

Jadłospisy w dniu 2024-04-19 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-19 piątek										
<p>OM-I Podstawowa zestaw I</p> <p>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) Twaróg półtłusty 80 g (MLE) Dżem 25 g 1 szt Jabłko 1 szt 1 szt Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM-I Podstawowa zestaw II</p> <p>Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU PSZ, MLE)</p>	<p>OM-III b Do żywienia przez sondę</p>	<p>OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw I</p>	<p>OM-IV Łatwo strawna dziecięca Zestaw II</p>	<p>OM-VI Pooparyjna Zestaw I</p> <p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Twaróg półtłusty 80 g (MLE) Dżem 25 g 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>OM-VI Pooparyjna Zestaw II</p>	<p>OM-VI Pooparyjna Zestaw II</p>	<p>OM-VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw I</p>	<p>OM-VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. so ku żołąd. Zestaw II</p>	<p>OM-VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I</p> <p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE) Bulka pszenna długa krojona 92 g (GLU PSZ) Twaróg półtłusty 80 g (MLE) Dżem 25 g 1 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Salata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>
<p>II ŚN</p> <p>Pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos zapiekany z mozzarellą 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL)</p>	<p>Pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAJ, RYB, MLE, ORZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAJ, RYB, MLE, ORZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAJ, RYB, MLE, ORZ) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki z koperkiem gotowane 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem 100 g (GLU PSZ, SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	
<p>PD</p>	<p>Sonda mleczna 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE)</p>	<p>Sonda ziemniaczana 4 400 g (JAJ, MLE, SEL)</p>			<p>Herbatniki 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE)</p>					

Jadłospisy w dniu 2024-04-19 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-04-19 piątek											
Kolacja		PN									
OM-I Podstawowa zestaw I	OM-II Podstawowa zestaw II	OM-III b Do żywienia przez sondę	OM-IV Łatwo strawna dziejąca Zestaw I	OM-IV Łatwo strawna dziejąca Zestaw II	OM-VI Pooperacyjna Zestaw I	OM-VI Pooperacyjna Zestaw II	OM-VII Z ogr.sub.pobudz.wydz.so ku żolad. Zestaw I	OM-VII Z ogr.sub.pobudz.wydz.so ku żoła. Zestaw II	OM-VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I		
<p>Chleb mieszcany pszenno-żytni (GLU,ZYT) 96 g Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Pasta z jaj 50 g (JAJ,MILE) Szynka zielonogórska-wp. parzona 25 g (SOL) Papyrka konserwowa 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		<p>Sonda mielna 5 400 g (JAJ,SEL)</p>	<p>Bulka pszenna długa krojona 76 g (GLU,PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Pasta z białek z koperkiem 50 g (JAJ,MILE) Szynka zielonogórska-wp. parzona 50 g (SOL) Buraczki oprószone () 80 g (GLU,PSZ) Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>								
Frytki warzywne pieczone (marchew, burak pietruszka) 100 g	Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ,MILE,SEL)	Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g									
<p>Wartość energetyczna: 2290,84 kcal; Białko ogółem: 114,14 g; Tłuszcz: 61,53 g; Kw. tł. nasy.: 23,40 g; Węglowodany ogółem: 336,96 g; W ym cukry: 86,02 g; Błonnik pok.: 34,23 g; Sól: 7,52 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2322,56 kcal; Białko ogółem: 115,44 g; Tłuszcz: 67,65 g; Kw. tł. nasy.: 20,83 g; Węglowodany ogółem: 329,49 g; W ym cukry: 82,63 g; Błonnik pok.: 33,83 g; Sól: 7,48 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 ym cukry: 89,12 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2363,41 kcal; Białko ogółem: 122,58 g; Tłuszcz: 67,33 g; Kw. tł. nasy.: 24,43 g; Węglowodany ogółem: 330,94 g; W ym cukry: 99,76 g; Błonnik pok.: 28,96 g; Sól: 6,16 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2374,14 kcal; Białko ogółem: 116,90 g; Tłuszcz: 73,74 g; Kw. tł. nasy.: 21,87 g; Węglowodany ogółem: 324,57 g; W ym cukry: 96,79 g; Błonnik pok.: 28,72 g; Sól: 6,42 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2363,41 kcal; Białko ogółem: 122,58 g; Tłuszcz: 67,33 g; Kw. tł. nasy.: 24,43 g; Węglowodany ogółem: 330,94 g; W ym cukry: 99,76 g; Błonnik pok.: 28,96 g; Sól: 6,16 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2374,14 kcal; Białko ogółem: 116,90 g; Tłuszcz: 73,74 g; Kw. tł. nasy.: 21,87 g; Węglowodany ogółem: 324,57 g; W ym cukry: 96,79 g; Błonnik pok.: 28,72 g; Sól: 6,42 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2363,41 kcal; Białko ogółem: 122,58 g; Tłuszcz: 67,33 g; Kw. tł. nasy.: 24,43 g; Węglowodany ogółem: 330,94 g; W ym cukry: 99,76 g; Błonnik pok.: 28,96 g; Sól: 6,16 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2374,14 kcal; Białko ogółem: 116,90 g; Tłuszcz: 73,74 g; Kw. tł. nasy.: 21,87 g; Węglowodany ogółem: 324,57 g; W ym cukry: 96,79 g; Błonnik pok.: 28,72 g; Sól: 6,42 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2363,41 kcal; Białko ogółem: 122,58 g; Tłuszcz: 67,33 g; Kw. tł. nasy.: 24,43 g; Węglowodany ogółem: 330,94 g; W ym cukry: 99,76 g; Błonnik pok.: 28,96 g; Sól: 6,16 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2374,14 kcal; Białko ogółem: 116,90 g; Tłuszcz: 73,74 g; Kw. tł. nasy.: 21,87 g; Węglowodany ogółem: 324,57 g; W ym cukry: 96,79 g; Błonnik pok.: 28,72 g; Sól: 6,42 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2307,53 kcal; Białko ogółem: 125,21 g; Tłuszcz: 51,81 g; Kw. tł. nasy.: 18,91 g; Węglowodany ogółem: 349,18 g; W ym cukry: 99,95 g; Błonnik pok.: 29,53 g; Sól: 6,42 g.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-04-19 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

