

Jadłospisy w dniu 2024-03-28 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-28 czwartek									
<p>OM- I Podstawowa zestaw I</p> <p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb razowy pszemno-żytni: 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa- średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej 50 g (GLUPSZ, SOL, MLE, GLU OW)</p> <p>Ogórek kiszony 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- I Podstawowa zestaw II</p> <p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Surowka wielowarstwiana z olejem b/c ( ) 100 g (SEL)</p> <p>Brokuł gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>OM- III b Do żywienia przez sondę</p> <p>Sonda / płynna śn. 400 g (GLUPSZ, MLE)</p>	<p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p> <p>Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa- średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej 50 g (GLUPSZ, SOL, MLE, GLU OW)</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p> <p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>OM- VI Poopieracyjna Zestaw I</p> <p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Bułka pszemna długa krojona 76 g (GLUPSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa- średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej 50 g (GLUPSZ, SOL, MLE, GLU OW)</p> <p>Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM- VI Poopieracyjna Zestaw II</p> <p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>OM- VII Z ogr. sub.pobudz.wydz.so ku zolad. Zestaw I</p> <p>Szpiniakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>OM- VII Z ogr. sub.pobudz.wydz.so ku zolad. Zestaw II</p> <p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I</p> <p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Bułka pszemna długa krojona 90 g (GLUPSZ)</p> <p>Szynka Krolewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa, średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej 50 g (GLUPSZ, SOL, MLE, GLU OW)</p> <p>Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>
<p>II SN</p>	<p>Sonda / płynna ob. 400 g (GLUPSZ, JAU, MLE, SEL)</p>	<p>Jogurt białokwintowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE)</p>						
<p>Obiad</p>	<p>Szpiniakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Surowka wielowarstwiana z olejem b/c ( ) 100 g (SEL)</p> <p>Brokuł gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Surowka wielowarstwiana z olejem b/c ( ) 100 g (SEL)</p> <p>Brokuł gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpiniakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpiniakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpiniakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczon wołowa 100 g Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLUPSZ, JAU)</p> <p>Sos własny ( ) 50 ml (GLUPSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	
<p>PD</p>	<p>Sonda ziemniaczana 400 g (JAU, MLE, SEL)</p>								

**NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.**  
 ul. Traktowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź  
 N 6772398589 REGON 363712430  
 KRS 0000601008

