

Jadłospisy w dniu 2024-04-12 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-12 piątek									
OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sonde	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydź .soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydź .soku żoła. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g	Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE)	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bukła pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twardy półtłusty 80 g (MLE) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.) Salata zielona 20 g
II ŚN		Sonda mleczna! 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE)	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE)		Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (MLE)				
Obiad		Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba pieczona (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Brokułowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba gotowana (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba pieczona (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Brokułowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba gotowana (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba pieczona (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Brokułowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba gotowana (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba pieczona (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Ryba pieczona (Mitruna) 100 g (RYB) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g (SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
PD		Sonda ziemniaczana 4 400 g (JAJ, MLE, SEL)							

Jadłospisy w dniu 2024-04-12 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-12 piątek												
PN	Kolacja											
OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub pobudz wydz .soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub pobudz wydz .soku żoła. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I			
Chleb mieszany pszenno-żytni PSZ, GLU, ZYT) 96 g (GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z jaj 50 g (JAJ, MLE) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 25 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Sonda miesna! 5 400 g (JAJ, SEL)	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (PSZ) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (PSZ) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (PSZ) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ) Szynka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone 80 g (GLU, PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml			
Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g	Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL)	Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g										Kanapka z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU, PSZ, SOL)
Wartość energetyczna: 2339,23 kcal; Białko ogółem: 108,16 g; Tłuszcz: 62,07 g; Kw. tł. nasy.: 20,50 g; Węglowodany ogółem: 352,70 g; W. lymn cukry: 108,19 g; Błonnik pok.: 33,82 g; Sól: 7,00 g.	Wartość energetyczna: 2309,33 kcal; Białko ogółem: 110,91 g; Tłuszcz: 57,18 g; Kw. tł. nasy.: 20,18 g; Węglowodany ogółem: 353,54 g; W. lymn cukry: 108,69 g; Błonnik pok.: 34,06 g; Sól: 7,04 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. lymn cukry: 89,12 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g.	Wartość energetyczna: 2089,33 kcal; Białko ogółem: 100,40 g; Tłuszcz: 55,30 g; Kw. tł. nasy.: 17,55 g; Węglowodany ogółem: 309,71 g; W. lymn cukry: 103,18 g; Błonnik pok.: 28,54 g; Sól: 4,92 g.	Wartość energetyczna: 2055,11 kcal; Białko ogółem: 102,77 g; Tłuszcz: 50,36 g; Kw. tł. nasy.: 17,22 g; Węglowodany ogółem: 309,77 g; W. lymn cukry: 103,41 g; Błonnik pok.: 28,40 g; Sól: 4,96 g.	Wartość energetyczna: 2244,16 kcal; Białko ogółem: 108,87 g; Tłuszcz: 60,20 g; Kw. tł. nasy.: 18,69 g; Węglowodany ogółem: 329,61 g; W. lymn cukry: 109,44 g; Błonnik pok.: 28,54 g; Sól: 5,22 g.	Wartość energetyczna: 2214,26 kcal; Białko ogółem: 111,62 g; Tłuszcz: 55,31 g; Kw. tł. nasy.: 18,37 g; Węglowodany ogółem: 330,45 g; W. lymn cukry: 109,94 g; Błonnik pok.: 28,78 g; Sól: 5,26 g.	Wartość energetyczna: 2244,16 kcal; Białko ogółem: 108,87 g; Tłuszcz: 60,20 g; Kw. tł. nasy.: 18,69 g; Węglowodany ogółem: 329,61 g; W. lymn cukry: 109,44 g; Błonnik pok.: 28,54 g; Sól: 5,22 g.	Wartość energetyczna: 2214,26 kcal; Białko ogółem: 111,62 g; Tłuszcz: 55,31 g; Kw. tł. nasy.: 18,37 g; Węglowodany ogółem: 330,45 g; W. lymn cukry: 109,94 g; Błonnik pok.: 28,78 g; Sól: 5,26 g.	Wartość energetyczna: 2227,05 kcal; Białko ogółem: 109,57 g; Tłuszcz: 49,34 g; Kw. tł. nasy.: 15,52 g; Węglowodany ogółem: 347,46 g; W. lymn cukry: 103,91 g; Błonnik pok.: 26,16 g; Sól: 6,02 g.			