Śniadanie		Obiad		PD											
<p>Herbatniki 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE)</p>	<p>Herbatniki 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE)</p>	<p>Herbatniki 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE)</p>	<p>Herbatniki 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE)</p>	<p>Herbatniki 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE)</p>	<p>Herbatniki 30 g (GLU PSZ, SOL, MLE)</p>										
<p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Bulka pszenna dluga krojona 92 g (GLU PSZ)</p> <p>Twarog półtusty 80 g (MLE)</p> <p>Dżem 25 g 1 szt.</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt.</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Twarog półtusty 80 g (MLE)</p> <p>Dżem 25 g 1 szt.</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt.</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>Szpinakowa z ryżem (400 ml (MLE, SEL))</p> <p>Losos z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAU, RYB, MLE, ORZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem (400 ml (MLE, SEL))</p> <p>Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem (400 ml (MLE, SEL))</p> <p>Losos z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAU, RYB, MLE, ORZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem brażowym (400 ml (MLE, SEL))</p> <p>Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Surowka z kapuszy czernonej z olejem b/c 100 g</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem brażowym* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL)</p> <p>Losos z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAU, RYB, MLE, ORZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Surowka z kapuszy czernonej z olejem b/c 100 g</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem (bez mleka) (400 ml (SEL))</p> <p>Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Twarog półtusty 80 g (MLE)</p> <p>Dżem 25 g 1 szt.</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt.</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>Kasza manna na mleku 400 ml (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE)</p> <p>Twarog półtusty 80 g (MLE)</p> <p>Dżem 25 g 1 szt.</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt.</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, JECZ)</p>	<p>Pomidorowa z ryżem (bez mleka) (400 ml (SEL))</p> <p>Losos pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem (400 ml (MLE, SEL))</p> <p>Losos z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAU, RYB, MLE, ORZ)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem (bez mleka) (400 ml (SEL))</p> <p>Zapiekanka ziemniaczana-dieta (300 g (SEL))</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Brokiewka z ryżem (bez mleka) (400 ml (SEL))</p> <p>Losos pieczony w ziołach B b/m 120 g (RYB)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem gotowane (180 g)</p> <p>Seler z pietruszką gotowany z olejem (100 g (GLU PSZ, SEL))</p> <p>Cukinia pieczona z olejem (100 g)</p> <p>Kompot z aronii i czarna porzeczka* b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jaglana na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL)</p> <p>Chleb bezglutenowy 116 g</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE)</p> <p>Twarog półtusty 30 g (MLE)</p> <p>Dżem 80 g</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt.</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza jaglana na wywarze jarzynowym 400 ml (SEL)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, MLE)</p> <p>Margaryna roślinna bez mlecza o zaw. 80% tł 15 g</p> <p>Szyzka na kartki-wępiżowa, wędzona, parzona 60 g</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt.</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>

