny 50 g (MILE) 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 Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ) Pomidor 100 g Sałata zielona 20 g Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
2024-04-24 środa									
II ŚN									
Krupnik jęczmienny (400 ml (MILE, SEL, GLU, JECZ)) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (400 ml (GLU PSZ, SEL)) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny (400 ml (MILE, SEL, GLU, JECZ)) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (400 ml (GLU PSZ, SEL)) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny (400 ml (MILE, SEL, GLU, JECZ)) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (400 ml (GLU PSZ, SEL)) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny (400 ml (MILE, SEL, GLU, JECZ)) Pulpet drobiowy 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (400 ml (GLU PSZ, SEL)) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 90 g (GLU PSZ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (400 ml (GLU PSZ, SEL)) Kotlety ziemniaczane (300 g (GLU PSZ, JAJ)) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Dyńia z wody z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Gryskowa z ziemniakami (400 ml (GLU PSZ, SEL)) Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ) Sos bazylkowy* 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g) Fasolka szparagowa z olejem* 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml

Jadłospisy w dniu 2024-04-24 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	2024-04-24 środa									
PD	<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II</p> <p>OM- IX Łatwo strawna zestaw I</p> <p>OM- IX Łatwo strawna zestaw II</p> <p>OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw II</p> <p>OM- XI Ubogoenergetyczna</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II</p> <p>OM- XIII Niskobiałkowa</p> <p>OM- XV Beźmieczna Zestaw I</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 92 g (GLU PSZ) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL) Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL) Pomidor biskórki 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL) Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL) Pomidor 90 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Hummus z ciecierzycy 50 g (MLE) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL) Rzodkiew biała 90 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 30 g (SEL) Pomidor 80 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ, SOL) Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL) Pomidor 80 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 30 g (GLU PSZ, SOL) Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 60 g (GLU PSZ, SOL) Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL) Pomidor 90 g Rukola 10 g Jarzynowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		
PN	<p>Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Kanapka z jajkiem i sałata (chleb razowy 76g, margaryna 5g, jajko 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, JAJ, GLU ZYT)</p>	<p>Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Kanapka z szynką i sałata (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p>						
	<p>Wartość energetyczna: 2198,62 kcal; Białko ogółem: 100,25 g; Tłuszcz: 56,03 g; Kw. tł. nasy.: 13,83 g; Węglowodany ogółem: 334,41 g; W tym cukry: 78,25 g; Błonnik pok.: 32,20 g; Sol: 6,60 g.</p>	<p>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; Sol: 7,41 g.</p>	<p>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; Sol: 7,47 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2281,18 kcal; Białko ogółem: 98,69 g; Tłuszcz: 61,52 g; Kw. tł. nasy.: 17,76 g; Węglowodany ogółem: 346,36 g; W tym cukry: 44,23 g; Błonnik pok.: 34,22 g; Sol: 9,32 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2211,60 kcal; Białko ogółem: 91,06 g; Tłuszcz: 62,89 g; Kw. tł. nasy.: 17,69 g; Węglowodany ogółem: 333,39 g; W tym cukry: 44,71 g; Błonnik pok.: 34,04 g; Sol: 9,38 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1443,66 kcal; Białko ogółem: 58,57 g; Tłuszcz: 33,24 g; Kw. tł. nasy.: 4,87 g; Węglowodany ogółem: 236,82 g; W tym cukry: 32,03 g; Błonnik pok.: 28,30 g; Sol: 4,20 g.</p>	<p>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; Sol: 7,09 g.</p>	<p>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; Sol: 7,19 g.</p>	<p>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; Sol: 3,27 g.</p>	<p>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; Sol: 9,55 g.</p>

