

Jadłospisy w dniu 2024-04-15 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.wyld z.soku żóład. Zestaw I	OM- VII Z ogr.sub.pobudz.wyld z.soku żóład. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
<p>Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) 400 ml (GLU)</p> <p>Chleb razowy pszenno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ZYT) 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Hummus z ciecierzycy 50 g (MLE)</p> <p>Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 50 g (SOJ)</p> <p>Ogórek kiszony 80 g</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Kawa zbożowana na mleku b/c (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Dyniowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 150 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / pylna śn. 1 400 g (GLU, PSZ, MLE)</p>	<p>Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) 400 ml (GLU)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (SOJ)</p> <p>Serek wiejski ziarnisty 50 g (MLE)</p> <p>Brokur gotowany z olejem* 80 g</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Dyniowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) 400 ml (GLU)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (SOJ)</p> <p>Serek wiejski ziarnisty 50 g (MLE)</p> <p>Brokur gotowany z olejem* 80 g</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p>	<p>Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) 400 ml (GLU)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (SOJ)</p> <p>Serek wiejski ziarnisty 50 g (MLE)</p> <p>Brokur gotowany z olejem* 80 g</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p>	<p>Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) 400 ml (GLU)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (SOJ)</p> <p>Serek wiejski ziarnisty 50 g (MLE)</p> <p>Sałata zielona z olejem 80 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p>	<p>Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) 400 ml (GLU)</p> <p>Bułka pszenna długa krojona PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (SOJ)</p> <p>Serek wiejski ziarnisty 50 g (MLE)</p> <p>Brokur gotowany z olejem* 80 g</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Banan 1szt. 1 szt</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g</p> <p>Sos ziolowy 50 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
II ŚN		<p>Sonda mleczna! 2 400 g (GLU, PSZ, JAJ, MLE)</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g</p> <p>Sos ziolowy 50 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Budyń o smaku waniliowym z/c 300 ml (MLE)</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g</p> <p>Sos ziolowy 50 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Dyniowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g</p> <p>Sos ziolowy 50 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Dyniowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Jarzynowa z ziemniakami i (GLU, PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g</p> <p>Sos ziolowy 50 ml (GLU, PSZ, SEL)</p> <p>Ryz na sypko 150 g</p> <p>Marchew oprószana z olejem i 200 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>

