

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 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- VIII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żółd. Zestaw I	OM- VIII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żółt. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
2024-03-17 niedziela									
Śniadanie									
Kasza jęczmienna na mleku ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) 450	Sonda / płynna sn. 400 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kasza jęczmienna na mleku ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) 450	Bułka pszenna długa krojona (<u>GLU PSZ</u>) 76 g	Kasza jęczmienna na mleku ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) 450	Bułka pszenna długa krojona (80% t.) 10 g (<u>MLE</u>) Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g	Kasza jęczmienna na mleku ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) 450	Bułka pszenna długa krojona (80% t.) 10 g (<u>MLE</u>) Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g	Kasza jęczmienna na mleku ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) 450	Bułka pszenna długa krojona (80% t.) 10 g (<u>MLE</u>) Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g
Chleb razowy pszenno-żytni (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) 116 g		Bułka pszenna długa krojona (<u>GLU PSZ</u>) 76 g	Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g	Bułka pszenna długa krojona (80% t.) 10 g (<u>MLE</u>) Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)
Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g		Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Margaryna roślinna (80% t.) (<u>MLE</u>) 10 g	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)	Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (<u>SEL</u>)
Rzodkiew biała 80 g		Sałata zielona 20 g	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Rzodkiew biała 80 g		Sałata zielona 20 g	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Rzodkiew biała 80 g	
Kawa zbożowa na mleku b/c ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>) 300		Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Kawa zbożowa na mleku b/c ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>) 300		Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Kawa zbożowa na mleku b/c ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>) 300	
II ŚN		Sonda mleczna! 400 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>)		Chaika 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>)					

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 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.w ydz.soku żółd. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz.w ydz.soku żółd. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tuszczu Zestaw I	
Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Kotlet schabowy 100 g (GLUPSZ JAJ.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Surówka wielowarzywna z olejem () 100 g (SEL.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Surówka Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Surówka wielowarzywna z olejem () 100 g (SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Sonda / płynna ob. 400 g (GLUPSZ JAJ SEL.)	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ JAJ SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ JAJ SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ JAJ SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ JAJ SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MILE SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ.) Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Obiad										
PD		Sonda ziemniaczana 400 g (JAJ MILE SEL.)								

2024-03-17 niedziela

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-17 niedziela									
PN	Kolacja								
<p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>OM- I Podstawowa zestaw II</p> <p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p> <p>OM- IV łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>OM- IV łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw I</p> <p>OM- VI Pooperacyjna Zestaw II</p> <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żółd. Zestaw I</p> <p>OM- VII Z ogr. sub. pobudz. w ydz. soku żółd. Zestaw II</p> <p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni g (GLUPSZ, GLUZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Jabłko 1 szt 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Sonda mięsna! 400 g (JAJ, SEL)</p> <p>Butka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona 90 g (GLUPSZ) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Sonda ziemniaczana 300 g (JAJ, MLE, SEL)</p>	<p>Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Kanapka z szynką i sałatką (butka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLUPSZ, SOL)</p>
<p>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.</p>	<p>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.</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: 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.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2339,08 kcal; Białko ogółem: 97,67 g; Kw. tł. nasy.: 16,45 g; Tłuszcz: 60,93 g; Węglowodany ogółem: 361,62 g; W tym cukry: 60,50 g; Błonnik pok.: 28,75 g; Sól: 5,76 g.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-17 niedziela									
OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tłuszczu przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tłuszczu przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna na	OM- XII Bogatobiałkowa tłustostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa tłustostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmleczna Zestaw I
Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (MLE, GLU JECZ.) Bulka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z osł.niejad 50 g Buket jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT, MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z osł.niejad 25 g Pasta z białek z koperkiem (JAJ, MLE) 50 g Buket jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.)	Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (MLE, GLU JECZ.) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT, MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z osł.niejad 50 g Rzodkiew biała 80 g Rukola 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU PSZ, GLU ZYT, MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z osł.niejad 50 g Buket jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (MLE, GLU JECZ.) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z osł.niejad 100 g Buket jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.)	Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (SEL, GLU JECZ.) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z osł.niejad 30 g Buket jarzyn gotowany z olejem* 100 g (SEL.) Sałata zielona 20 g Dżem 80 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (SEL, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (GLU PSZ, GLU ZYT, MLE) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z osł.niejad 60 g Buket jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml			
II ŚN	Sok wielowarstwiny pasteryzowany 1 szt								
Śniadanie									

