

Jadłospisy w dniu 2024-02-18 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. soku żółci Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. soku żółci Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I												
<p>Śniadanie</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku <b>(GLU JECZ)</b> 450 ml <b>(MLE)</b>                  Chleb razowy pszemno-żytni <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT)</b> 116 g <b>(GLU)</b>                  Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g <b>(MLE)</b>                  Szynekowa dębowa kieł wp.gr. rozdz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 25 g                  Jajko gotowane ki M. 1 szt <b>(JAJ)</b>                  Rukola 20 g                  Rzodkiew biała 80 g                  Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml <b>(MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</b></p>		<p>Sonda / płynna śn. 400 g <b>(GLU PSZ, MLE)</b></p>		<p>Kasza jęczmienna na mleku <b>(GLU JECZ)</b> 450 ml <b>(MLE)</b>                  Bułka pszenna długa krojona 76 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g <b>(MLE)</b>                  Szynekowa dębowa kieł wp.gr. rozdz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g                  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g <b>(SEL)</b>                  Salata zielona 20 g                  Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		<p>Kasza jęczmienna na mleku <b>(GLU PSZ, JAJ, SEL)</b> 400 g <b>(GLU PSZ, JAJ, SEL)</b></p>		<p>Chalka 80 g <b>(GLU PSZ, JAJ)</b></p>		<p>Kasza jęczmienna na mleku <b>(MLE, GLU JECZ)</b> 450 ml <b>(MLE, GLU PSZ)</b>                  Bułka pszenna długa krojona (80% tł.) 10 g <b>(MLE)</b>                  Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g <b>(MLE)</b>                  Szynekowa dębowa kieł wp.gr. rozdz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g                  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g <b>(SEL)</b>                  Salata zielona 20 g                  Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml <b>(MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</b></p>		<p>Kasza jęczmienna na mleku <b>(MLE, GLU JECZ)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Bułka pszenna długa krojona 90 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Szynekowa dębowa kieł wp.gr. rozdz.wędz.parzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g                  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g <b>(SEL)</b>                  Salata zielona 20 g                  Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml <b>(MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</b></p>									
<p>II ŚN</p>																					
<p>Obiad</p> <p>Pomidorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Kotlet schabowy 100 g <b>(GLU PSZ, JAJ)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Surówka wielowarstwowa z olejem <b>()</b> 100 g <b>(SEL)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Kalafiorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Schab duszony 90 g <b>(SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Surówka wielowarstwowa z olejem <b>()</b> 100 g <b>(SEL)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Sonda / płynna ob. 400 g <b>(GLU PSZ, JAJ, SEL)</b></p>		<p>Pomidorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Schab duszony 90 g <b>(SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Kalafiorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Pulpel mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g <b>(GLU PSZ, JAJ, SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Kalafiorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Pulpel mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g <b>(GLU PSZ, JAJ, SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Pomidorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Schab duszony 90 g <b>(SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Kalafiorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Pulpel mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g <b>(GLU PSZ, JAJ, SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Pomidorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Schab duszony 90 g <b>(SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Kalafiorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Pulpel mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g <b>(GLU PSZ, JAJ, SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>		<p>Pomidorowa z ryżem <b>(MLE)</b> 400 ml <b>(MLE)</b>                  Schab duszony 90 g <b>(SEL)</b>                  Sos własny <b>()</b> 50 ml <b>(GLU PSZ, SEL)</b>                  Ziemniaki z koperkiem <b>()</b> 180 g                  Buraczki oprószone <b>()</b> 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Sznajak gotowany z olejem* 100 g <b>(GLU PSZ)</b>                  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	