Jadłospisy w dniu 2024-03-28 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-28 czwartek											
Kolacja		Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g									
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.wydz.so ku żoład. Zestaw I	OM-VII Z ogr.sub.pobudz.wydz.so ku żoład. Zestaw II	OM-VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I		
Chleb mieszczy pszenno-żytni (GLU ŻYTI) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszczy pszenno-żytni (GLU ŻYTI) 96 g (GLU PSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Sonda mięsna! 400 g (JAU SEL)	Bułka pszenna długa krojona (80% tł.) 76 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona (80% tł.) 76 g (GLU PSZ) 10 g (MLE) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml							
Wartość energetyczna: 2353,67 kcal; Białko ogółem: 100,89 g; Tłuszcz: 67,54 g; Kw. tł. nasy.: 21,63 g; Węglowodany ogółem: 349,17 g; W tym cukry: 91,32 g; Błonnik pok.: 30,16 g; Soli: 10,34 g	Wartość energetyczna: 2438,19 kcal; Białko ogółem: 98,59 g; Tłuszcz: 68,10 g; Kw. tł. nasy.: 22,78 g; Węglowodany ogółem: 372,12 g; W tym cukry: 96,91 g; Błonnik pok.: 31,72 g; Soli: 10,75 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; Soli: 2,66 g	Wartość energetyczna: 2446,25 kcal; Białko ogółem: 103,93 g; Tłuszcz: 70,50 g; Kw. tł. nasy.: 22,82 g; Węglowodany ogółem: 364,18 g; W tym cukry: 125,61 g; Błonnik pok.: 32,52 g; Soli: 7,13 g	Wartość energetyczna: 2530,77 kcal; Białko ogółem: 101,63 g; Tłuszcz: 71,06 g; Kw. tł. nasy.: 23,97 g; Węglowodany ogółem: 387,12 g; W tym cukry: 131,20 g; Błonnik pok.: 34,09 g; Soli: 7,54 g	Wartość energetyczna: 2375,18 kcal; Białko ogółem: 107,14 g; Tłuszcz: 71,30 g; Kw. tł. nasy.: 23,29 g; Węglowodany ogółem: 341,27 g; W tym cukry: 104,53 g; Błonnik pok.: 32,26 g; Soli: 7,26 g	Wartość energetyczna: 2459,70 kcal; Białko ogółem: 104,84 g; Tłuszcz: 71,86 g; Kw. tł. nasy.: 24,44 g; Węglowodany ogółem: 364,21 g; W tym cukry: 110,12 g; Błonnik pok.: 33,82 g; Soli: 7,67 g	Wartość energetyczna: 2394,96 kcal; Białko ogółem: 107,28 g; Tłuszcz: 70,43 g; Kw. tł. nasy.: 23,24 g; Węglowodany ogółem: 349,83 g; W tym cukry: 107,46 g; Błonnik pok.: 35,73 g; Soli: 7,24 g	Wartość energetyczna: 2479,48 kcal; Białko ogółem: 104,98 g; Tłuszcz: 70,99 g; Kw. tł. nasy.: 24,39 g; Węglowodany ogółem: 372,78 g; W tym cukry: 113,05 g; Błonnik pok.: 37,30 g; Soli: 7,65 g	Wartość energetyczna: 2308,26 kcal; Białko ogółem: 109,41 g; Tłuszcz: 55,72 g; Kw. tł. nasy.: 17,76 g; Węglowodany ogółem: 357,20 g; W tym cukry: 104,66 g; Błonnik pok.: 32,76 g; Soli: 7,49 g		

Jadłospisy w dniu 2024-03-28 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM-VIII Z 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	
<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ) Szywnka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa; średnio rozdrobniona; parzona w osłonce niejadłnej 50 g (GLU PSZ, SOL, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szywnka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa; średnio rozdrobniona; parzona w osłonce niejadłnej 50 g (GLU PSZ, SOL, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szywnka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa; średnio rozdrobniona; parzona w osłonce niejadłnej 50 g (GLU PSZ, SOL, MLE, GLU OW) Ogórek kiszony 80 g Jabłko 1 szt. 1 szt Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Patki żytnie na mleku 400 ml (MLE, GLU ZYT) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szywnka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa; średnio rozdrobniona; parzona w osłonce niejadłnej 50 g (GLU PSZ, SOL, MLE, GLU OW) Ogórek kiszony 80 g Jabłko 1 szt. 1 szt Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Szywnka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa; średnio rozdrobniona; parzona w osłonce niejadłnej 50 g (GLU PSZ, SOL, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Jabłko 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szywnka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa; średnio rozdrobniona; parzona w osłonce niejadłnej 50 g (GLU PSZ, SOL, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Wyrwarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szywnka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa; średnio rozdrobniona; parzona w osłonce niejadłnej 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza kukurydziana na wyrwarze jarzynowym 400 ml (SEL) Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna bezmieczna o zaw. 80% tł 15 g Szywnka Konserwowa drobiowa z dodatkami surowców wieprzowych z połączonej kawalków mięsa w osłonce niejadłnej 60 g (SOL) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Jogurt brzoskwinowy 150g 1 szt (MLE)</p>
<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAU) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seiler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, JAU) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seiler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAU) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko (brązowy) 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko (brązowy) 150 g Surówka wielowarstwiana z olejem b/c ( ) 100 g (SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAU) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko (brązowy) 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko (brązowy) 150 g Surówka wielowarstwiana z olejem b/c ( ) 100 g (SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) ( ) 400 ml (GLU PSZ, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seiler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, JAU) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seiler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAU) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Seiler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) ( ) 400 ml (GLU PSZ, SEL) Kotlety ziemniaczane ( ) 300 g (GLU PSZ, JAU) Seiler z pietruszką gotowany z olejem ( ) 200 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarniej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) ( ) 400 ml (GLU PSZ, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g Brokuł gotowany z olejem* 200 g Kompot z aronii i czarniej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kanapka z szynką i sałata (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p>	

