

Jadłospisy w dniu 2024-03-10 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM-I Podstawowa zestaw I	OM-I Podstawowa zestaw II	OM-III b Do żywienia przez sondę	OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM-VI Pooperacyjna Zestaw I	OM-VI Pooperacyjna Zestaw II	OM-VII Z ogr. sub. pobud. wyjd z.soku zoiad. Zestaw I	OM-VII Z ogr. sub. pobud. wyjd z.soku zoha. Zestaw II	OM-VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	
<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Chleb Graham 116 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane ki M 1 szt (<u>JAJ</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 25 g Papryka świeża 80 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Sonda / płynna śn. 400 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Bulka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU PSZ</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parlo.z.dodat.wody w.osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		
Śniadanie										
II ŚN										
Obiad										
<p>Rosół z makaronem 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g Surówka Coleslaw 100 g (<u>JAJ, MLE, GOR</u>) Szczynek 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>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / płynna ob. 400 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>)</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g Marchew oprószana z olejem 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Szczynek 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>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g Marchew oprószana z olejem 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g Marchew oprószana z olejem 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Szczynek 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>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g Marchew oprószana z olejem 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g Marchew oprószana z olejem 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Szczynek 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>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g Marchew oprószana z olejem 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 100 g Sos własny 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g Marchew oprószana z olejem 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	

Jadłospisy w dniu 2024-03-10 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-10 niedziela										
Kolacja		PN								
OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyd. z soku zioład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyd. z soku zioła. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I	
Chleb mierzany pszenno-żytni (GLUPSZ, GLUZYI) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Sonda mięsna! 400 g (JAJ, SEL.)	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt.	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt.	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt.	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt.	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt.	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt.	Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLUPSZ) Serrek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	
Sok pomidorowy 0,3l 1 szt		Sonda ziemniaczana 300 g (JAJ, MLE, SEL.)	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt							
Wartość energetyczna: 2516,19 kcal; Białko ogółem: 134,78 g; Tłuszcz: 88,60 g; Kw. tł. nasy.: 27,72 g; Węglowodany ogółem: 309,42 g; W tym cukry: 70,49 g; Błonnik pok.: 30,01 g; Sól: 7,73 g;	Wartość energetyczna: 2206,24 kcal; Białko ogółem: 96,30 g; Tłuszcz: 66,73 g; Kw. tł. nasy.: 20,05 g; Węglowodany ogółem: 322,62 g; W tym cukry: 72,20 g; Błonnik pok.: 31,27 g; Sól: 7,50 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: 2499,27 kcal; Białko ogółem: 126,12 g; Tłuszcz: 84,48 g; Kw. tł. nasy.: 22,66 g; Węglowodany ogółem: 323,34 g; W tym cukry: 56,04 g; Błonnik pok.: 27,14 g; Sól: 7,08 g;	Wartość energetyczna: 2217,02 kcal; Białko ogółem: 87,87 g; Tłuszcz: 64,23 g; Kw. tł. nasy.: 15,16 g; Węglowodany ogółem: 337,50 g; W tym cukry: 58,26 g; Błonnik pok.: 28,75 g; Sól: 6,86 g;	Wartość energetyczna: 2570,21 kcal; Białko ogółem: 133,96 g; Tłuszcz: 88,38 g; Kw. tł. nasy.: 26,24 g; Węglowodany ogółem: 323,69 g; W tym cukry: 70,77 g; Błonnik pok.: 27,19 g; Sól: 7,42 g;	Wartość energetyczna: 2287,96 kcal; Białko ogółem: 95,71 g; Tłuszcz: 68,13 g; Kw. tł. nasy.: 18,75 g; Węglowodany ogółem: 337,85 g; W tym cukry: 73,00 g; Błonnik pok.: 28,80 g; Sól: 7,20 g;	Wartość energetyczna: 2593,61 kcal; Białko ogółem: 133,96 g; Tłuszcz: 90,98 g; Kw. tł. nasy.: 26,41 g; Węglowodany ogółem: 323,69 g; W tym cukry: 70,77 g; Błonnik pok.: 27,19 g; Sól: 7,42 g;	Wartość energetyczna: 2287,96 kcal; Białko ogółem: 95,71 g; Tłuszcz: 68,13 g; Kw. tł. nasy.: 18,75 g; Węglowodany ogółem: 337,85 g; W tym cukry: 73,00 g; Błonnik pok.: 28,80 g; Sól: 7,20 g;	Wartość energetyczna: 2211,61 kcal; Białko ogółem: 120,35 g; Tłuszcz: 49,26 g; Kw. tł. nasy.: 15,10 g; Węglowodany ogółem: 335,38 g; W tym cukry: 71,55 g; Błonnik pok.: 28,68 g; Sól: 7,62 g;	
		Kanaпка z szynką i sałata (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLUPSZ, SOL.)								

