

Jadłospisy w dniu 2024-03-21 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-21 czwartek		II ŚN											
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 żołąd. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub pobudz. wyd. z soku żołąd. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tuszczu Zestaw I				
<p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Poledwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Ser żółty 25 g (<u>MLE</u>) Słupki z marchewki 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)</p>		<p>Sonda / płynna śn. 1 400 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)</p>		<p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Poledwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Serek homo. o smaku naturalnym z ziołami 80 g (<u>MLE</u>) Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)</p>		<p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Poledwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Serek homo. o smaku naturalnym z ziołami 80 g (<u>MLE</u>) Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)</p>		<p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU PSZ</u>) Poledwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Serek homo. o smaku naturalnym z ziołami 80 g (<u>MLE</u>) Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)</p>		<p>Biszkiopy 30 g (<u>GLU PSZ, JAU, MLE, GLU JECZ</u>)</p>		<p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU PSZ</u>) Poledwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ, SOL</u>) Serek homo. o smaku naturalnym z ziołami 80 g (<u>MLE</u>) Słupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)</p>	

NAPRZÓD CATERING SP. Z O.O.
 ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź
 NIP 6772398589 REGON 363712430
 KRS 0000604908

Jadłospisy w dniu 2024-03-21 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-21 czwartek									
OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do zywienia przez sondę	OM- IV latwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV latwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyd. z soku żóład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyd. z soku żółta. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
Wartość energetyczna: 2540,32 kcal; Białko ogółem: 115,88 g; Tłuszcz: 73,50 g; Kw. tł. nasy.: 24,84 g; Węglowodany ogółem: 369,23 g; W tym cukry: 94,29 g; Błonnik pok.: 36,09 g; Sól: 9,76 g;	Wartość energetyczna: 2444,18 kcal; Białko ogółem: 107,62 g; Tłuszcz: 70,36 g; Kw. tł. nasy.: 25,20 g; Węglowodany ogółem: 359,86 g; W tym cukry: 88,81 g; Błonnik pok.: 35,34 g; Sól: 9,24 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: 2632,78 kcal; Białko ogółem: 118,31 g; Tłuszcz: 68,91 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 408,40 g; W tym cukry: 104,38 g; Błonnik pok.: 39,75 g; Sól: 9,15 g;	Wartość energetyczna: 2540,00 kcal; Białko ogółem: 110,71 g; Tłuszcz: 65,63 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 400,11 g; W tym cukry: 100,46 g; Błonnik pok.: 38,86 g; Sól: 8,63 g;	Wartość energetyczna: 2640,25 kcal; Białko ogółem: 120,25 g; Tłuszcz: 73,43 g; Kw. tł. nasy.: 20,40 g; Węglowodany ogółem: 399,94 g; W tym cukry: 112,76 g; Błonnik pok.: 42,06 g; Sól: 8,10 g;	Wartość energetyczna: 2546,51 kcal; Białko ogółem: 111,02 g; Tłuszcz: 70,15 g; Kw. tł. nasy.: 20,71 g; Węglowodany ogółem: 392,71 g; W tym cukry: 107,89 g; Błonnik pok.: 41,17 g; Sól: 7,58 g;	Wartość energetyczna: 2640,25 kcal; Białko ogółem: 120,25 g; Tłuszcz: 73,43 g; Kw. tł. nasy.: 20,40 g; Węglowodany ogółem: 399,94 g; W tym cukry: 112,76 g; Błonnik pok.: 42,06 g; Sól: 8,10 g;	Wartość energetyczna: 2546,51 kcal; Białko ogółem: 111,02 g; Tłuszcz: 70,15 g; Kw. tł. nasy.: 20,71 g; Węglowodany ogółem: 392,71 g; W tym cukry: 107,89 g; Błonnik pok.: 41,17 g; Sól: 7,58 g;	Wartość energetyczna: 2493,86 kcal; Białko ogółem: 122,40 g; Tłuszcz: 53,11 g; Kw. tł. nasy.: 14,57 g; Węglowodany ogółem: 403,94 g; W tym cukry: 106,34 g; Błonnik pok.: 36,66 g; Sól: 7,75 g;