2024-03-28 czwartek

PD

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: Muflna, Data 1998200401008

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.

ul. Traktowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź  
 N 5772398527 REGON 363740330 08:51:08  
 Data 1998200401008

Jadłospisy w dniu 2024-03-28 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-28 czwartek										
<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 90 g (<b>GLU PSZ</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor b/śkorki 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- IX Łatwo strawna Zestaw I</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni (<b>GLU ZYT</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- IX Łatwo strawna Zestaw II</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni 96 g (<b>GLU PSZ</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni (<b>GLU ZYT</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor b/śkorki 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XI Ubogoenergetyczna</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor b/śkorki 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<b>GLU PSZ</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<b>GLU PSZ</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XIII Niskobiałkowa</p> <p>Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL</b>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>OM- XV Beźmielczna Zestaw I</p> <p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<b>GLU PSZ</b>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 50 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL</b>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	
<p>PN</p> <p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2392,78 kcal; Białko ogółem: 107,11 g; Tłuszcz: 56,28 g; Kw. tł. nasy.: 18,92 g; Węglowodany ogółem: 380,15 g; W tym cukry: 110,25 g; Błonnik pok.: 34,33 g; Soli: 7,90 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2357,83 kcal; Białko ogółem: 99,05 g; Tłuszcz: 68,52 g; Kw. tł. nasy.: 21,66 g; Węglowodany ogółem: 352,51 g; W tym cukry: 96,50 g; Błonnik pok.: 35,89 g; Soli: 8,66 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2442,35 kcal; Białko ogółem: 96,75 g; Tłuszcz: 69,08 g; Kw. tł. nasy.: 22,82 g; Węglowodany ogółem: 375,45 g; W tym cukry: 102,09 g; Błonnik pok.: 37,46 g; Soli: 9,07 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2236,08 kcal; Białko ogółem: 99,32 g; Tłuszcz: 74,02 g; Kw. tł. nasy.: 23,93 g; Węglowodany ogółem: 307,93 g; W tym cukry: 54,28 g; Błonnik pok.: 36,03 g; Soli: 10,77 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2320,59 kcal; Białko ogółem: 97,02 g; Tłuszcz: 74,58 g; Kw. tł. nasy.: 25,08 g; Węglowodany ogółem: 330,88 g; W tym cukry: 59,87 g; Błonnik pok.: 37,60 g; Soli: 11,18 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1479,66 kcal; Białko ogółem: 67,71 g; Tłuszcz: 33,94 g; Kw. tł. nasy.: 6,71 g; Węglowodany ogółem: 241,87 g; W tym cukry: 46,11 g; Błonnik pok.: 34,00 g; Soli: 6,57 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2664,71 kcal; Białko ogółem: 112,83 g; Tłuszcz: 86,19 g; Kw. tł. nasy.: 27,56 g; Węglowodany ogółem: 373,63 g; W tym cukry: 101,73 g; Błonnik pok.: 30,39 g; Soli: 8,76 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2749,23 kcal; Białko ogółem: 110,53 g; Tłuszcz: 86,75 g; Kw. tł. nasy.: 28,71 g; Węglowodany ogółem: 396,57 g; W tym cukry: 107,32 g; Błonnik pok.: 31,96 g; Soli: 9,17 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2489,88 kcal; Białko ogółem: 48,88 g; Tłuszcz: 68,45 g; Kw. tł. nasy.: 13,41 g; Węglowodany ogółem: 437,12 g; W tym cukry: 88,35 g; Błonnik pok.: 44,71 g; Soli: 4,42 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2176,92 kcal; Białko ogółem: 86,50 g; Tłuszcz: 64,24 g; Kw. tł. nasy.: 14,63 g; Węglowodany ogółem: 328,12 g; W tym cukry: 61,20 g; Błonnik pok.: 30,78 g; Soli: 8,06 g.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-03-28 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-28 czwartek									