Jadłospisy w dniu 2024-04-12 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-12 piątek									
II ŚN	Śniadanie		Obiad		PD				
	<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. tłatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>OM- X Z ogr. tłatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II</p> <p>OM- XI Ubogoenergetyczna</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa Bogatostrawna Zestaw I</p> <p>OM- XII Bogatobiałkowa Bogatostrawna Zestaw II</p> <p>OM- XIII Niskobiałkowa</p> <p>OM- XV Bezmieczna Zestaw I</p>	<p>Kasza manna na mleku 400 ml (MILE,PSZ,MLE)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU,PSZ)</p> <p>Twaróg półtłusty 80 g (MLE)</p> <p>Dżem 20 g</p> <p>Banan 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE,GLU,ZYT,GLU,JECZ)</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU,PSZ,MLE)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni (PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Twaróg półtłusty 80 g (MLE)</p> <p>Dżem 20 g</p> <p>Banan 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE,GLU,ZYT,GLU,JECZ)</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Platki żytnie na mleku 400 ml (MLE,GLU,ZYT)</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni (PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Twaróg półtłusty 80 g (MLE)</p> <p>Jabłko 1 szt</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Kasza manna na mleku 200 ml (GLU,PSZ,MLE)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU,PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Twaróg półtłusty 30 g (MLE)</p> <p>Banan 1 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU,PSZ,MLE)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU,PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Twaróg półtłusty 150 g (MLE)</p> <p>Dżem 20 g</p> <p>Banan 1 szt</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE,GLU,ZYT,GLU,JECZ)</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Chleb bezglutenowy 116 g</p> <p>Dżem 50 g</p> <p>Banan 1 szt</p> <p>Kasza manna na wwarze jarzynowym 400 ml (GLU,PSZ,SEL)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE)</p> <p>Twaróg półtłusty 30 g (MLE)</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT)</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g</p> <p>Dżem 30 g</p> <p>Banan 1 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Salata zielona 20 g</p>	<p>Brokułowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Brokułowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ryba gotowana (Miruna) 100 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (SEL)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kanapka z szynką i sałatą (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU,PSZ,SOL)</p>	<p>Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE)</p> <p>Kefir 2,0% tł 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE)</p> <p>Kefir 2,0% tł 150g 1 szt (MLE)</p>

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.

ul. Traktorowa 126 lok. 3/1 91-204 Łódź

NIP: 677239851 REGON: 36771211

KRS 000091008

strona 3 z 7

Jadłospisy w dniu 2024-04-12 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-12 piątek									
PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN	PN
<p>Wartość energetyczna: 2197,15 kcal; Białko ogółem: 112,32 g; Tłuszcz: 44,45 g; Kw. tł. nasy.: 15,20 g; Węglowodany ogółem: 348,30 g; W tym cukry: 104,41 g; Błonnik pok.: 26,40 g; Soli: 6,06 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2241,16 kcal; Białko ogółem: 101,96 g; Tłuszcz: 57,42 g; Kw. tł. nasy.: 18,85 g; Węglowodany ogółem: 342,95 g; W tym cukry: 107,61 g; Błonnik pok.: 32,14 g; Soli: 6,69 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2211,26 kcal; Białko ogółem: 104,71 g; Tłuszcz: 52,53 g; Kw. tł. nasy.: 18,53 g; Węglowodany ogółem: 343,79 g; W tym cukry: 108,11 g; Błonnik pok.: 32,38 g; Soli: 6,73 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2172,06 kcal; Białko ogółem: 104,42 g; Tłuszcz: 63,68 g; Kw. tł. nasy.: 19,31 g; Węglowodany ogółem: 312,47 g; W tym cukry: 66,58 g; Błonnik pok.: 38,24 g; Soli: 7,70 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2142,16 kcal; Białko ogółem: 107,17 g; Tłuszcz: 58,79 g; Kw. tł. nasy.: 18,99 g; Węglowodany ogółem: 313,31 g; W tym cukry: 67,08 g; Błonnik pok.: 38,48 g; Soli: 7,74 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1348,53 kcal; Białko ogółem: 61,59 g; Tłuszcz: 22,30 g; Kw. tł. nasy.: 5,44 g; Węglowodany ogółem: 237,54 g; W tym cukry: 75,42 g; Błonnik pok.: 27,75 g; Soli: 4,70 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2641,09 kcal; Białko ogółem: 132,12 g; Tłuszcz: 80,06 g; Kw. tł. nasy.: 27,77 g; Węglowodany ogółem: 358,53 g; W tym cukry: 114,65 g; Błonnik pok.: 26,30 g; Soli: 6,91 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2593,87 kcal; Białko ogółem: 132,99 g; Tłuszcz: 74,12 g; Kw. tł. nasy.: 25,06 g; Węglowodany ogółem: 360,24 g; W tym cukry: 106,68 g; Błonnik pok.: 26,16 g; Soli: 6,91 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2270,62 kcal; Białko ogółem: 40,21 g; Tłuszcz: 53,40 g; Kw. tł. nasy.: 11,03 g; Węglowodany ogółem: 413,20 g; W tym cukry: 85,35 g; Błonnik pok.: 25,60 g; Soli: 4,52 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2139,19 kcal; Białko ogółem: 81,56 g; Tłuszcz: 57,65 g; Kw. tł. nasy.: 13,29 g; Węglowodany ogółem: 336,78 g; W tym cukry: 72,69 g; Błonnik pok.: 29,88 g; Soli: 8,86 g.</p>
<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. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p>	<p>OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II</p>	<p>OM- XI Ubogoenergetyczna</p>	<p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I</p>	<p>OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II</p>	<p>OM- XIII Niskobiałkowa</p>	<p>OM- XV Bezmleczna Zestaw I</p>
<p>Kolacja</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z jaj 50 g (JAU, MLE) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 25 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 50 g Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 116 g Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 30 g Miód (25g) 1 szt Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bez mleka) () 450 ml (GLU PSZ, SEL) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyńska na kartki- wieprzowa,wędzona, parzona 60 g Miód (25g) 1 szt Buraczki oprószone () 80 g (GLU PSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Kanapka z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Kanapka z szynką i pomidorem (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU PSZ, SOL, ZYT)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Kanapka z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Kanapka z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Kanapka z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p>	<p>Kanapka z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)</p>