Jadospisy w dniu 2024-03-21 KUCHNIA OSTROW MAZOWIECKA

2024-03-21 czwartek									
<p>OM- VIII Z ograniczonym tłuszczu Zestaw II</p> <p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU, OW), Bulka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ), Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 80 g (MLE), Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>OM- IX Łatwo strawna zestaw I</p> <p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU, OW), Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE), Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 50 g (MLE), Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>OM- IX Łatwo strawna zestaw II</p> <p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU, OW), Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE), Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 50 g (MLE), Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU, OW), Chleb razowy pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 76 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 10 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE), Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 25 g (MLE), Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw II</p> <p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU, OW), Chleb razowy pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 76 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 10 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE), Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 25 g (MLE), Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XI Ubogoenerygetyczna</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 66 g Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 30 g (MLE), Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I</p> <p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU, OW), Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE), Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 80 g (MLE), Stupki z marchewki gotowanej 80 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II</p> <p>Płatki owsiane na mleku 400 ml (MLE, GLU, OW), Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE), Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (GLU, PSZ, SOL), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 80 g (MLE), Stupki z marchewki gotowanej 80 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>OM- XIII Niskobiałkowa</p> <p>Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL, GLU, OW), Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE), Serrek homio.o smaku naturalnym z ziolami 30 g (MLE), Stupki z marchewki gotowanej 100 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XV Bezmleczna Zestaw I</p> <p>Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL, GLU, OW), Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT), Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Polędwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 60 g (GLU, PSZ, SOL), Stupki z marchewki gotowanej 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>NS II</p> <p>Biskopki 30 g (GLU, PSZ, JAJ, MLE, GLU, JECZ)</p>	<p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt</p>								

Jadłospisy w dniu 2024-03-21 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-21 czwartek									
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 Bezmieczna Zestaw I
Wartość energetyczna: 2400,12 kcal; Białko ogółem: 113,16 g; Tłuszcz: 49,83 g; Kw. tł. nasy.: 14,88 g; Węglowodany ogółem: 396,71 g; W tym cukry: 101,46 g; Błonnik pok.: 35,76 g; Sól: 7,23 g.	Wartość energetyczna: 2519,68 kcal; Białko ogółem: 111,71 g; Tłuszcz: 66,33 g; Kw. tł. nasy.: 20,02 g; Węglowodany ogółem: 385,30 g; W tym cukry: 95,68 g; Błonnik pok.: 39,75 g; Sól: 8,99 g.	Wartość energetyczna: 2425,94 kcal; Białko ogółem: 102,48 g; Tłuszcz: 63,05 g; Kw. tł. nasy.: 20,33 g; Węglowodany ogółem: 378,07 g; W tym cukry: 90,80 g; Błonnik pok.: 38,86 g; Sól: 8,47 g.	Wartość energetyczna: 2423,71 kcal; Białko ogółem: 113,00 g; Tłuszcz: 76,48 g; Kw. tł. nasy.: 23,56 g; Węglowodany ogółem: 332,06 g; W tym cukry: 56,86 g; Błonnik pok.: 32,81 g; Sól: 10,30 g.	Wartość energetyczna: 2327,57 kcal; Białko ogółem: 104,74 g; Tłuszcz: 73,34 g; Kw. tł. nasy.: 23,91 g; Węglowodany ogółem: 322,69 g; W tym cukry: 51,39 g; Błonnik pok.: 32,05 g; Sól: 9,78 g.	Wartość energetyczna: 1476,82 kcal; Białko ogółem: 70,23 g; Tłuszcz: 31,66 g; Kw. tł. nasy.: 5,38 g; Węglowodany ogółem: 242,03 g; W tym cukry: 39,56 g; Błonnik pok.: 35,27 g; Sól: 5,70 g.	Wartość energetyczna: 2951,18 kcal; Białko ogółem: 132,40 g; Tłuszcz: 86,32 g; Kw. tł. nasy.: 24,86 g; Węglowodany ogółem: 430,36 g; W tym cukry: 97,70 g; Błonnik pok.: 38,74 g; Sól: 11,27 g.	Wartość energetyczna: 2748,72 kcal; Białko ogółem: 120,39 g; Tłuszcz: 75,05 g; Kw. tł. nasy.: 22,78 g; Węglowodany ogółem: 415,01 g; W tym cukry: 92,39 g; Błonnik pok.: 40,17 g; Sól: 9,85 g.	Wartość energetyczna: 2515,67 kcal; Białko ogółem: 41,69 g; Tłuszcz: 65,20 g; Kw. tł. nasy.: 17,93 g; Węglowodany ogółem: 454,65 g; W tym cukry: 71,05 g; Błonnik pok.: 38,14 g; Sól: 1,89 g.	Wartość energetyczna: 2447,74 kcal; Białko ogółem: 95,77 g; Tłuszcz: 69,26 g; Kw. tł. nasy.: 16,97 g; Węglowodany ogółem: 379,64 g; W tym cukry: 65,69 g; Błonnik pok.: 39,71 g; Sól: 10,86 g.

