

Jadłospisy w dniu 2024-04-14 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

Chł. i Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV ławo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV ławo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyd z soku zółd. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyd z soku zółd. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 450 ml</p> <p>Chleb razowy pszemno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) (MLE) 10 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 25 g</p> <p>Jajko gotowane kl. M. 1 szt. (JAJ)</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Rzodkiew biała 80 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c (MLE, GLU, ŻYT, GLU, JECZ) 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 450 ml</p> <p>Chleb razowy pszemno-żytni (GLU, PSZ, GLU, ŻYT) 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) (MLE) 10 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 25 g</p> <p>Jajko gotowane kl. M. 1 szt. (JAJ)</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Rzodkiew biała 80 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c (MLE, GLU, ŻYT, GLU, JECZ) 300 ml</p>	<p>Sonda / phyma śn. 1 400 g (GLU, PSZ, MLE)</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 450 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona (PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) (MLE) 10 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem (SEL) 80 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 450 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona (PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) (MLE) 10 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem (SEL) 80 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 450 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona (PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) (MLE) 10 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem (SEL) 80 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c (MLE, GLU, ŻYT, GLU, JECZ) 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 450 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona (PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) (MLE) 10 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem (SEL) 80 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c (MLE, GLU, ŻYT, GLU, JECZ) 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 450 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona (PSZ) 76 g (GLU)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) (MLE) 10 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem (SEL) 80 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c (MLE, GLU, ŻYT, GLU, JECZ) 300 ml</p>	<p>Kasza jęczmienna na mleku (MLE, GLU, JECZ) 400 ml</p> <p>Butka pszenna długa krojona (PSZ) 90 g</p> <p>Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 50 g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany z olejem (SEL) 80 g (SEL)</p> <p>Mix sałat 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c (MLE, GLU, ŻYT, GLU, JECZ)</p>	
Chakka 80 g (GLU, PSZ, JAJ)									
<p>Pomidorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Kotlet schabowy 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Surówka wielowarstwowa z olejem (JAJ) 100 g</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Schab duszony 90 g</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Surówka wielowarstwowa z olejem (JAJ) 100 g</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / phyma ob. 3 400 g (GLU, PSZ, JAJ, SEL)</p>	<p>Pomidorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Schab duszony 90 g</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Buraczki oprószone (JAJ) 100 g (GLU)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Pulpet mięsno-warzwywny* (wleprzowy) 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Buraczki oprószone (JAJ) 100 g (GLU)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Schab duszony 90 g</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Buraczki oprószone (JAJ) 100 g (GLU)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Pulpet mięsno-warzwywny* (wleprzowy) 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Buraczki oprószone (JAJ) 100 g (GLU)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Schab duszony 90 g</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Buraczki oprószone (JAJ) 100 g (GLU)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Pulpet mięsno-warzwywny* (wleprzowy) 100 g (GLU, PSZ, JAJ)</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Buraczki oprószone (JAJ) 100 g (GLU)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z makaronem (JAJ) 400 ml (GLU, PSZ, MLE)</p> <p>Schab duszony 90 g</p> <p>Sos własny (JAJ) 50 ml (GLU, PSZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (JAJ) 180 g</p> <p>Buraczki oprószone (JAJ) 100 g (GLU)</p> <p>Szpinak gotowany z olejem* 100 g (GLU, PSZ)</p> <p>Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>

2024-04-14 niedziela

NAPRZÓD CATERING S.O. z o.o.
 ul. Traktorowa 17, 05-120, Nieb. 304, 91-204 Kozłów
 NIP: 6772539528, REGON: 142425151, KRS: 0000001009
 e-mail: biuro@naprzod.pl, telefon: 71 725 39 52