Jadłospisy w dniu 2024-02-18 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-18 niedziela									
PN	Kolacja				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. wydź. soku żołąd. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydź. soku żołą. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYTN</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Jabłko 1 szt 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Sonda ziemniaczana 400 g ( <u>JAJ, MLE, SEL</u> )	Sonda mięsna! 400 g ( <u>JAJ, SEL</u> )	Bułka pszenna długa krojona 76 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 90 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g ( <u>MLE</u> ) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Sonda ziemniaczana 300 g ( <u>JAJ, MLE, SEL</u> )	Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałatką (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt ( <u>GLU PSZ SOJ</u> )
Wartość energetyczna: 2509,22 kcal; Białko ogółem: 108,90 g; Tłuszcz: 72,62 g; Kw. tł. nasy.: 20,78 g; Węglowodany ogółem: 367,16 g; W tym cukry: 72,30 g; Błonnik pok.: 33,19 g; Sól: 7,48 g.	Wartość energetyczna: 2325,60 kcal; Białko ogółem: 112,11 g; Tłuszcz: 61,53 g; Kw. tł. nasy.: 20,30 g; Węglowodany ogółem: 343,50 g; W tym cukry: 69,52 g; Błonnik pok.: 31,75 g; Sól: 7,33 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: 2328,79 kcal; Białko ogółem: 106,49 g; Tłuszcz: 57,90 g; Kw. tł. nasy.: 15,42 g; Węglowodany ogółem: 357,11 g; W tym cukry: 62,01 g; Błonnik pok.: 27,05 g; Sól: 5,58 g.	Wartość energetyczna: 2339,08 kcal; Białko ogółem: 97,67 g; Tłuszcz: 60,93 g; Kw. tł. nasy.: 16,45 g; Węglowodany ogółem: 361,62 g; W tym cukry: 60,50 g; Błonnik pok.: 28,75 g; Sól: 5,76 g.	Wartość energetyczna: 2496,62 kcal; Białko ogółem: 116,47 g; Tłuszcz: 63,81 g; Kw. tł. nasy.: 18,94 g; Węglowodany ogółem: 375,36 g; W tym cukry: 76,47 g; Błonnik pok.: 27,05 g; Sól: 5,91 g.	Wartość energetyczna: 2506,91 kcal; Białko ogółem: 107,64 g; Tłuszcz: 66,83 g; Kw. tł. nasy.: 19,96 g; Węglowodany ogółem: 379,87 g; W tym cukry: 74,96 g; Błonnik pok.: 28,75 g; Sól: 6,10 g.	Wartość energetyczna: 2496,62 kcal; Białko ogółem: 116,47 g; Tłuszcz: 63,81 g; Kw. tł. nasy.: 18,94 g; Węglowodany ogółem: 375,36 g; W tym cukry: 76,47 g; Błonnik pok.: 27,05 g; Sól: 5,91 g.	Wartość energetyczna: 2506,91 kcal; Białko ogółem: 107,64 g; Tłuszcz: 66,83 g; Kw. tł. nasy.: 19,96 g; Węglowodany ogółem: 379,87 g; W tym cukry: 74,96 g; Błonnik pok.: 28,75 g; Sól: 6,10 g.	Wartość energetyczna: 2237,01 kcal; Białko ogółem: 113,57 g; Tłuszcz: 49,67 g; Kw. tł. nasy.: 15,28 g; Węglowodany ogółem: 345,77 g; W tym cukry: 74,89 g; Błonnik pok.: 25,00 g; Sól: 6,99 g.

Jadospisy w dniu 2024-02-18 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna Zestaw I	OM- IX Łatwo strawna Zestaw II	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa iatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa iatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmleczna Zestaw I
Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (MILE, GLU JECZJ.) Bulka pszenna duża krojona 90 g (GLU PSZJ.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.f: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU JECZJ., ZYT.)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MILE, GLU JECZJ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.p: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 25 g Pastę z białek z koperkiem 50 g (JAJ, MILE.) Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZJ.)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MILE, GLU JECZJ.) Chleb razowy pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.p: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 25 g Rzodkiew biała 80 g Rukola 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZJ.)	Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (MILE, GLU JECZJ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.p: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 50 g Rzodkiew biała 80 g Rukola 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZJ.)	Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.f: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MILE, GLU JECZJ.) Bulka pszenna duża krojona 76 g (GLU PSZJ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.p: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ZYT, GLU JECZJ.)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MILE, GLU JECZJ.) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.f: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 30 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Dżem 80 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL, GLU JECZJ.) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.f: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 30 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (MILE, GLU JECZJ.) Bulka pszenna duża krojona 90 g (GLU PSZJ.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.f: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU JECZJ., ZYT.)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MILE, GLU JECZJ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (GLU PSZ, GLU JECZJ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE.) Szynkowa dębowa kiel: wp.gr: rozdz. wędz.f: arzo: z dodat. wody w osł: niejad 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
Śniadanie									
II SN									
Obiad									
Kalafiorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwy* (wieprzowy) 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Buraczki oprószone 100 g (GLU PSZJ.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Schab duszony 90 g (GLU PSZ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Buraczki oprószone 100 g (GLU PSZJ.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwy* (wieprzowy) 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Buraczki oprószone 100 g (GLU PSZJ.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Schab duszony 90 g (GLU PSZ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Wielowarzynna z olejem b/c 100 g (SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwy* (wieprzowy) 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Buraczki oprószone 100 g (GLU PSZJ.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwy* (wieprzowy) 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Buraczki oprószone 100 g (GLU PSZJ.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Schab duszony 90 g (GLU PSZ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Wielowarzynna z olejem b/c 100 g (SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwy* (wieprzowy) 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Buraczki oprószone 100 g (GLU PSZJ.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem 400 ml (MILE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwy* (wieprzowy) 100 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Sos własny 50 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 180 g (GLU PSZ, SEL.) Buraczki oprószone 100 g (GLU PSZJ.) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (GLU PSZJ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Chalka 80 g (GLU PSZ, JAJ)