2024-04-15 poniedziałek

Śniadanie

Obiad

Jadłospisy w dniu 2024-04-15 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	Kolacja	PD
<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Sonda ziemniaczana 4 300 g (<u>JAJ, MLE, SEL.</u>)</p>	<p>Sonda ziemniaczana 4 400 g (<u>JAJ, MLE, SEL.</u>)</p>
<p>Wartość energetyczna: 2527,04 kcal; Białko ogółem: 89,84 g; Tłuszcz: 76,35 g; Kw. tł. nasy.: 24,15 g; Węglowodany ogółem: 389,32 g; W tym cukry: 107,44 g; Błonnik pok.: 39,08 g; Sól: 10,56 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2448,55 kcal; Białko ogółem: 90,61 g; Tłuszcz: 64,83 g; Kw. tł. nasy.: 21,08 g; Węglowodany ogółem: 391,60 g; W tym cukry: 102,73 g; Błonnik pok.: 37,49 g; Sól: 9,58 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>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Paprykarz rybno (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB.</u>) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ. SOJ.</u>) Słupki papryki 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Paprykarz rybno (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB.</u>) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ. SOJ.</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Paprykarz rybno (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB.</u>) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ. SOJ.</u>) Pomidor b/skorcki 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Paprykarz rybno (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB.</u>) Polędwica wieśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkowym wody wędzona parzona 25 g (<u>GLU PSZ. SOJ.</u>) Pomidor b/skorcki 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Wartość energetyczna: 2527,04 kcal; Białko ogółem: 89,84 g; Tłuszcz: 76,35 g; Kw. tł. nasy.: 24,15 g; Węglowodany ogółem: 389,32 g; W tym cukry: 107,44 g; Błonnik pok.: 39,08 g; Sól: 10,56 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2428,14 kcal; Białko ogółem: 99,88 g; Tłuszcz: 64,31 g; Kw. tł. nasy.: 20,34 g; Węglowodany ogółem: 380,03 g; W tym cukry: 128,42 g; Błonnik pok.: 34,63 g; Sól: 6,83 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2426,92 kcal; Białko ogółem: 100,04 g; Tłuszcz: 64,35 g; Kw. tł. nasy.: 20,29 g; Węglowodany ogółem: 380,33 g; W tym cukry: 126,88 g; Błonnik pok.: 34,32 g; Sól: 6,82 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2527,04 kcal; Białko ogółem: 89,84 g; Tłuszcz: 76,35 g; Kw. tł. nasy.: 24,15 g; Węglowodany ogółem: 389,32 g; W tym cukry: 107,44 g; Błonnik pok.: 39,08 g; Sól: 10,56 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2506,72 kcal; Białko ogółem: 98,73 g; Tłuszcz: 73,54 g; Kw. tł. nasy.: 20,93 g; Węglowodany ogółem: 381,20 g; W tym cukry: 127,32 g; Błonnik pok.: 34,59 g; Sól: 6,67 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2530,53 kcal; Białko ogółem: 89,70 g; Tłuszcz: 75,00 g; Kw. tł. nasy.: 20,86 g; Węglowodany ogółem: 391,80 g; W tym cukry: 129,50 g; Błonnik pok.: 34,96 g; Sól: 6,19 g.</p>
<p>Wartość energetyczna: 2057,90 kcal; Białko ogółem: 92,31 g; Tłuszcz: 42,73 g; Kw. tł. nasy.: 11,19 g; Węglowodany ogółem: 344,42 g; W tym cukry: 89,52 g; Błonnik pok.: 34,77 g; Sól: 6,70 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2057,90 kcal; Białko ogółem: 92,31 g; Tłuszcz: 42,73 g; Kw. tł. nasy.: 11,19 g; Węglowodany ogółem: 344,42 g; W tym cukry: 89,52 g; Błonnik pok.: 34,77 g; Sól: 6,70 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2057,90 kcal; Białko ogółem: 92,31 g; Tłuszcz: 42,73 g; Kw. tł. nasy.: 11,19 g; Węglowodany ogółem: 344,42 g; W tym cukry: 89,52 g; Błonnik pok.: 34,77 g; Sól: 6,70 g.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-04-15 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

II ŚN	Śniadanie	Obiad
<p>OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II</p> <p>OM- IX Łatwo strawna zestaw I</p> <p>OM- IX Łatwo strawna zestaw II</p> <p>OM- X Z ogr. tławo przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>OM- X Z ogr. tławo 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>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Bulka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLUPSZ</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Serrek wijski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Brokur gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>PSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni (<u>GLUPSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Serrek wijski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Brokur gotowany z olejem* 80 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowana na mleku b/c (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p> <p>Platki pszenne na wwarzaje jarzynowym 450 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Chleb razowy pszenno-żytni (<u>PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Hummus z ciecierzycy 50 g (<u>MLE</u>) Ogórek kiszony 80 g Mix sałat 20 g Jabłko 1 szt. 1 szt Kawa zbożowana na mleku b/c (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (<u>GLUPSZ, GLU ZYT</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u>) Mix sałat 20 g Brokur gotowany z olejem* 80 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jabłko 1 szt. 1 szt</p> <p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>PSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni (<u>GLUPSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Serrek wijski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Brokur gotowany z olejem* 80 g Banan 1szt. 1 szt Kawa zbożowana na mleku b/c (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</u>)</p> <p>Platki pszenne na wwarzaje jarzynowym 400 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u>) Brokur gotowany z olejem* 100 g Mix sałat 20 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Platki pszenne na wwarzaje jarzynowym 400 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLUPSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw osłonce niejadalnej 60 g (<u>SOJ</u>) Brokur gotowany z olejem* 80 g Banan 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Dyoniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Dyoniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Mieśo drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos ziolowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 150 g Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Mieśo drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos ziolowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 150 g Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Dyoniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Makaron (bez mлека) () 400 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Kluski ślaskie* 300 g (<u>JAL</u>) Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Jarzynowa z ziemniakami (bez mлека) () 400 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Mieśo drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos ziolowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 150 g Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
	<p>Budyń o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)</p> <p>Budyń o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)</p> <p>Budyń o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)</p> <p>Budyń o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)</p>	