Jadłospisy w dniu 2024-04-14 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-14 niedziela									
PN	Kolacja								PD
Wartość energetyczna: 2544,67 kcal; Białko ogółem: 111,46 g; Tłuszcz: 73,01 g; Kw. tł. nasy.: 20,85 g; Węglowodany ogółem: 372,85 g; W tym cukry: 72,68 g; Błonnik pok.: 33,73 g; Sól: 7,48 g;	Wartość energetyczna: 2341,50 kcal; Białko ogółem: 113,81 g; Tłuszcz: 61,80 g; Kw. tł. nasy.: 20,35 g; Węglowodany ogółem: 345,38 g; W tym cukry: 69,86 g; Błonnik pok.: 32,17 g; Sól: 7,33 g;	Wartość energetyczna: 2196,79 kcal; Białko ogółem: 118,24 g; Tłuszcz: 97,32 g; Kw. tł. nasy.: 36,43 g; Węglowodany ogółem: 222,76 g; W tym cukry: 89,12 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g;	Wartość energetyczna: 2374,95 kcal; Białko ogółem: 109,39 g; Tłuszcz: 58,35 g; Kw. tł. nasy.: 15,49 g; Węglowodany ogółem: 365,76 g; W tym cukry: 64,05 g; Błonnik pok.: 28,97 g; Sól: 5,79 g;	Wartość energetyczna: 2365,69 kcal; Białko ogółem: 99,71 g; Tłuszcz: 61,25 g; Kw. tł. nasy.: 16,49 g; Węglowodany ogółem: 366,46 g; W tym cukry: 62,51 g; Błonnik pok.: 30,55 g; Sól: 5,98 g;	Wartość energetyczna: 2542,79 kcal; Białko ogółem: 119,37 g; Tłuszcz: 64,25 g; Kw. tł. nasy.: 19,00 g; Węglowodany ogółem: 384,01 g; W tym cukry: 78,51 g; Błonnik pok.: 28,97 g; Sól: 6,12 g;	Wartość energetyczna: 2533,52 kcal; Białko ogółem: 109,68 g; Tłuszcz: 67,15 g; Kw. tł. nasy.: 20,01 g; Węglowodany ogółem: 384,71 g; W tym cukry: 76,97 g; Błonnik pok.: 30,55 g; Sól: 6,31 g;	Wartość energetyczna: 2542,79 kcal; Białko ogółem: 119,37 g; Tłuszcz: 64,25 g; Kw. tł. nasy.: 19,00 g; Węglowodany ogółem: 384,01 g; W tym cukry: 78,51 g; Błonnik pok.: 28,97 g; Sól: 6,12 g;	Wartość energetyczna: 2533,52 kcal; Białko ogółem: 109,68 g; Tłuszcz: 67,15 g; Kw. tł. nasy.: 20,01 g; Węglowodany ogółem: 384,71 g; W tym cukry: 76,97 g; Błonnik pok.: 30,55 g; Sól: 6,31 g;	Wartość energetyczna: 2283,17 kcal; Białko ogółem: 116,47 g; Tłuszcz: 50,11 g; Kw. tł. nasy.: 15,34 g; Węglowodany ogółem: 354,42 g; W tym cukry: 76,94 g; Błonnik pok.: 26,92 g; Sól: 7,20 g;
Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt	Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt								
	Sonda ziemniaczana 4 300 g (<u>JAJ, MLE, SEL.</u>)								
	Bulka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE.</u>) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (<u>MLE.</u>) Miod (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Salata zielona 20 g								
	Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Salata zielona 20 g								
	Bulka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU PSZ.</u>) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (<u>MLE.</u>) Miod (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt. 1 szt. Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Salata zielona 20 g								
	Kanapka z szynką i sałatą (bulka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salata 5g) 1 szt (<u>GLU PSZ, SOL.</u>)								
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. wyjd z soku żoład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyjd z soku żoła. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I

Jadłospisy w dniu 2024-04-14 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. tłwno przyswajalnych węgl. Zestaw I</p> <p>OM- X Z ogr. tłwno 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>Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>) Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szynekowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU, PSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 25 g Pasta z białek z koperkiem 50 g (<u>JAJ, MLE</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<u>GLU, PSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 50 g Rzodkiew biała 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (<u>GLU, PSZ, ZYT, GLU</u>) Szynekowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZ</u>) Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU, PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (<u>SEL</u>) Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ</u>)</p> <p>Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL, GLU, JECZ</u>) Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g Szynekowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 30 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Dżem 80 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p> <p>Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU, JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (<u>GLU, PSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 60 g Szynekowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad. 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kalafiorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Schab duszony 90 g Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Kalafiorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Schab duszony 90 g Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Schab duszony 90 g Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Kalafiorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAJ, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Kalafiorowa z makaronem (bez mleka) 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Knedle ziemniaczane z jabłkiem 200 g (<u>MLE</u>) Buraczki oprószone 200 g (<u>GLU</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p> <p>Pomidorowa z makaronem (bez mleka) 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Schab duszony 90 g Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Ziemniaki z koperkiem 180 g (<u>GLU</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU</u>) Sznajak gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>