Jadłospisy w dniu 2024-02-18 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

Śniadanie		Obiad							
<p>OM- XV Bezmleczna Zestaw II</p> <p>Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU</u>)  <b>JECZ</b>  Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>)  Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g  Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.f.arzo.z.dodat.wody w osł.niejad 60 g  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)  Sałata zielona 20 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>)  Bulka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>)  Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>)  Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.f.arzo.z.dodat.wody w osł.niejad 30 g  Pomidor biskórki 40 g  Sałata zielona 20 g  Herbata czarna granulowana b/c 250 ml</p>	<p>OM- Papkował Przecierana</p> <p>Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU, JECZ</u>)  Bulka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>)  Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>)  Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.p.arzo.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>)</p>	<p>OM- Płynna</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>)  Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>)  Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)  Serrek Fromage 50 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)  Jajko gotowane ki M 1 szt (<u>JAJ</u>)  Rzodkiew biała 80 g  Rukola 20 g  Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>)</p>	<p>OM- Wegetariańska</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>)  Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>)  Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g  Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.f.arzo.z.dodat.wody w osł.niejad 60 g  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>)  Sałata zielona 20 g  Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p> <p>Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL</u>)  Chleb bezglutenowy 96 g  Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g  Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.f.arzo.z.dodat.wody w osł.niejad 60 g  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>)  Sałata zielona 20 g  Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- Poloznicza Zestaw I</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>)  Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU, ZYT</u>)  Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)  Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.p.arzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)  Sałata zielona 20 g  Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>)</p>	<p>OM- Poloznicza Zestaw II</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>)  Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU, ZYT</u>)  Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>)  Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.p.arzo.z.dodat.wody w osł.niejad 50 g  Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)  Sałata zielona 20 g  Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>)</p>	<p>OM- Kobieta Kamiąca Zestaw I</p> <p>450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>)  96 g (<u>GLU PSZ, GLU, ZYT</u>)  10 g (<u>MLE</u>)  80 g (<u>SEL</u>)  20 g</p>	<p>OM- Kobieta Kamiąca Zestaw II</p> <p>450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>)  96 g (<u>GLU PSZ, GLU, ZYT</u>)  10 g (<u>MLE</u>)  80 g (<u>SEL</u>)  20 g</p>
<p>Chataka 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>)</p>		<p>Chataka 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>)</p>							
<p>II ŚN</p> <p>Kalafiorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>SEL</u>)  Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>)  Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 90 g  Sznajak gotowany z olejem* 30 g (<u>GLU PSZ</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki oprószone () 50 g (<u>GLU PSZ</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 200 ml (<u>MLE, SEL</u>)  Schab duszony 50 g  Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 90 g  Sznajak gotowany z olejem* 30 g (<u>GLU PSZ</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki oprószone () 50 g (<u>GLU PSZ</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>)  Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>)  Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki oprószone () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>)  Kotlety sojowe panierowane 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Surówka wielowarstwowa z olejem () 100 g (<u>SEL</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>SEL</u>)  Schab duszony 90 g  Sos własny (bez glutenu) 50 ml  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki gotowane () 100 g  Sznajak gotowany z olejem (bez glutenu)* 100 g  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>)  Schab duszony 90 g  Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki oprószone () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>)  Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>)  Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki oprószone () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>)  Schab duszony 90 g  Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki oprószone () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>)  Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>)  Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>)  Ziemniaki z koperkiem () 180 g  Buraczki oprószone () 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>)  Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	