Jadłospisy w dniu 2024-03-10 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PD	II ŚN	Śniadanie	Obiad
		<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. tłuszczu przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>OM- X Z ogr. tłuszczu przyswajalnych węgl. Zestaw II</p> <p>OM- XI Ubogoenergetyczna</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa tłuszczowa Zestaw I</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa tłuszczowa Zestaw II</p> <p>OM- XIII Niskobiałkowa</p> <p>OM- XV Bezmleczna Zestaw I</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (SEL)</p> <p>Salata zielona 10 g</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 96 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (SEL)</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p> <p>Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL, GLU, JECZ)</p> <p>Chleb Graham 76 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Papryka świeża 80 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p> <p>Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL, GLU, JECZ)</p> <p>Chleb Graham 116 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Papryka świeża 80 g</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 30 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (SEL)</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU, JECZ)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 100 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (SEL)</p> <p>Rukola 10 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p> <p>Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL, GLU, JECZ)</p> <p>Chleb bezglutenowy 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 15 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 20 g</p> <p>Dżem 20 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 90 g (SEL)</p> <p>Rukola 1 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku (bez mleka) 400 ml (SEL)</p> <p>Kniedle ziemniaczane z jabłkami 200 g (MLE)</p> <p>Marchew gotowana 200 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 100 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g</p> <p>Szpinak gotowany z olejem 100 g</p> <p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g</p> <p>Szpinak gotowany z olejem 100 g</p> <p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g</p> <p>Szpinak gotowany z olejem 100 g</p> <p>Rosół z makaronem 400 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 180 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem 100 g</p> <p>Szpinak gotowany z olejem 100 g</p>
	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt		
		<p>Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt. (GLU, PSZ, SOJ)</p>	

MAPZÓD CATERING Sp. z o.o.

ul. Traktorowa 125 lok. 301, 91-504, 14-15 z 7

NIP 677239858, REGON 36372430

KRS 0000413024-03-06 08:40:26

Wydrukował: Mufral, Data i godzina wydruku: 2024-03-06 08:40:26

Jadłospisy w dniu 2024-03-10 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-10 niedziela									
OM- VIII Z ogrzniczeniem 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 Uboogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmleczna Zestaw I
Bułka pszenna długa krojona (GLU PSZ) Serek homo o smaku waniliowym 80 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszemno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Serek homo o smaku waniliowym (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszemno-żytni (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszemno-żytni 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszemno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Serek homo. naturalny 80 g (MLE) Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszemno-żytni 66 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Serek homo o smaku waniliowym 50 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona (PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 120 g (MLE) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 30 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ SEL.)	Chleb mieszany pszemno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Poledwica Sopotka drożdżowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ) Herbata zielona 20 g	Chleb mieszany pszemno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna 45g, pszenka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)
Kanapka z szynką i sałatką (bukka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Kanapka z szynką i sałatką (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU ZYT)	Kanapka z szynką i sałatką (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU ZYT)	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Kanapka z szynką i sałatką (bukka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałatką (bukka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)		
Wartość energetyczna: 2240,54 kcal; Białko ogółem: 99,86 g; Tłuszcz: 56,74 g; Kw. tł. nasy.: 15,54 g; Węglowodany ogółem: 347,21 g; W tym cukry: 73,72 g; Błonnik pok.: 30,18 g; Sól: 7,75 g;	Wartość energetyczna: 2475,15 kcal; Białko ogółem: 128,20 g; Tłuszcz: 85,09 g; Kw. tł. nasy.: 26,40 g; Węglowodany ogółem: 313,58 g; W tym cukry: 68,92 g; Błonnik pok.: 30,74 g; Sól: 9,04 g;	Wartość energetyczna: 2192,90 kcal; Białko ogółem: 89,94 g; Tłuszcz: 64,84 g; Kw. tł. nasy.: 18,91 g; Węglowodany ogółem: 327,75 g; W tym cukry: 71,14 g; Błonnik pok.: 32,35 g; Sól: 8,83 g;	Wartość energetyczna: 2359,94 kcal; Białko ogółem: 125,05 g; Tłuszcz: 81,84 g; Kw. tł. nasy.: 24,31 g; Węglowodany ogółem: 294,62 g; W tym cukry: 50,56 g; Błonnik pok.: 31,73 g; Sól: 9,02 g;	Wartość energetyczna: 2276,46 kcal; Białko ogółem: 93,26 g; Tłuszcz: 62,93 g; Kw. tł. nasy.: 17,10 g; Węglowodany ogółem: 351,73 g; W tym cukry: 52,81 g; Błonnik pok.: 36,94 g; Sól: 9,89 g;	Wartość energetyczna: 1330,02 kcal; Białko ogółem: 53,16 g; Tłuszcz: 30,10 g; Kw. tł. nasy.: 4,85 g; Węglowodany ogółem: 225,13 g; W tym cukry: 34,12 g; Błonnik pok.: 27,64 g; Sól: 6,19 g;	Wartość energetyczna: 3192,63 kcal; Białko ogółem: 165,92 g; Tłuszcz: 109,28 g; Kw. tł. nasy.: 35,08 g; Węglowodany ogółem: 400,27 g; W tym cukry: 114,42 g; Błonnik pok.: 28,96 g; Sól: 10,77 g;	Wartość energetyczna: 2910,38 kcal; Białko ogółem: 127,67 g; Tłuszcz: 89,03 g; Kw. tł. nasy.: 27,59 g; Węglowodany ogółem: 414,43 g; W tym cukry: 113,64 g; Błonnik pok.: 30,57 g; Sól: 10,55 g;	Wartość energetyczna: 2000,60 kcal; Białko ogółem: 33,52 g; Tłuszcz: 53,84 g; Kw. tł. nasy.: 11,09 g; Węglowodany ogółem: 358,44 g; W tym cukry: 57,54 g; Błonnik pok.: 36,99 g; Sól: 3,57 g;	Wartość energetyczna: 2390,62 kcal; Białko ogółem: 110,30 g; Tłuszcz: 86,90 g; Kw. tł. nasy.: 22,48 g; Węglowodany ogółem: 307,63 g; W tym cukry: 32,72 g; Błonnik pok.: 33,23 g; Sól: 10,82 g;