Jadospisy w dniu 2024-04-14 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-14 niedziela																		
PD	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tławo przyzwajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tławo przyzwajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XIV Bezmleczna Zestaw I								
	Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU PSZ</u>) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (<u>MLE</u>) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni (<u>GLU PSZ GLU ZYT</u>) 10 g Margaryna roślinna (80% tł.) (<u>MLE</u>) 100 g Serek homo o smaku waniliowym 100 g (<u>MLE</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni (<u>GLU PSZ GLU ZYT</u>) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) (<u>MLE</u>) 10 g Serek homo o smaku waniliowym 100 g (<u>MLE</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Miód (25g) 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Chleb razowy pszenno-żytni (<u>PSZ GLU ZYT</u>) 10 g Margaryna roślinna (80% tł.) (<u>MLE</u>) 100 g Serek homo. naturalny 100 g (<u>MLE</u>) Jabłko 1 szt 1 szt Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (<u>GLU PSZ GLU ZYT</u>) Serek homo. naturalny 100 g (<u>MLE</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) (<u>MLE</u>) 10 g Serek homo o smaku waniliowym 100 g (<u>MLE</u>) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE</u>) Serek homo o smaku waniliowym 30 g (<u>MLE</u>) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Jajrżynowa z makaronem (bez mleka) 450 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Sałata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (<u>GLU PSZ GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Połędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (<u>SOJ</u>) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jajrżynowa z makaronem (bez mleka) 450 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Sałata zielona 20 g	Wartość energetyczna: 2273,91 kcal; Białko ogółem: 106,78 g; Tłuszcz: 53,01 g; Kw. tł. nasy.: 16,34 g; Węglowodany ogółem: 355,13 g; W tym cukry: 75,39 g; Błonnik pok.: 28,50 g; Soli: 7,39 g;	Wartość energetyczna: 2443,69 kcal; Białko ogółem: 118,11 g; Tłuszcz: 66,38 g; Kw. tł. nasy.: 21,50 g; Węglowodany ogółem: 355,95 g; W tym cukry: 77,04 g; Błonnik pok.: 32,59 g; Soli: 7,32 g;	Wartość energetyczna: 2434,43 kcal; Białko ogółem: 108,43 g; Tłuszcz: 69,28 g; Kw. tł. nasy.: 22,51 g; Węglowodany ogółem: 356,66 g; W tym cukry: 75,50 g; Błonnik pok.: 34,17 g; Soli: 7,51 g;	Wartość energetyczna: 2159,30 kcal; Białko ogółem: 107,38 g; Tłuszcz: 59,19 g; Kw. tł. nasy.: 17,54 g; Węglowodany ogółem: 311,76 g; W tym cukry: 50,38 g; Błonnik pok.: 34,19 g; Soli: 8,51 g;	Wartość energetyczna: 2151,33 kcal; Białko ogółem: 97,62 g; Tłuszcz: 62,04 g; Kw. tł. nasy.: 18,53 g; Węglowodany ogółem: 313,45 g; W tym cukry: 48,63 g; Błonnik pok.: 35,32 g; Soli: 8,67 g;	Wartość energetyczna: 1503,63 kcal; Białko ogółem: 74,11 g; Tłuszcz: 30,97 g; Kw. tł. nasy.: 6,18 g; Węglowodany ogółem: 243,10 g; W tym cukry: 39,73 g; Błonnik pok.: 30,74 g; Soli: 6,15 g;	Wartość energetyczna: 3006,61 kcal; Białko ogółem: 140,10 g; Tłuszcz: 79,76 g; Kw. tł. nasy.: 25,50 g; Węglowodany ogółem: 445,67 g; W tym cukry: 116,44 g; Błonnik pok.: 26,71 g; Soli: 9,00 g;	Wartość energetyczna: 2997,34 kcal; Białko ogółem: 130,41 g; Tłuszcz: 82,66 g; Kw. tł. nasy.: 26,51 g; Węglowodany ogółem: 446,37 g; W tym cukry: 114,90 g; Błonnik pok.: 28,29 g; Soli: 9,19 g;	Wartość energetyczna: 2090,25 kcal; Białko ogółem: 37,78 g; Tłuszcz: 47,45 g; Kw. tł. nasy.: 10,76 g; Węglowodany ogółem: 388,27 g; W tym cukry: 83,92 g; Błonnik pok.: 32,50 g; Soli: 3,62 g;	Wartość energetyczna: 2244,18 kcal; Białko ogółem: 91,02 g; Tłuszcz: 59,87 g; Kw. tł. nasy.: 15,34 g; Węglowodany ogółem: 351,89 g; W tym cukry: 41,98 g; Błonnik pok.: 34,72 g; Soli: 10,47 g;
	Kanapka z szynką i sałata (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>GLU PSZ SOL</u>)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałata (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>GLU PSZ SOL</u>)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałata (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>GLU PSZ SOL</u>)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałata (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>GLU PSZ SOL</u>)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałata (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt (<u>GLU PSZ SOL</u>)	Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt								
	Kolacja																	