## Jadłospisy w dniu 2024-02-18 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	2024-02-18 niedziela									
PD	<p>Chleb mieszaný pszenno-żytni 98 g <b>(GLU PSZ GLU ZYT)</b></p> <p>Margarýna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Poleǳwica Soppocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g <b>(SOL)</b></p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko pieczone 1szt.</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Jarzýnowa z makaronem (bez mleka) () 450 ml <b>(GLU PSZ SEL)</b></p>	<p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 32 g <b>(GLU PSZ)</b></p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 5 g <b>(MLE)</b></p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 30 g <b>(MLE)</b></p> <p>Jabłko 150 g</p>	<p>Bulka pszenna długa krojona 44 g <b>(GLU PSZ)</b></p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 15 g <b>(MLE)</b></p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 100 g <b>(MLE)</b></p> <p>Mus z jabłek () b/c 150 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Makaron na mleku 450 ml <b>(GLU PSZ MLE)</b></p>	<p>Chleb mieszaný pszenno-żytni 96 g <b>(GLU PSZ GLU ZYT)</b></p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 10 g <b>(MLE)</b></p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 100 g <b>(MLE)</b></p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko 1 szt 1 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 96 g</p> <p>Margarýna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Poleǳwica Soppocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g <b>(SOL)</b></p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko pieczone 1szt.</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Jarzýnowa z ziemniakami (bez mleka, bez glutenu) () 450 ml <b>(SEL)</b></p>	<p>Chleb mieszaný pszenno-żytni 116 g <b>(GLU PSZ GLU ZYT)</b></p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 10 g <b>(MLE)</b></p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 100 g <b>(MLE)</b></p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko pieczone 1szt.</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszaný pszenno-żytni 123.53 g</p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 12.75 g</p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 102.16 g</p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko pieczone 1szt.</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszaný pszenno-żytni 114.71 g</p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 11.47 g</p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 100.66 g</p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko pieczone 1szt.</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszaný pszenno-żytni 123.53 g</p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 12.75 g</p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 102.16 g</p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko pieczone 1szt.</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszaný pszenno-żytni 114.71 g</p> <p>Margarýna roślinna (80% tł.) 11.47 g</p> <p>Serek homo o smaku wanilinowym 100.66 g</p> <p>Miód (25g) 1 szt</p> <p>Jabłko pieczone 1szt.</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