Jadłospisy w dniu 2024-04-15 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	Kolacja	PD							
<p>Wartość energetyczna: 2090,60 kcal; Białko ogółem: 83,26 g; Tłuszcz: 44,24 g; Kw. tł. nasy.: 11,12 g; Węglowodany ogółem: 357,79 g; W tym cukru: 93,20 g; Błonnik pok.: 36,35 g; Sól: 6,31 g; 8,06 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2397,43 kcal; Białko ogółem: 89,35 g; Tłuszcz: 65,98 g; Kw. tł. nasy.: 20,28 g; Węglowodany ogółem: 381,10 g; W tym cukru: 104,37 g; Błonnik pok.: 39,21 g; Sól: 8,06 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2365,87 kcal; Białko ogółem: 98,03 g; Tłuszcz: 64,39 g; Kw. tł. nasy.: 20,44 g; Węglowodany ogółem: 366,83 g; W tym cukru: 103,55 g; Błonnik pok.: 38,17 g; Sól: 8,45 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2504,22 kcal; Białko ogółem: 100,87 g; Tłuszcz: 68,52 g; Kw. tł. nasy.: 24,30 g; Węglowodany ogółem: 385,18 g; W tym cukru: 91,99 g; Błonnik pok.: 38,20 g; Sól: 9,66 g; 9,59 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2544,49 kcal; Białko ogółem: 91,17 g; Tłuszcz: 70,41 g; Kw. tł. nasy.: 24,16 g; Węglowodany ogółem: 399,79 g; W tym cukru: 103,03 g; Błonnik pok.: 42,76 g; Sól: 9,59 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1454,60 kcal; Białko ogółem: 49,71 g; Tłuszcz: 34,54 g; Kw. tł. nasy.: 6,35 g; Węglowodany ogółem: 251,66 g; W tym cukru: 43,43 g; Błonnik pok.: 31,72 g; Sól: 4,70 g; 8,04 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2845,68 kcal; Białko ogółem: 110,47 g; Tłuszcz: 76,55 g; Kw. tł. nasy.: 26,12 g; Węglowodany ogółem: 447,10 g; W tym cukru: 141,69 g; Błonnik pok.: 36,42 g; Sól: 8,30 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2808,97 kcal; Białko ogółem: 118,30 g; Tłuszcz: 74,81 g; Kw. tł. nasy.: 26,19 g; Węglowodany ogółem: 432,75 g; W tym cukru: 140,87 g; Błonnik pok.: 35,38 g; Sól: 8,30 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2352,62 kcal; Białko ogółem: 40,82 g; Tłuszcz: 71,97 g; Kw. tł. nasy.: 19,64 g; Węglowodany ogółem: 403,83 g; W tym cukru: 84,29 g; Błonnik pok.: 42,86 g; Sól: 3,71 g; 39,49 g; Sól: 8,51 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2148,25 kcal; Białko ogółem: 73,67 g; Tłuszcz: 50,67 g; Kw. tł. nasy.: 14,56 g; Węglowodany ogółem: 344,52 g; W tym cukru: 70,06 g; Błonnik pok.: 39,49 g; Sól: 8,51 g.</p>
<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Kanapka z serkiem śmietanowym i sałata (chleb razowy 76g, margaryna 5g, serek śmietanowy 25g, sałata 5g) 1 szt. (GLUPSZ, MLE, GLUZYT)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>
<p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLUPSZ)</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Polejowica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody parzona 25 g (GLUPSZ, SOL)</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Pomidor b/skórki 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLUPSZ, GLUZYT, MLE) 10 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Polejowica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody parzona 25 g (GLUPSZ, SOL)</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni (GLU PSZ, GLUZYT, MLE) 10 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Polejowica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody parzona 25 g (GLUPSZ, SOL)</p> <p>Słupki papryki 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLUPSZ, GLUZYT) 5 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g</p> <p>(MLE) 10 g</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Polejowica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody parzona 25 g (GLUPSZ, SOL)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLUPSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g</p> <p>(MLE) 10 g</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Polejowica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody parzona 25 g (GLUPSZ, SOL)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g</p> <p>(MLE) 15 g</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Pomidor 100 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLUPSZ, GLUZYT)</p> <p>Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g</p> <p>Paprykarz rybno (młuna)-warzywny (MLE) 50 g (RYB)</p> <p>Polejowica wiśniowa wędziona z dodatkiem wody parzona 25 g (GLUPSZ, SOL)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Sałata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		