Jadłospisy w dniu 2024-04-14 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-14 niedziela									
OM- XV Bezmielczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Położnicza Zestaw I	OM- Położnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU</u>) JECZJ) Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (<u>GLU, PSZ, JAU, ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szynekowa dębowa kieł wp gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody 40 g w ost. niejad 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml	Platki kukurydziane na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Bulka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU, PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł) 5 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kieł wp gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad 30 g Pomidor b/bskorki 40 g Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml	Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 450 ml (<u>SEL, GLU, JECZJ</u>) Bulka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU, PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł) 15 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kieł wp gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<u>SEL</u>) Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZJ</u>)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZJ</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU, PSZ, JAU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek Fromage 50 g (<u>PSZ, MLE</u>) Jajko gotowane ki 1 szt. (<u>JAU</u>) Rzodkiew biała 80 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZJ</u>)	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml jarzynowym ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 96 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szynekowa dębowa kieł wp gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml jarzynowym ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 96 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Szynekowa dębowa kieł wp gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Kasza jęczmienna na mleku 450 ml (<u>MLE, GLU, JECZJ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU, PSZ, GLU, ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł) 10 g (<u>MLE</u>) Szynekowa dębowa kieł wp gr. rozdz. wędz. parzo. z dodat. wody w ost. niejad 50 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem 80 g (<u>SEL</u>) Mix sałat 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZJ</u>)			
II ŚN	Chafka 30 g (<u>GLU, PSZ, JAU</u>)						Chafka 50 g (<u>GLU, PSZ, JAU</u>)		
Obiad									
Kalafiorowa z makaronem (bez mleka) 400 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAU, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g (<u>GLU, PSZ</u>) Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z makaronem 200 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Schab duszony 50 g Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 90 g Szpinaż gotowany z olejem* 50 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAU, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ, SEL</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, JAU, SEL</u>) Kotlety sojowe panierowane 100 g (<u>GLU, PSZ, JAU, SOJ, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Szpinaż gotowany z olejem* 100 g Sutówka wielowarstwowa z olejem 100 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z ryżem (bez mleka) 400 ml (<u>SEL</u>) Schab duszony 90 g Sos własny (bez glutenu) 50 ml Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Buraczki gotowane 100 g Szpinaż gotowany z olejem (bez glutenu)* 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Schab duszony 90 g Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAU, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Schab duszony 90 g Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAU, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Kalafiorowa z makaronem 400 ml (<u>GLU, PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet mięsno-warzywny* (wieprzowy) 100 g (<u>GLU, PSZ, JAU, SEL</u>) Sos własny 50 ml (<u>GLU, PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Buraczki oprószone 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Szpinaż gotowany z olejem* 100 g (<u>GLU, PSZ</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml

Jadłospisy w dniu 2024-04-14 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PD	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przeclerana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Polóżnicza Zestaw I	OM- Polóżnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II
	Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (MLE)					Budyń o smaku śmietankowym b/c 300 ml (MLE)			
	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Bukka pszena długa krojona (GLU PSZ) 32 g Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Mus z jabłek () b/c 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Makaron na mleku 450 ml (GLU PSZ MLE)	Bukka pszena długa krojona (PSZ) 44 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Mus z jabłek () b/c 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Makaron na mleku 450 ml (GLU PSZ MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Salaata zielona 20 g	Chleb bezglutenowy 96 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopočka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka, bez glutenu) 450 ml (SEL) Salaata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serek homo o smaku waniliowym 100 g (MLE) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Salaata zielona 20 g				
	Chleb mieszany pszenno-żytni 98 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopočka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOJ) Miód (25g) 1 szt Jabłko pieczone 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Jarzynowa z makaronem (bez mleka) 450 ml (GLU PSZ, SEL) Salaata zielona 20 g								
	Kanapka z szynką i salaata (bukka pszena 32g, margaryna 5g, szynka 25g, salaata 5g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ)								
	Wartość energetyczna: 2234,81 kcal; Białko ogółem: 81,32 g; Tłuszcz: 62,78 g; Kw. tł. nasy.: 16,34 g; Węglowodany ogółem: 352,58 g; W tym cukry: 40,43 g; Błonnik pok.: 36,29 g; Sól: 10,66 g.	Wartość energetyczna: 1246,46 kcal; Białko ogółem: 58,18 g; Tłuszcz: 29,05 g; Kw. tł. nasy.: 9,30 g; Węglowodany ogółem: 192,85 g; W tym cukry: 50,56 g; Błonnik pok.: 16,39 g; Sól: 3,13 g.	Wartość energetyczna: 2285,31 kcal; Białko ogółem: 103,12 g; Tłuszcz: 70,51 g; Kw. tł. nasy.: 23,51 g; Węglowodany ogółem: 322,12 g; W tym cukry: 65,41 g; Błonnik pok.: 33,08 g; Sól: 5,74 g.	Wartość energetyczna: 2625,68 kcal; Białko ogółem: 107,52 g; Tłuszcz: 82,23 g; Kw. tł. nasy.: 31,43 g; Węglowodany ogółem: 372,34 g; W tym cukry: 74,12 g; Błonnik pok.: 39,09 g; Sól: 6,70 g.	Wartość energetyczna: 2162,50 kcal; Białko ogółem: 76,22 g; Tłuszcz: 58,53 g; Kw. tł. nasy.: 12,20 g; Węglowodany ogółem: 343,09 g; W tym cukry: 44,19 g; Błonnik pok.: 32,90 g; Sól: 6,56 g.	Wartość energetyczna: 2828,29 kcal; Białko ogółem: 126,43 g; Tłuszcz: 68,67 g; Kw. tł. nasy.: 22,81 g; Węglowodany ogółem: 439,28 g; W tym cukry: 104,21 g; Błonnik pok.: 33,29 g; Sól: 8,41 g.	Wartość energetyczna: 2819,02 kcal; Białko ogółem: 116,75 g; Tłuszcz: 71,57 g; Kw. tł. nasy.: 23,81 g; Węglowodany ogółem: 439,99 g; W tym cukry: 102,67 g; Błonnik pok.: 34,87 g; Sól: 8,60 g.	Wartość energetyczna: 2828,29 kcal; Białko ogółem: 126,43 g; Tłuszcz: 68,67 g; Kw. tł. nasy.: 22,81 g; Węglowodany ogółem: 439,28 g; W tym cukry: 104,21 g; Błonnik pok.: 33,29 g; Sól: 8,41 g.	Wartość energetyczna: 2819,02 kcal; Białko ogółem: 116,75 g; Tłuszcz: 71,57 g; Kw. tł. nasy.: 23,81 g; Węglowodany ogółem: 439,99 g; W tym cukry: 102,67 g; Błonnik pok.: 34,87 g; Sól: 8,60 g.
			Sok wielowarzynny pasteryzowany 1 szt						

2024-04-14 niedziela

Oznaczenia alergenów:

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

- Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],
- Białko ogólne - Białko ogółemw 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	Składniki
Lp	Asortyment	Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
		Składniki
1	Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)	
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Serek Homog. o smaku naturalnym 2,5% tł. nv(MLE,)	Twaróg chudy (MLE,), Śmietanka (MLE,), E202, Chlorek wapnia
3	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
4	Cukier	
5	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
2	Sonda mleczna! 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,)	
1	Mleko 2% nv(MLE,)	
2	Kasza manna nv(GLU PSZ,)	
3	Cukier	
4	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
5	Mleko w proszku pełne nv(MLE,)	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
7	Suchary bez cukru 285g nv	
3	Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL,)	
1	Woda	
2	Włoszczyzna mroż. 3skł paski/marchew.pietruszka.seler(SEL,)	Marchew, Pietruszka korzeń, Seler (SEL,)
3	Udziec z kurczaka b/k b/s	
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkumą nv(GLU PSZ,)	Mąka pszenna (GLU PSZ,), Woda, Kurkuma
5	Olej rzepakowy nv	
6	Jaja M nv(JAJ,)	
4	Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL,)	
1	Woda	
2	Ziemniaki	
3	Marchew	
4	Udziec z kurczaka b/k b/s	
5	Seler(SEL,)	
6	Masło 82% tł. nv(MLE,)	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)
7	Jaja M nv(JAJ,)	
5	Sonda mięsna! 5 400 g (JAJ, SEL,)	
1	Woda	
2	Udziec z kurczaka b/k b/s	
3	Ziemniaki obrane	
4	Marchew obrana	
5	Pietruszka obrana	
6	Cukier	
7	Seler obrany(SEL,)	
8	Olej rzepakowy nv	
9	Jaja M nv(JAJ,)	