Jadłospisy w dniu 2024-04-12 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pawkowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Vegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Potożnicza Zestaw I	OM- Potożnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw 80% tł 15 g Szynekowa dębowa drobiowa klebasa grubo rozdrobniona 60 g Dżem 30 g Banana 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Twarog półtłusty 30 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kakao na mleku b/c 200 ml (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g	Kasza manna na mleku (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Mus z jabłek () b/c 150 g Kawa zbozowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)	Kasza manna na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Twarog półtłusty 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbozowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>) Sałata zielona 20 g	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw 80% tł 15 g Szynekowa dębowa drobiowa klebasa grubo rozdrobniona 60 g Dżem 20 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw 80% tł 15 g Szynekowa dębowa drobiowa klebasa grubo rozdrobniona 60 g Dżem 30 g Banana 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Kasza manna na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Twarog półtłusty 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Banana 1szt. 1 szt Kawa zbozowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>) Sałata zielona 20 g	Brokułowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Ryba gotowana (Miruna) 100 g (<u>RYB</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Brokułowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Ryba gotowana (Miruna) 100 g (<u>RYB</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Brokułowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Ryba gotowana (Miruna) 100 g (<u>RYB</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<u>SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml
Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>)									
Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml									
PD	Kisiel o smaku cytrynowym z/c 150 ml								