Jadłospisy w dniu 2024-03-21 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmielczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przeclerana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Późnocyfowa Zestaw I	OM- Późnocyfowa Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
<p>Platki owsiane na wywarze jęczmieniowym 400 ml (<u>SEL, GLU OW</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody 40 g Wieprzowa z dodatkiem wody 60 g (<u>GLU PSZ, SOJ</u>) Siatka zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Bukka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Ser zółty 25 g (<u>MLE</u>) Pomidor biskorki 40 g Siatka zielona 20 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Banan 1 szt. 1 szt</p>	<p>Platki owsiane na wywarze jęczmieniowym 450 ml (<u>SEL, GLU OW</u>) Bukka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Polędwica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody 40 g Parzona 60 g (<u>GLU PSZ, SOJ</u>) Serek homo o smaku naturalnym z ziołami 80 g (<u>MLE</u>) Stupki z marchewki gotowanej 100 g Młus z jabłek () b/c 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Platki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 10 g (<u>MLE</u>) Ser zółty 60 g (<u>MLE</u>) Stupki z marchewki gotowanej 80 g Siatka zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Ryz na wywarze jęczmieniowym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Schab gotowany 50 g Stupki z marchewki gotowanej 80 g Siatka zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kanapka z szynką i sałatką (chleb bezglutenowy 45g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>SOJ</u>)</p>	<p>Platki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serek homo o smaku naturalnym z ziołami 80 g (<u>MLE</u>) Stupki z marchewki gotowanej 80 g Siatka zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p>	<p>Biskopki 30 g (<u>GLU PSZ, JAU, MLE, GLU JECZ</u>)</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II</p>
2024-03-21 czwartek									
Śniadanie									
II ŚN									

Jadłospisy w dniu 2024-03-21 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pawkowata/ Przedlerana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
<p>Wartość energetyczna: 2364,04 kcal; Białko ogółem: 86,85 g; Tłuszcz: 66,01 g; Kw. tł. nasy.: 17,29 g; Węglowodany ogółem: 374,51 g; W tym cukry: 50,82 g; Błonnik pok.: 38,79 g; Sól: 10,59 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1529,46 kcal; Białko ogółem: 52,75 g; Tłuszcz: 36,52 g; Kw. tł. nasy.: 13,35 g; Węglowodany ogółem: 262,93 g; W tym cukry: 111,70 g; Błonnik pok.: 20,24 g; Sól: 3,64 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2127,22 kcal; Białko ogółem: 101,17 g; Kw. tł. nasy.: 20,04 g; Węglowodany ogółem: 302,88 g; W tym cukry: 39,17 g; Sól: 7,41 g; Błonnik pok.: 39,17 g; Sól: 7,41 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2612,44 kcal; Białko ogółem: 101,38 g; Tłuszcz: 80,17 g; Kw. tł. nasy.: 28,85 g; Węglowodany ogółem: 381,64 g; W tym cukry: 97,66 g; Błonnik pok.: 46,99 g; Sól: 8,73 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2534,99 kcal; Białko ogółem: 95,98 g; Tłuszcz: 77,98 g; Kw. tł. nasy.: 17,11 g; Węglowodany ogółem: 373,82 g; W tym cukry: 65,59 g; Błonnik pok.: 33,56 g; Sól: 3,43 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2781,18 kcal; Białko ogółem: 118,39 g; Tłuszcz: 68,91 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 445,48 g; W tym cukry: 129,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Sól: 9,23 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2688,40 kcal; Białko ogółem: 110,79 g; Tłuszcz: 65,63 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 437,19 g; W tym cukry: 125,94 g; Błonnik pok.: 38,90 g; Sól: 8,71 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2781,18 kcal; Białko ogółem: 118,39 g; Tłuszcz: 68,91 g; Kw. tł. nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 445,48 g; W tym cukry: 129,86 g; Błonnik pok.: 39,79 g; Sól: 9,23 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2688,40 kcal; Białko ogółem: 110,79 g; Tłuszcz: 65,63 g; Kw. tł. nasy.: 20,57 g; Węglowodany ogółem: 437,19 g; W tym cukry: 125,94 g; Błonnik pok.: 38,90 g; Sól: 8,71 g.</p>	

2024-03-21 czwartek

Wydruk z MAPI Jadłospis 2.24.1.17

Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_wierszach_fr3

Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zmiany w dietach dokonane na wniosek lub polecenie Zamawiającego.

Wydrukował: MUFral, Data i godzina wydruku: 2024-03-19 08:12:19

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
 ul. Fabryczna 126
 67723 (85) 859 44 301, 91-204 44
 KRS 0000501028 REGON 36371242
 strona 9 z 10

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,

JAJ - Jaja i pochodne,

RYB - Ryby i pochodne,

OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,

SOJ - Soja i pochodne,

MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,

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

SEL - Seler i pochodne,

GOR - Gorczyca i produkty pochodne,

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,

S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,

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 odz.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],

Białko ogólne - Białko ogółemwg rozp. 1169/2011,

Tłuszcz - Tłuszcz,

Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,

S01 - Sól,

K - Potas,

Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,

Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,

- % energii z białka,

Ener. z T - % energii z tłuszczu,

- % energii z węglowodanów,

Ener. z Bł. - % energii z błonnika,

W tym cukry - w tym cukry,

MM - MM,

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

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