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 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 łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Beźmielczna Zestaw I
Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MŁE.SEL.) Pulpet mięsno-warzywny * (wieprzowy) 100 g (GLU.PSZ.JAU.SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MŁE.SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MŁE.SEL.) Pulpet mięsno-warzywny * (wieprzowy) 100 g (GLU.PSZ.JAU.SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem brązowym () 400 ml (MŁE.SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Surowka wielowarzywna z olejem b/c () 100 g (SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem brązowym () 400 ml (MŁE.SEL.) Pulpet mięsno-warzywny * (wieprzowy) 100 g (GLU.PSZ.JAU.SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MŁE.SEL.) Pulpet mięsno-warzywny * (wieprzowy) 100 g (GLU.PSZ.JAU.SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MŁE.SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml (MŁE.SEL.) Pulpet mięsno-warzywny * (wieprzowy) 100 g (GLU.PSZ.JAU.SEL.) Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z ryżem (bez młeka) () 400 ml (SEL.) Knedle ziemniaczane z jabłkiem () 200 g (MŁE.) Buraczki oprószone () 200 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem (bez młeka) () 400 ml (SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLU.PSZ.SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLU.PSZ.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLU.PSZ.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Obiad									
2024-03-17 niedziela									
PD	Budyn o smaku śmietankowym z/c 300 ml (MŁE.)								

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-17 niedziela									
OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tłuszczowych przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tłuszczowych przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa tłuszczowa Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa tłuszczowa Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmleczna Zestaw I
Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ) Serrek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo, naturalny 100 g (MLE) Jabłko 1 szt 1 szt Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Serrek homo, naturalny 100 g (MLE) Jabłko pieczone 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Serrek homo o smaku waniliowym 30 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Jarmynowa z makaronem (bez mleka) 0 450 ml (GLU PSZ, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarmynowa z makaronem (bez mleka) 0 450 ml (GLU PSZ, SEL)	Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)
Kolacja									
PN									
Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką drobiową i sałatą (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ, GLU ZYT)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt
Wartość energetyczna: 224,729 kcal; Białko ogółem: 104,74 g; Tłuszcz: 52,69 g; Kw. tł. nasy.: 16,30 g; Węglowodany ogółem: 350,29 g; W tym cukry: 73,39 g; Błonnik pok.: 26,70 g; Sól: 7,18 g.	Wartość energetyczna: 2397,53 kcal; Białko ogółem: 115,21 g; Tłuszcz: 65,93 g; Kw. tł. nasy.: 21,44 g; Węglowodany ogółem: 347,30 g; W tym cukry: 74,99 g; Błonnik pok.: 30,67 g; Sól: 7,11 g.	Wartość energetyczna: 2133,15 kcal; Białko ogółem: 105,04 g; Tłuszcz: 59,10 g; Kw. tł. nasy.: 17,55 g; Węglowodany ogółem: 308,47 g; W tym cukry: 49,81 g; Błonnik pok.: 34,35 g; Sól: 8,47 g.	Wartość energetyczna: 2143,23 kcal; Białko ogółem: 96,20 g; Tłuszcz: 62,05 g; Kw. tł. nasy.: 18,55 g; Węglowodany ogółem: 313,23 g; W tym cukry: 48,28 g; Błonnik pok.: 35,74 g; Sól: 8,65 g.	Wartość energetyczna: 1461,79 kcal; Białko ogółem: 71,59 g; Tłuszcz: 30,57 g; Kw. tł. nasy.: 6,13 g; Węglowodany ogółem: 235,23 g; W tym cukry: 37,95 g; Błonnik pok.: 29,20 g; Sól: 5,93 g.	Wartość energetyczna: 2960,44 kcal; Białko ogółem: 128,37 g; Tłuszcz: 79,32 g; Kw. tł. nasy.: 25,44 g; Węglowodany ogółem: 437,02 g; W tym cukry: 114,40 g; Błonnik pok.: 24,79 g; Sól: 8,79 g.	Wartość energetyczna: 2970,73 kcal; Białko ogółem: 128,37 g; Tłuszcz: 82,34 g; Kw. tł. nasy.: 26,46 g; Węglowodany ogółem: 441,53 g; W tym cukry: 112,89 g; Błonnik pok.: 26,49 g; Sól: 8,98 g.	Wartość energetyczna: 2060,68 kcal; Białko ogółem: 35,63 g; Tłuszcz: 47,11 g; Kw. tł. nasy.: 10,72 g; Węglowodany ogółem: 382,64 g; W tym cukry: 81,48 g; Błonnik pok.: 30,33 g; Sól: 3,35 g.	Wartość energetyczna: 2197,91 kcal; Białko ogółem: 88,11 g; Tłuszcz: 59,43 g; Kw. tł. nasy.: 15,27 g; Węglowodany ogółem: 343,22 g; W tym cukry: 39,93 g; Błonnik pok.: 32,79 g; Sól: 10,26 g.	Wartość energetyczna: 2197,91 kcal; Białko ogółem: 88,11 g; Tłuszcz: 59,43 g; Kw. tł. nasy.: 15,27 g; Węglowodany ogółem: 343,22 g; W tym cukry: 39,93 g; Błonnik pok.: 32,79 g; Sól: 10,26 g.