Jadospisy w dniu 2024-04-24 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-24 środa									
<p>OM- XV Bezmieczna Zestaw II</p> <p>Ryz 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. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p> <p>Kasza manna na mleku 200 ml (GLU,PSZ, MLE.) Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU,PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Serrek homo. naturalny 30 g (MLE.) Pomidor b/skórki 40 g Sałata zielona 20 g Kakao na mleku b/c 250 ml (MLE.) Gruszka 1szt. 150 g</p>	<p>OM- Pawkowata/Przeclerana</p> <p>Ryz na wywarze jarzynowym 450 ml (SEL.) Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU,PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 50 g (SOJ.) Serrek homo. 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 makiem z/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.)</p>	<p>OM- Płynna</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Serrek homo. naturalny 80 g (MLE.) Papyrka konserwowa 80 g (MLE.) Sałata zielona 20 g Gruszka 1szt. 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Vegetariańska</p> <p>Ryz na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL.) Chleb bezglutenowy 96 g (GLU,PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ.) Schab gotowany 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p> <p>Ryz na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL.) Chleb bezglutenowy 96 g (GLU,PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ.) Schab gotowany 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Poloznicza Zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ, GLU ZYT.) Poledwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ.) Serrek homo. naturalny 50 g (MLE.) Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.)</p>	<p>OM- Poloznicza Zestaw II</p> <p>Ryz na mleku 400 ml (MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Serrek homo. naturalny 50 g (MLE.) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Gruszka 1szt. 150 g Kakao na mleku b/c 250 ml (MLE.) Gruszka 1szt. 150 g</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I</p> <p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 50 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Kurczaka 90 g Sos bazyliowy (bez glutenu)* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II</p> <p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 50 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>
<p>II ŚN</p>	<p>Wafelki 30 g (GLU,PSZ, SOJ, MLE.)</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami () 200 ml (GLU,PSZ, SEL.) Pulpet drobiowy 50 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 50 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami () 400 ml (GLU,PSZ, SEL.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami () 400 ml (GLU,PSZ, SEL.) Pulpet jaski () 100 g (GLU,PSZ, JAJ, SEL.) Sos jarzynowy * 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) 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 (MLE.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml b/c</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami () (bez glutenu bez mleka) 400 ml (SEL.) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos bazyliowy (bez glutenu)* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml b/c</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami () 400 ml (GLU,PSZ, SEL.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml b/c</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml b/c</p>	<p>Gryskowa z ziemniakami () 400 ml (MLE, SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml b/c</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU JECZ.) Pulpet drobiowy 100 g (GLU,PSZ, JAJ.) Sos bazyliowy* 50 ml (GLU,PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml b/c</p>
<p>Obiad</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Dyńia z wody z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>	<p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Dyńia z wody z olejem 50 g Fasolka szparagowa z olejem * 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 250 ml b/c</p>

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
 ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź
 NIP: 677239848 REGON: 363712430
 KRS: 0000211008
 Wydrukował: Mułnai, Daria, KRS
 2024-04-18 10:24:58

Jadłospisy w dniu 2024-04-24 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN
<p>OM- XV Bezmleczna Zestaw II</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p>	<p>OM- Pawkowata/ Przeclerana</p>	<p>OM- Płynna</p>	<p>OM- Vegetariańska</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p>	<p>OM- Pokoźnicza Zestaw I</p>	<p>OM- Pokoźnicza Zestaw II</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II</p>
<p>Bujka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Polećwica wiśniowa wędzónka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 60 g (GLU PSZ SOJ)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Jarzynowa z ryżem (bez mleka) () 450 ml (SEL)</p>	<p>Herbata czarna granulowana z/c 250 ml</p> <p>Bujka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 30 g (SEL)</p> <p>Pomidor 40 g</p> <p>Salata zielona 10 g</p>	<p>Bujka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędzónka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 50 g (GLU PSZ SOJ)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (SEL)</p> <p>Jarzynowa z ryżem (bez mleka) () 450 ml (SEL)</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Pasta warzywna () 80 g (SEL)</p> <p>Kefir 2,0% tł 150g 1 szt (MLE)</p> <p>Rzodkiew biała 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 120 g</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Schab gotowany 60 g</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Jarzynowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (SEL)</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędzónka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ SOJ)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędzónka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ SOJ)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędzónka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ SOJ)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędzónka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ SOJ)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Polećwica wiśniowa wędzónka wieprzowa z dodatkimi wody wędzona parzona 25 g (GLU PSZ SOJ)</p> <p>Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego udziec () 50 g (SEL)</p> <p>Pomidor 90 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Kanapka z szynką i sałatą (bujka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>
Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt									
2024-04-24 środa									

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, nerkowe, 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 odz.:

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

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

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