Jadłospisy w dniu 2024-03-10 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-10 niedziela		Śniadanie		II ŚN		Obiad		PD			
OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci: 1-3-lat	OM- Pawkowata/Przeclerana	OM- Pymna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karniąca Zestaw I	OM- Kobieta Karniąca Zestaw II		
Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL, GLU</u>) <u>JECZ</u> Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g Szynekowa dębowa kiel:wp.gr:rozd:wędz.parzo:z.dodat.wody w.osł:niejad 25 g Pomidor 40 g Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Bukka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel:wp.gr:rozd:wędz.parzo:z.dodat.wody w.osł:niejad 25 g Pomidor 40 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)	Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU JECZ</u>) Bukka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel:wp.gr:rozd:wędz.parzo:z.dodat.wody w.osł:niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Chleb Graham 116 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane k1 M 1 szt (<u>JAJ</u>) 50 g Ser topiony 50 g (<u>MLE</u>) Papryka świeża 80 g Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 96 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g Szynekowa dębowa kiel:wp.gr:rozd:wędz.parzo:z.dodat.wody w.osł:niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel:wp.gr:rozd:wędz.parzo:z.dodat.wody w.osł:niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel:wp.gr:rozd:wędz.parzo:z.dodat.wody w.osł:niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel:wp.gr:rozd:wędz.parzo:z.dodat.wody w.osł:niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 90 g (<u>SEL</u>) Rukola 10 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)	Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (<u>MLE</u>)	Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (<u>MLE</u>)		
	Chaska 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>)								Chaska 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>)		
	Kalafiorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>SEL</u>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 200 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Szczynek gotowany z olejem* 50 g (<u>GLU PSZ</u>) Marchew oprószana z olejem () 90 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem () 50 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml	Rosół z makaronem () 450 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Kolejki sojowe panierowane 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Surowka Coleslaw () 100 g (<u>JAJ, MLE, GOR</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwiartka z kurczaka gotowana 130 g Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Sos własny () 50 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>SEL</u>) Marchew oprószana z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml

Jadłospisy w dniu 2024-03-10 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-10 niedziela									
PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt								
OM- XV Bezmielczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pankowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karniąca Zestaw I	OM- Kobieta Karniąca Zestaw II
Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU,PSZ, GLU ŻYT)	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Bulka pszenna długa krojona (80% t.) 5 g (GLU,PSZ)	Bulka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% t.) 15 g (MLE)	Mus z jabłek () b/c 150 g (MLE) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z ziemiakami (bez mleka) () 450 ml (GLU,PSZ,SEL)	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ, GLU ŻYT)	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna bez mielczna o zaw. 80% t. 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wedzona parzona 50 g (SOJ)	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE) Serek homio o smaku waniliowym 80 g (MLE)	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU,PSZ, GLU ŻYT) 10 g (MLE) Serek homio o smaku waniliowym 80 g (MLE)	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kanapka z szynką i sałatą (Bulka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
Wartość energetyczna: 2141,85 kcal; Białko ogółem: 72,57 g; Tłuszcz: 65,70 g; Kw. tł. nasy.: 14,93 g; Węglowodany ogółem: 332,01 g; W tym cukry: 34,41 g; Błonnik pok.: 35,43 g; Sól: 10,91 g.	Wartość energetyczna: 1633,67 kcal; Białko ogółem: 64,68 g; Tłuszcz: 42,06 g; Kw. tł. nasy.: 12,59 g; Węglowodany ogółem: 256,39 g; W tym cukry: 60,33 g; Błonnik pok.: 15,04 g; Sól: 4,51 g;	Wartość energetyczna: 85,72 g; Tłuszcz: 68,17 g; Białko ogółem: 18,76 g; Węglowodany ogółem: 304,28 g; W tym cukry: 42,99 g; Błonnik pok.: 36,02 g; Sól: 6,81 g;	Wartość energetyczna: 2372,30 kcal; Białko ogółem: 102,00 g; Tłuszcz: 80,18 g; Kw. tł. nasy.: 27,13 g; Węglowodany ogółem: 322,04 g; W tym cukry: 72,19 g; Błonnik pok.: 36,72 g; Sól: 7,44 g;	Wartość energetyczna: 2086,44 kcal; Białko ogółem: 82,44 g; Tłuszcz: 81,62 g; Kw. tł. nasy.: 18,07 g; Węglowodany ogółem: 264,49 g; W tym cukry: 32,09 g; Błonnik pok.: 23,78 g; Sól: 6,48 g;	Wartość energetyczna: 3056,11 kcal; Białko ogółem: 147,63 g; Tłuszcz: 96,99 g; Kw. tł. nasy.: 30,04 g; Węglowodany ogółem: 414,06 g; W tym cukry: 97,60 g; Błonnik pok.: 31,46 g; Sól: 9,70 g;	Wartość energetyczna: 2773,86 kcal; Białko ogółem: 109,37 g; Tłuszcz: 76,74 g; Kw. tł. nasy.: 22,55 g; Węglowodany ogółem: 428,23 g; W tym cukry: 99,82 g; Błonnik pok.: 33,07 g; Sól: 9,49 g;	Wartość energetyczna: 3056,11 kcal; Białko ogółem: 147,63 g; Tłuszcz: 96,99 g; Kw. tł. nasy.: 30,04 g; Węglowodany ogółem: 414,06 g; W tym cukry: 97,60 g; Błonnik pok.: 31,46 g; Sól: 9,70 g;	Wartość energetyczna: 2773,86 kcal; Białko ogółem: 109,37 g; Tłuszcz: 76,74 g; Kw. tł. nasy.: 22,55 g; Węglowodany ogółem: 428,23 g; W tym cukry: 99,82 g; Błonnik pok.: 33,07 g; Sól: 9,49 g;	Wartość energetyczna: 2773,86 kcal; Białko ogółem: 109,37 g; Tłuszcz: 76,74 g; Kw. tł. nasy.: 22,55 g; Węglowodany ogółem: 428,23 g; W tym cukry: 99,82 g; Błonnik pok.: 33,07 g; Sól: 9,49 g;

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,

SKO - Skorupiaki i pochodne,

JAJ - Jaja i pochodne,

RYB - Ryby i pochodne,

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,

SOJ - Soja i pochodne,

MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,

ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,

SEL - Seler i pochodne,

GOR - Gorczyca i produkty pochodne,

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,

S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,

ŻUB - Żubin i produkty pochodne,

MCK - Mięczaki i pochodne,

MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,

GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,

GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,

GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Oznaczenia wskaźników odży:

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,

Białnik pok. - Białnik 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. Trajektowa 126 lok. 801, 91-204 Łódź
NIP 6772398599 REGON 363712430
KRS 0000601008

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

Nazwa dania/asortymentu		Składniki
Lp	Asortyment	Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
		Składniki
1 Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)		
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Serek Homog. o smaku naturalnym 2,5% tł. nv(MLE,)	Twaróg chudy (MLE,), Śmietanka (MLE,), E202, Chlorek wapnia
3	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
4	Cukier	
5	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
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% tł. 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 mroż. 3skł paski/marchew.pietruszka.seler(SEL,)	Marchew, Pietruszka korzeń, Seler (SEL,)
3	Udziec z kurczaka b/k b/s	
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z 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% tł. 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,)	