	<p>Kanapka z szýnká i sałatá (bulka pszenna 32g, margarýna 5g, szýnka 25g, sałata 5g) 1 szt <b>(GLU PSZ SOL)</b></p>	<p>Wartość energetyczna: 1227.70 kcal; Białko ogółem: 56.81 g; Tłuszcz: 28.84 g; Kw. tł. nasy.: 16.30 g; Węglowodany ogółem: 347.74 g; W tym cukry: 38.42 g; Błonnik pok.: 16.03 g; Sól: 3.13 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2239.39 kcal; Białko ogółem: 100.39 g; Tłuszcz: 70.09 g; Kw. tł. nasy.: 23.44 g; Węglowodany ogółem: 313.26 g; W tym cukry: 63.13 g; Błonnik pok.: 31.07 g; Sól: 5.47 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2590.23 kcal; Białko ogółem: 104.96 g; Tłuszcz: 81.84 g; Kw. tł. nasy.: 31.36 g; Węglowodany ogółem: 366.65 g; W tym cukry: 73.74 g; Błonnik pok.: 38.55 g; Sól: 6.70 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2144.51 kcal; Białko ogółem: 75.39 g; Tłuszcz: 58.41 g; Kw. tł. nasy.: 12.19 g; Węglowodany ogółem: 338.56 g; W tym cukry: 41.82 g; Błonnik pok.: 30.77 g; Sól: 6.29 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2782.12 kcal; Białko ogółem: 123.53 g; Tłuszcz: 68.22 g; Kw. tł. nasy.: 22.75 g; Węglowodany ogółem: 430.63 g; W tym cukry: 102.16 g; Błonnik pok.: 31.37 g; Sól: 8.20 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2792.41 kcal; Białko ogółem: 114.71 g; Tłuszcz: 71.25 g; Kw. tł. nasy.: 23.77 g; Węglowodany ogółem: 435.15 g; W tym cukry: 100.66 g; Błonnik pok.: 33.07 g; Sól: 8.39 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2782.12 kcal; Białko ogółem: 123.53 g; Tłuszcz: 68.22 g; Kw. tł. nasy.: 22.75 g; Węglowodany ogółem: 430.63 g; W tym cukry: 102.16 g; Błonnik pok.: 31.37 g; Sól: 8.20 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2792.41 kcal; Białko ogółem: 114.71 g; Tłuszcz: 71.25 g; Kw. tł. nasy.: 23.77 g; Węglowodany ogółem: 435.15 g; W tym cukry: 100.66 g; Błonnik pok.: 33.07 g; Sól: 8.39 g.</p>	
		<p>Wartość energetyczna: 1227.70 kcal; Białko ogółem: 56.81 g; Tłuszcz: 28.84 g; Kw. tł. nasy.: 16.30 g; Węglowodany ogółem: 347.74 g; W tym cukry: 38.42 g; Błonnik pok.: 16.03 g; Sól: 3.13 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2239.39 kcal; Białko ogółem: 100.39 g; Tłuszcz: 70.09 g; Kw. tł. nasy.: 23.44 g; Węglowodany ogółem: 313.26 g; W tym cukry: 63.13 g; Błonnik pok.: 31.07 g; Sól: 5.47 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2590.23 kcal; Białko ogółem: 104.96 g; Tłuszcz: 81.84 g; Kw. tł. nasy.: 31.36 g; Węglowodany ogółem: 366.65 g; W tym cukry: 73.74 g; Błonnik pok.: 38.55 g; Sól: 6.70 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2144.51 kcal; Białko ogółem: 75.39 g; Tłuszcz: 58.41 g; Kw. tł. nasy.: 12.19 g; Węglowodany ogółem: 338.56 g; W tym cukry: 41.82 g; Błonnik pok.: 30.77 g; Sól: 6.29 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2782.12 kcal; Białko ogółem: 123.53 g; Tłuszcz: 68.22 g; Kw. tł. nasy.: 22.75 g; Węglowodany ogółem: 430.63 g; W tym cukry: 102.16 g; Błonnik pok.: 31.37 g; Sól: 8.20 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2792.41 kcal; Białko ogółem: 114.71 g; Tłuszcz: 71.25 g; Kw. tł. nasy.: 23.77 g; Węglowodany ogółem: 435.15 g; W tym cukry: 100.66 g; Błonnik pok.: 33.07 g; Sól: 8.39 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2782.12 kcal; Białko ogółem: 123.53 g; Tłuszcz: 68.22 g; Kw. tł. nasy.: 22.75 g; Węglowodany ogółem: 430.63 g; W tym cukry: 102.16 g; Błonnik pok.: 31.37 g; Sól: 8.20 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2792.41 kcal; Białko ogółem: 114.71 g; Tłuszcz: 71.25 g; Kw. tł. nasy.: 23.77 g; Węglowodany ogółem: 435.15 g; W tym cukry: 100.66 g; Błonnik pok.: 33.07 g; Sól: 8.39 g.</p>	

Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt

Budyni o smaku śmietankowym b/c 300 ml **(MLE)**

Jadłospisy w dniu 2024-02-18 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-18 niedziela	
II ŚN	Śniadanie
<p>Obiad</p> <p>Kalafiorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<b>SEL</b>)                      Filet z kurczaka gotowany 100 g                      Makaron 150 g (<b>GLUPSZ</b>)                      Buraczki opłószane () 200 g (<b>GLUPSZ</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>OM-Specialna</p> <p>Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (<b>SEL</b>)                      Bułka pszenna długa krojona 76 g (<b>GLUPSZ</b>)                      Margaryna roślinna (80% t.) 15 g (<b>MLE</b>)                      Schab gotowany 60 g                      Dżem 50 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<b>SEL</b>)                      Sałata zielona 20 g                      Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>

Jadłospisy w dniu 2024-02-18 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-18 niedziela	
OM- Specjalna	
PD	
<p>                     Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u>  <u>PSZ</u>)                      Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>)                      Serek homio o smaku waniliowym 80 g (<u>MLE</u>)                      Miód (25g) 1 szt.                      Jabłko pieczone 1szt.                      1 szt.                      Jarzynowa z makaronem (bez mleka) () 450 ml (<u>GLU</u><u>PSZ</u> <u>SEL</u>)                      Herbata czarna granulowana b/c 300 ml                 </p>	
<p>                     Sok wielowarzywny pasteryzowany 1 szt.                 </p>	PN
<p>                     Wartość energetyczna:                      2079,26 kcal; Białko ogółem: 105,20 g; Tłuszcz: 44,94 g; Kw. tł. nasy.: 11,87 g; Węglowodany ogółem: 324,87 g; W tym cukry: 69,31 g; Błonnik pok.: 28,89 g; Sól: 4,19 g.                 </p>	



**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,

**NAPRZÓD CATERING SP. Z O.O.**  
ul. Traktorowa 125/10k. 301, 91-204 Łódź  
NIP 6772398599 REGON 363712430  
KRS 0006801008



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

Lp	Nazwa dania/asortymentu	Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
	Asortyment	Składniki
<b>1 Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE<sub>i</sub>)</b>		
1	Mleko 2% nv(MLE <sub>i</sub> )	
2	Serek Homog. o smaku naturalnym 2,5% II. nv(MLE <sub>i</sub> )	Twaróg chudy (MLE <sub>i</sub> ), Śmietanka (MLE <sub>i</sub> ), E202, Chlorek wapnia
3	Kasza manna nv(GLU PSZ <sub>i</sub> )	
4	Cukler	
5	Masło 02% II. nv(MLE <sub>i</sub> )	Śmietanka pasteryzowana (MLE <sub>i</sub> )
<b>2 Sonda mleczna 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE<sub>i</sub>)</b>		
1	Mleko 2% nv(MLE <sub>i</sub> )	
2	Kasza manna nv(GLU PSZ <sub>i</sub> )	
3	Cukler	
4	Masło 02% II. nv(MLE <sub>i</sub> )	Śmietanka pasteryzowana (MLE <sub>i</sub> )
5	Mleko w proszku pełne nv(MLE <sub>i</sub> )	
6	Jaja M nv(JAJ <sub>i</sub> )	
7	Suchary bez cukru 285g nv	
<b>3 Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL<sub>i</sub>)</b>		
1	Woda	
2	Włoszczyzna mroż. 3skł paski/marchew, pietruszka, seler(SEL <sub>i</sub> )	Marchew, Pietruszka korzeń, Seler(SEL <sub>i</sub> )
3	Udziec z kurczaka b/k b/s	
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkumą nv(GLU PSZ <sub>i</sub> )	Mąka pszenna (GLU PSZ <sub>i</sub> ), Woda, Kurkuma
5	Olej rzepakowy nv	
6	Jaja M nv(JAJ <sub>i</sub> )	
<b>4 Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL<sub>i</sub>)</b>		
1	Woda	
2	Ziemniaki	
3	Marchew	
4	Udziec z kurczaka b/k b/s	
5	Seler(SEL <sub>i</sub> )	
6	Masło 02% II. nv(MLE <sub>i</sub> )	Śmietanka pasteryzowana (MLE <sub>i</sub> )
7	Jaja M nv(JAJ <sub>i</sub> )	
<b>5 Sonda mięsna 5 400 g (JAJ, SEL<sub>i</sub>)</b>		
1	Woda	
2	Udziec z kurczaka b/k b/s	
3	Ziemniaki obrane	
4	Marchew obrana	
5	Pietruszka obrana	
6	Cukier	
7	Seler obrany(SEL <sub>i</sub> )	
8	Olej rzepakowy nv	
9	Jaja M nv(JAJ <sub>i</sub> )	

**NAPRZÓD CAPTING Sp. z o.o.**  
 ul. Traktorowa 120 14-100 Olsztyn  
 NIP 677230150 REGON 389712430  
 KRÓ 000049109R