<p>OM- XV Bezmieczna Zestaw II</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p>	<p>OM- Papiwata/Przedciana</p>	<p>OM- Pyrna</p>	<p>OM- Wegetariańska</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p>	<p>OM- Pokojnicza Zestaw I</p>	<p>OM- Pokojnicza Zestaw II</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II</p>
<p>Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyńska Konserwowa drożdżowa z dodatkami surowców wleprzowych z połączonej kawałków mięsa w osłonce niejadalnej 60 g (SOJ) Marchew gotowana z olejem ( ) 40 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Platki kukurydziane na mleku 200 ml (MLE) Bulka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE) Szyńska Królewiecka-kiełbasa wleprzowo-rodzobiona, parzona w osłonce niejadalnej 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 40 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Banan 1szt. 1 szt</p>	<p>Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Bulka pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szyńska Królewiecka-kiełbasa wleprzowo-rodzobiona, parzona w osłonce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 100 g Mus z jabłek ( ) b/c 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twarógek 80 g (MLE) Ogórek kiszony 80 g Banan 1szt. 1 szt Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL) Chleb bezglutenowy 120 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyńska Konserwowa drożdżowa z dodatkami surowców wleprzowych z połączonej kawałków mięsa w osłonce niejadalnej 30 g (SOJ) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Szynka Królewiecka-kiełbasa wleprzowo-rodzobiona, parzona w osłonce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyńska Królewiecka-kiełbasa wleprzowo-rodzobiona, parzona w osłonce niejadalnej 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW) Marchew gotowana z olejem ( ) 80 g Sałata zielona 20 g Banan 1szt. 1 szt</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twarógek 80 g (MLE) Ogórek kiszony 80 g Banan 1szt. 1 szt Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twarógek 80 g (MLE) Ogórek kiszony 80 g Banan 1szt. 1 szt Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twarógek 80 g (MLE) Ogórek kiszony 80 g Banan 1szt. 1 szt Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ)</p>
<p>II ŚN</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Jogurt brzoskwińskiowy 150g 1 szt (MLE)</p>
<p>Obiad</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) ( ) 400 ml (GLU PSZ, SEL) Zrazik wleprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAU) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryż gotowany z olejem* 100 g Brokuł gotowany z olejem* 50 g Selier z pietruszką gotowany z olejem ( ) 50 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 200 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Zrazik wleprzowy pieczony mielony 50 g (GLU PSZ, JAU) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 90 g (GLU PSZ, SEL) Ryż gotowany z olejem* 50 g Brokuł gotowany z olejem* 50 g Selier z pietruszką gotowany z olejem ( ) 50 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Zrazik wleprzowy pieczony mielony 100 g (GLU PSZ, JAU) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Ryż gotowany z olejem* 100 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Kotlety ziemniaczane ( ) 300 g (GLU PSZ, JAU) Sos koperkowy ( ) 50 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Surowka wielowarstwiana z olejem b/c ( ) 100 g (SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami (bez glutenu, bez mleka) ( ) 400 ml (SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny (bez glutenu) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Selier z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Selier z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Selier z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Selier z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ziemniakami ( ) 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Pieczeń wołowa 100 g (GLU PSZ, SEL) Sos własny ( ) 50 ml (GLU PSZ, SEL) Ryz na sytko 150 g (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Selier z pietruszką gotowany z olejem ( ) 100 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
<p>PD</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml</p>

**NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.**  
ul. Traktowa 126, lok. 301, 91-204 Łódź, strefa 5 Z 7  
N 5772399858 REGON 365574433  
Data sporządzenia jadłospisu: 2024-03-26 08:51:08

Jadłospisy w dniu 2024-03-28 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-03-28 czwartek	
PN	Kolacja
<p>Wartość energetyczna: 2271,17 kcal; Białko ogółem: 84,03 g; Tłuszcz: 63,89 g; Kw. tł. nasy.: 15,72 g; Węglowodany ogółem: 357,54 g; W tym cukry: 69,72 g; Błonnik pok.: 35,84 g; Sól: 8,19 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1517,19 kcal; Białko ogółem: 50,44 g; Tłuszcz: 35,37 g; Kw. tł. nasy.: 11,44 g; Węglowodany ogółem: 259,41 g; W tym cukry: 117,37 g; Błonnik pok.: 22,41 g; Sól: 4,19 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2209,67 kcal; Białko ogółem: 88,10 g; Tłuszcz: 82,08 g; Kw. tł. nasy.: 24,58 g; Węglowodany ogółem: 297,03 g; W tym cukry: 56,60 g; Błonnik pok.: 41,22 g; Sól: 7,42 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2759,62 kcal; Białko ogółem: 95,01 g; Tłuszcz: 76,28 g; Kw. tł. nasy.: 19,96 g; Węglowodany ogółem: 439,25 g; W tym cukry: 97,47 g; Błonnik pok.: 40,94 g; Sól: 8,05 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2186,55 kcal; Białko ogółem: 67,45 g; Tłuszcz: 64,08 g; Kw. tł. nasy.: 11,70 g; Węglowodany ogółem: 347,18 g; W tym cukry: 66,72 g; Błonnik pok.: 32,18 g; Sól: 4,65 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2595,19 kcal; Białko ogółem: 103,86 g; Tłuszcz: 70,72 g; Kw. tł. nasy.: 22,98 g; Węglowodany ogółem: 402,53 g; W tym cukry: 131,94 g; Błonnik pok.: 36,38 g; Sól: 8,84 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2678,75 kcal; Białko ogółem: 99,93 g; Tłuszcz: 71,28 g; Kw. tł. nasy.: 24,14 g; Węglowodany ogółem: 426,53 g; W tym cukry: 136,57 g; Błonnik pok.: 37,95 g; Sól: 9,25 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2595,19 kcal; Białko ogółem: 103,86 g; Tłuszcz: 70,72 g; Kw. tł. nasy.: 22,98 g; Węglowodany ogółem: 402,53 g; W tym cukry: 131,94 g; Błonnik pok.: 36,38 g; Sól: 8,84 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2678,75 kcal; Białko ogółem: 99,93 g; Tłuszcz: 71,28 g; Kw. tł. nasy.: 24,14 g; Węglowodany ogółem: 426,53 g; W tym cukry: 136,57 g; Błonnik pok.: 37,95 g; Sól: 9,25 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2678,75 kcal; Białko ogółem: 99,93 g; Tłuszcz: 71,28 g; Kw. tł. nasy.: 24,14 g; Węglowodany ogółem: 426,53 g; W tym cukry: 136,57 g; Błonnik pok.: 37,95 g; Sól: 9,25 g.</p>

## Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,  
SKO - Skorupiaki i pochodne,  
JAJ - Jaja i pochodne,  
RYB - Ryby i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
SOJ - Soja i pochodne,  
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,  
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,  
SEL - Seler i pochodne,  
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,  
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
FUB - Fubin 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 JECZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

## Oznaczenia wskaźników odż:

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





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

	Nazwa dania/asortymentu	Skladniki
Lp	Asortyment	Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
<b>1</b>	<b>Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)</b>	
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,)
<b>2</b>	<b>Sonda mleczna 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,)</b>	
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	
<b>3</b>	<b>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL,)</b>	
1	Woda	
2	Włoszczyzna mroz. 3skl paski/marchew.pietruszka.seler(SEL,)	Marchew , Pietruszka korzeń , Seler (SEL,)
3	Udziec z kurczaka b/k b/s	
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkumą nv(GLU PSZ,)	Mąka pszenna (GLU PSZ,), Woda , Kurkuma
5	Olej rzepakowy nv	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
<b>4</b>	<b>Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL,)</b>	
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,)	
<b>5</b>	<b>Sonda mięsna 5 400 g (JAJ, SEL,)</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,)	
8	Olej rzepakowy nv	
9	Jaja M nv(JAJ,)	