2024-04-12 piątek

Jadłospisy w dniu 2024-04-12 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-12 piątek											
OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pappkowiata/ Przeciera	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 mieszany pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyznka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 60 g Miod (25g) 1 szt Buraczki oprószone () 80 g (GLUPSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE) Pasta z jaj 30 g (JAJ, MLE) Pomidor b/siórki 40 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml	Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLUPSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szyznka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 60 g Buraczki oprószone () 100 g (GLUPSZ) Jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bez mleka) () 450 ml (GLUPSZ, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z jaj 80 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyznka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 60 g Buraczki oprószone () (bez glutenu) 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bez mleka, bez glutenu) () 450 ml (SEL)	Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szyznka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 60 g Buraczki oprószone () (bez glutenu) 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bez mleka, bez glutenu) () 450 ml (SEL)	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyznka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 60 g Buraczki oprószone () 80 g (GLUPSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyznka na kartki-wieprzowa, wędzona, parzona 60 g Buraczki oprószone () 80 g (GLUPSZ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml				
PN											
Kanapka z szynką i pomidorem (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (GLU PSZ, SOL)	Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 50 g	Pasta warzywna () 100 g (SEL)	Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g	Kanapka z szynką i pomidorem (chleb bezglutenowy 45g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt (SOL)	Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g						
Wartość energetyczna: 2109,29 kcal; Białko ogółem: 84,31 g; Tłuszcz: 52,76 g; Kw tł. nasy.: 12,97 g; Węglowodany ogółem: 337,62 g; W tym cukry: 73,19 g; Błonnik pok.: 30,12 g; Sól: 8,90 g.	Wartość energetyczna: 1395,90 kcal; Białko ogółem: 59,10 g; Tłuszcz: 36,56 g; Kw tł. nasy.: 13,29 g; Węglowodany ogółem: 214,23 g; W tym cukry: 109,15 g; Błonnik pok.: 16,36 g; Sól: 2,76 g.	Wartość energetyczna: 2181,12 kcal; Białko ogółem: 99,43 g; Tłuszcz: 69,94 g; Kw. tł. nasy.: 22,70 g; Węglowodany ogółem: 303,11 g; W tym cukry: 74,52 g; Błonnik pok.: 33,69 g; Sól: 5,39 g.	Wartość energetyczna: 2366,64 kcal; Białko ogółem: 108,48 g; Tłuszcz: 64,94 g; Kw tł. nasy.: 21,31 g; Węglowodany ogółem: 353,16 g; W tym cukry: 108,09 g; Błonnik pok.: 33,82 g; Sól: 7,15 g.	Wartość energetyczna: 2028,34 kcal; Białko ogółem: 74,95 g; Tłuszcz: 60,42 g; Kw tł. nasy.: 12,11 g; Węglowodany ogółem: 303,28 g; W tym cukry: 37,02 g; Błonnik pok.: 24,89 g; Sól: 5,46 g.	Wartość energetyczna: 2529,92 kcal; Białko ogółem: 111,83 g; Tłuszcz: 61,68 g; Kw tł. nasy.: 21,29 g; Węglowodany ogółem: 395,41 g; W tym cukry: 142,45 g; Błonnik pok.: 32,84 g; Sól: 7,28 g.	Wartość energetyczna: 2500,02 kcal; Białko ogółem: 114,58 g; Tłuszcz: 56,79 g; Kw tł. nasy.: 20,97 g; Węglowodany ogółem: 396,25 g; W tym cukry: 142,95 g; Błonnik pok.: 33,08 g; Sól: 7,32 g.	Wartość energetyczna: 2529,92 kcal; Białko ogółem: 111,83 g; Tłuszcz: 61,68 g; Kw tł. nasy.: 21,29 g; Węglowodany ogółem: 395,41 g; W tym cukry: 142,45 g; Błonnik pok.: 32,84 g; Sól: 7,28 g.	Wartość energetyczna: 2500,02 kcal; Białko ogółem: 114,58 g; Tłuszcz: 56,79 g; Kw tł. nasy.: 20,97 g; Węglowodany ogółem: 396,25 g; W tym cukry: 142,95 g; Błonnik pok.: 33,08 g; Sól: 7,32 g.	Wartość energetyczna: 2529,92 kcal; Białko ogółem: 111,83 g; Tłuszcz: 61,68 g; Kw tł. nasy.: 21,29 g; Węglowodany ogółem: 395,41 g; W tym cukry: 142,45 g; Błonnik pok.: 32,84 g; Sól: 7,28 g.	Wartość energetyczna: 2500,02 kcal; Białko ogółem: 114,58 g; Tłuszcz: 56,79 g; Kw tł. nasy.: 20,97 g; Węglowodany ogółem: 396,25 g; W tym cukry: 142,95 g; Błonnik pok.: 33,08 g; Sól: 7,32 g.	Wartość energetyczna: 2529,92 kcal; Białko ogółem: 111,83 g; Tłuszcz: 61,68 g; Kw tł. nasy.: 21,29 g; Węglowodany ogółem: 395,41 g; W tym cukry: 142,45 g; Błonnik pok.: 32,84 g; Sól: 7,28 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,
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
KUB - Kubin 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,
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,
WM - WM,

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

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

1	Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE)	1	Mleko 2% nv(MLE)		
		2	Serek Homog. o smaku naturalnym		
		2	2,5% il. nv(MLE)		
		3	Kasza manna nv(GLU PSZ)		
		4	Cukier		
		5	Masło 82% il. nv(MLE)		
2	Sonda mleczna 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE)		Śmietanka pasteryzowana (MLE)		
		1	Mleko 2% nv(MLE)		
		2	Kasza manna nv(GLU PSZ)		
		3	Cukier		
		4	Masło 82% il. nv(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)		Woda		
		1	Włoszczyzna mroz. 3ski		
		2	pasztet/marchew, pietruszka, seler (SEL)		
		3	Udziec z kurczaka b/k b/s		
		4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkumą nv(GLU PSZ)		
		5	olej rzepakowy nv		
		6	Jaja M nv(JAJ)		
4	Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL)		Woda		
		1	Ziemniaki		
		3	Marchew		
		4	Udziec z kurczaka b/k b/s		
		5	Seler (SEL)		
		6	Masło 82% il. nv(MLE)		
		7	Jaja M nv(JAJ)		
5	Sonda mięsna 5 400 g (JAJ, SEL)		Woda		
		2	Udziec z kurczaka b/k b/s		
		3	Ziemniaki		
		4	Marchew		
		5	Pietruszka obrana		
		6	Cukier		
		7	Seler obrany (SEL)		
		8	olej rzepakowy nv		
		9	Jaja M nv(JAJ)		

NAPRZOD CATERING Sp. z o.o.
ul. Faktoriałowa 128 lok. 301, 91-204 Łódź
REGON 363712430
KRS 0000601008
677239858