Jadłospisy w dniu 2024-04-15 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmielczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Pawkowata/ Przeclerana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Poloznicza Zestaw I	OM- Poloznicza Zestaw II	OM- Kobieta Karniaca Zestaw I	OM- Kobieta Karniaca Zestaw II
Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLUPSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 50 g (<u>SOJ</u>) Brokiet gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Banana 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Bukka pszena długa krojona 32 g (<u>GLUPSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Brokiet gotowany z olejem* 40 g Mix sałat 20 g Banana 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki pszenne na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Bukka pszena długa krojona 32 g (<u>GLUPSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Serrek wiejski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 60 g (<u>SOJ</u>) Brokiet gotowany z olejem* 100 g Musi z jabłek () b/c 150 g	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLUPSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 60 g (<u>SOJ</u>) Brokiet gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowana na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ</u>) Banana 1 szt. 1 szt	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 60 g (<u>SOJ</u>) Brokiet gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Banana 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLUPSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Serrek wiejski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Brokiet gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowana na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ</u>) Banana 1 szt. 1 szt	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLUPSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Serrek wiejski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Brokiet gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Banana 1 szt. 1 szt Kawa zbożowana na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ</u>) Banana 1 szt. 1 szt	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLUPSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Serrek wiejski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Brokiet gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Banana 1 szt. 1 szt Kawa zbożowana na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ</u>) Banana 1 szt. 1 szt	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLUPSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzonyw ostrońce niejadalnej 25 g (<u>SOJ</u>) Serrek wiejski ziarnisty 50 g (<u>MLE</u>) Brokiet gotowany z olejem* 80 g Mix sałat 20 g Banana 1 szt. 1 szt Kawa zbożowana na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLUJECZ</u>) Banana 1 szt. 1 szt	
II ŚN	Budyn o smaku waniliowym z/c 150 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 150 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)	Budyn o smaku waniliowym z/c 300 ml (<u>MLE</u>)
Obiad	Dyniowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Pulpet drobiowy 100 g (<u>GLUPSZ, JAU</u>) Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 150 g Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 200 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet drobiowy 50 g (<u>GLUPSZ, JAU</u>) Sos ziołowy 30 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 180 g Marchew oprószana z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 450 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL, JAU</u>) Pulpet drobiowy 120 g (<u>GLUPSZ, JAU</u>) Sos ziołowy 80 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 180 g Marchew oprószana z olejem () 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Nalesniki ze szpinakiem i fetą B 300 g (<u>GLUPSZ, JAU, MLE</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami (bez glutenu, bez mleka) () 400 ml (<u>SEL</u>) Ryz na sypko 150 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100 g Sos ziołowy (bez glutenu) () 80 ml (<u>SEL</u>) Marchew gotowana z olejem () 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 150 g Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Jarzynowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Makaron ze szpinakiem i twarogiem* 300 g (<u>GLUPSZ, MLE</u>) Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (<u>GLUPSZ, MLE, SEL</u>) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos ziołowy 50 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Ryz na sypko 150 g Marchew oprószana z olejem () 200 g (<u>GLUPSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml

2024-04-15 poniedziałek

Jadłospisy w dniu 2024-04-15 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	PD
<p>Wartość energetyczna: 2297,51 kcal; Białko ogółem: 75,00 g; Tłuszcz: 63,02 g; Kw. tł. nasy.: 14,42 g; Węglowodany ogółem: 380,24 g; W tym cukry: 80,77 g; Błonnik pok.: 47,29 g; Sól: 9,05 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 1439,21 kcal; Białko ogółem: 50,10 g; Tłuszcz: 35,79 g; Kw. tł. nasy.: 10,26 g; Węglowodany ogółem: 247,53 g; W tym cukry: 95,11 g; Błonnik pok.: 21,30 g; Sól: 3,11 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 2260,52 kcal; Białko ogółem: 92,40 g; Tłuszcz: 81,05 g; Kw. tł. nasy.: 19,70 g; Węglowodany ogółem: 314,09 g; W tym cukry: 39,26 g; Błonnik pok.: 44,57 g; Sól: 8,00 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 2508,84 kcal; Białko ogółem: 89,35 g; Tłuszcz: 71,90 g; Kw. tł. nasy.: 22,58 g; Węglowodany ogółem: 395,92 g; W tym cukry: 110,42 g; Błonnik pok.: 39,98 g; Sól: 9,27 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 2108,94 kcal; Białko ogółem: 71,32 g; Tłuszcz: 67,28 g; Kw. tł. nasy.: 14,10 g; Węglowodany ogółem: 317,42 g; W tym cukry: 69,01 g; Błonnik pok.: 31,15 g; Sól: 4,20 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 2836,53 kcal; Białko ogółem: 102,97 g; Tłuszcz: 74,11 g; Kw. tł. nasy.: 24,16 g; Węglowodany ogółem: 466,40 g; W tym cukry: 150,57 g; Błonnik pok.: 39,93 g; Sól: 8,87 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 2804,97 kcal; Białko ogółem: 111,65 g; Tłuszcz: 72,52 g; Kw. tł. nasy.: 24,32 g; Węglowodany ogółem: 452,13 g; W tym cukry: 149,75 g; Błonnik pok.: 38,89 g; Sól: 9,26 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 2836,53 kcal; Białko ogółem: 102,97 g; Tłuszcz: 74,11 g; Kw. tł. nasy.: 24,16 g; Węglowodany ogółem: 466,40 g; W tym cukry: 150,57 g; Błonnik pok.: 39,93 g; Sól: 8,87 g;</p> <p>Wartość energetyczna: 2804,97 kcal; Białko ogółem: 111,65 g; Tłuszcz: 72,52 g; Kw. tł. nasy.: 24,32 g; Węglowodany ogółem: 452,13 g; W tym cukry: 149,75 g; Błonnik pok.: 38,89 g; Sól: 9,26 g;</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT</u>) 9 (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Papykarz ryбно (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB</u>) Połudwica wiśniowa wędzonka 9 wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLUPSZ, SOJ</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLUPSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Papykarz ryбно (miruna)-warzywny() 30 g (<u>RYB</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Bułka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLUPSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Papykarz ryбно (miruna)-warzywny() 80 g (<u>RYB</u>) Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 60 g (<u>GLUPSZ, SOJ</u>) Kalfior gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Kasza jęczmienna na wywarze jazykowym 450 ml (<u>SEL, GLU JECZ</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Papykarz ryбно (miruna)-warzywny() 80 g (<u>RYB</u>) Papykarz ryбно (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB</u>) Schab gotowany 30 g Salata zielona 15 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Papykarz ryбно (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB</u>) Schab gotowany 30 g Salata zielona 15 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Papykarz ryбно (miruna)-warzywny() 50 g (<u>RYB</u>) Połudwica wiśniowa wędzonka wieprzowa z dodatkim wody wędzona parzona 25 g (<u>GLUPSZ, SOJ</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>
<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p> <p>Pasta warzywna () 100 g (<u>SEL</u>)</p> <p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>OM- XV Bezmielczna Zestaw II</p> <p>OM- Dzieci 1-3 lat (<u>GLUPSZ, JAJ, MLE, GLU, JECZ</u>)</p> <p>OM- Pawkowata/ Przeocierana</p> <p>OM- Płynna</p> <p>OM- Vegetariańska</p> <p>OM- Bezglutenowa</p> <p>OM- Położnicza Zestaw I</p> <p>OM- Położnicza Zestaw II</p> <p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I</p> <p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II</p>

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin 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 odż.:

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

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

Lp	Nazwa dania/asortymentu	Składniki
	Asortyment	Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
		Składniki
1	Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)	
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Serek Homog. o smaku naturalnym 2,5% tł. nv(MLE,)	Twaróg chudy (MLE,), Śmietanka (MLE,), E202 , Chlorek wapnia
3	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
4	Cukier	
5	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
2	Sonda mleczna! 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,)	
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
3	Cukier	
4	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
5	Mleko w proszku pełne nv(MLE,)	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
7	Suchary bez cukru 285g nv	
3	Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL,)	
1	Woda	
2	Włoszczyzna 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,)	
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,)	