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmieczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pawkowata/ 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
Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU</u>)	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLUPSZ</u>) Margaryna roślina (80% t.) 5 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 30 g Pomidor b/skórki 40 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml	Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU</u>) Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLUPSZ</u>) Margaryna roślina (80% t.) 15 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z dodat.wody w ost.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</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLUPSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślina (80% t.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek Fromage 50 g (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Jajko gotowane kl 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>)	Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 96 g Margaryna roślina bez mleczna o zaw.80% t 15 g Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLUPSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślina (80% t.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiet.wp.gr.rozd.wę dz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)	Chata 50 g (<u>GLUPSZ, JAJ</u>)			
Śniadanie									
2024-03-17 niedziela									
II ŚN									

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmielczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karniąca Zestaw I	OM- Kobieta Karniąca Zestaw II
Kalaflorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (SEL.) Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 90 g Szczynek gotowany z olejem* 50 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml	Pomidorowa z ryżem () 200 ml (MLE, SEL.) Schab duszony 50 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 90 g Szczynek gotowany z olejem* 50 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ, SEL.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Kotlety sojowe panierowane 100 g (GLUPSZ, JAJ, SOJ, MLE) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Wielowarzynna z olejem () 100 g (SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny (bez glutenu)* 50 ml Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki gotowane () 100 g Szczynek gotowany z olejem (bez glutenu)* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ, SEL.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalaflorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ, SEL.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Schab duszony 90 g Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ, SEL.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalaflorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ, SEL.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalaflorowa z ryżem () 400 ml (MLE, SEL.) Pulpet mięsno-warzwywny* (wieprzowy) 100 g (GLUPSZ, JAJ, SEL.) Sos własny () 50 ml (GLUPSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ, SEL.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (MLE.)									
Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (MLE.)									
Obiad									
Ziemniaki z koperkciem gotowane () 180 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ, SEL.) Szczynek gotowany z olejem* 100 g (GLUPSZ, SEL.) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml									

2024-03-17 niedziela

PD

Jadłospisy w dniu 2024-03-17 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmieiczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przeclerana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Poloznicza Zestaw I	OM- Poloznicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
Chleb mieszaný pszenno-żytni 98 g (GLUPSZ, GLU ŻYTI) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzo wa wędzona parzona 60 g (SOJ) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z makaronem (bez mleka) 0 450 ml (GLUPSZ, SEL)	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 30 g (MLE) Jabłko 150 g	Bułka pszenna długa krojona (GLUPSZ) 44 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) 150 g Mus z jabłek () b/c 300 ml Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Makaron na mleku (GLU PSZ, MLE) 450 ml	Chleb mieszaný pszenno-żytni 96 g (GLUPSZ, GLU ŻYTI) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko 1 szt 1	Chleb bezglutenowy 96 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzo wa wędzona parzona 60 g (SOJ) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka, bez glutenu) 0 450 ml (SEL)	Chleb mieszaný pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ŻYTI) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml				
Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt									
2024-03-17 niedziela									
Kolaćja									
PN									
Wartość energetyczna: 2208,20 kcal; Białko ogółem: 79,28 g; Kw. tł.: 62,45 g; Tłuszcz: 16,30 g; Węglowodany ogółem: 347,74 g; W tym cukry: 38,42 g; Błonnik pok.: 34,49 g; Sól: 10,44 g;	Wartość energetyczna: 1227,70 kcal; Białko ogółem: 56,81 g; Kw. tł.: 28,84 g; Tłuszcz: 9,27 g; Węglowodany ogółem: 189,81 g; W tym cukry: 50,30 g; Błonnik pok.: 16,03 g; Sól: 3,13 g;	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;	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;	Wartość energetyczna: 2144,51 kcal; Białko ogółem: 75,39 g; Kw. tł.: 58,41 g; Tłuszcz: 12,19 g; Węglowodany ogółem: 338,56 g; W tym cukry: 41,82 g; Błonnik pok.: 30,77 g; Sól: 6,29 g;	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;	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;	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;	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;	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;
Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLUPSZ, SOJ)									

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenicy,

SKO - Skorupiaki i pochodne,

JAU - 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,

FUB - Fudyn i produkty pochodne,

MCK - Mięczaki i pochodne,

MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,

GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,

GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,

GLU JEÇZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Oznaczenia wskaźników 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,

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,

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

	Nazwa dania/asortymentu	Składniki
		Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
Lp	Asortyment	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,)	