Jadłospisy w dniu 2024-04-19 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)	100 g	Kanapka z szynką i pomidorem (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt. (GLUPSZ, SOL, GLU ZYT)	Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka)	100 g	Kanapka z szynką i pomidorem (burka pomidorem (burka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt. (GLUPSZ, SOL, GLU ZYT)			
OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna Zestaw I	OM- IX Łatwo strawna Zestaw II	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogoenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Beźmielczna Zestaw I
Bułka pszenna duża krojona 92 g (GLU PSZ.) Pasta z białek z koperkiem 50 g (JAJ, MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 50 g (SOL)	Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z białek z koperkiem 50 g (JAJ, MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 25 g (SOL) Buraczki oproszane () 80 g (GLUPSZ)	Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z białek z koperkiem 50 g (JAJ, MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 25 g (SOL) Papryka konserwowa 80 g Mix sałat 20 g	Chleb razowy pszenno-żytni (GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem -dla 50 g (JAJ, MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 25 g (SOL) Papryka konserwowa 80 g Mix sałat 20 g	Chleb razowy pszenno-żytni 60 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Pasta z jaj z koperkiem -dla 30 g (JAJ, MLE) Buraczki oproszane () 80 g (GLUPSZ)	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 50 g (SOL) Buraczki oproszane () 80 g (GLUPSZ)	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 30 g (SOL)	Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 30 g (SOL)	Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 30 g (SOL)	Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLUPSZ, GLU ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szyńka zielonogórska-wp. parzona 30 g (SOL)
Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mix sałat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
Wartość energetyczna: 2318,26 kcal; Białko ogółem: 119,53 g; Tłuszcz: 58,22 g; Kw. tł. nasy.: 16,35 g; Węglowodany ogółem: 342,81 g; W tym cukry: 96,98 g; Błonnik pok.: 29,29 g; Soli: 6,68 g.	Wartość energetyczna: 2280,69 kcal; Białko ogółem: 114,64 g; Tłuszcz: 63,49 g; Kw. tł. nasy.: 23,86 g; Węglowodany ogółem: 327,82 g; W tym cukry: 87,89 g; Błonnik pok.: 32,17 g; Soli: 7,05 g.	Wartość energetyczna: 2291,42 kcal; Białko ogółem: 108,96 g; Tłuszcz: 69,90 g; Kw. tł. nasy.: 21,30 g; Węglowodany ogółem: 327,45 g; W tym cukry: 84,92 g; Błonnik pok.: 31,93 g; Soli: 7,31 g.	Wartość energetyczna: 2183,97 kcal; Białko ogółem: 109,55 g; Tłuszcz: 62,37 g; Kw. tł. nasy.: 22,18 g; Węglowodany ogółem: 313,94 g; W tym cukry: 61,75 g; Błonnik pok.: 38,55 g; Soli: 8,08 g.	Wartość energetyczna: 2195,79 kcal; Białko ogółem: 104,16 g; Tłuszcz: 68,72 g; Kw. tł. nasy.: 19,65 g; Węglowodany ogółem: 308,72 g; W tym cukry: 58,27 g; Błonnik pok.: 37,25 g; Soli: 8,32 g.	Wartość energetyczna: 1323,40 kcal; Białko ogółem: 66,96 g; Tłuszcz: 24,10 g; Kw. tł. nasy.: 7,01 g; Węglowodany ogółem: 224,44 g; W tym cukry: 55,10 g; Błonnik pok.: 29,01 g; Soli: 4,40 g.	Wartość energetyczna: 2657,94 kcal; Białko ogółem: 129,45 g; Tłuszcz: 75,82 g; Kw. tł. nasy.: 27,05 g; Węglowodany ogółem: 380,79 g; W tym cukry: 99,90 g; Błonnik pok.: 33,98 g; Soli: 9,01 g.	Wartość energetyczna: 2668,67 kcal; Białko ogółem: 123,77 g; Tłuszcz: 82,23 g; Kw. tł. nasy.: 24,49 g; Węglowodany ogółem: 374,42 g; W tym cukry: 96,93 g; Błonnik pok.: 33,74 g; Soli: 9,27 g.	Wartość energetyczna: 1989,58 kcal; Białko ogółem: 41,73 g; Tłuszcz: 53,37 g; Kw. tł. nasy.: 11,10 g; Węglowodany ogółem: 350,31 g; W tym cukry: 86,34 g; Błonnik pok.: 36,09 g; Soli: 2,70 g.	Wartość energetyczna: 2313,73 kcal; Białko ogółem: 103,78 g; Tłuszcz: 69,20 g; Kw. tł. nasy.: 16,47 g; Węglowodany ogółem: 332,25 g; W tym cukry: 40,72 g; Błonnik pok.: 33,99 g; Soli: 8,80 g.

2024-04-19 piątek

Jadłospisy w dniu 2024-04-19 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

<p>OM- XV Bezmleczna Zestaw II</p>	<p>OM- Dzieci 1-3 lat</p>	<p>OM- Papkowiata/ Przędziarna</p>	<p>OM- Pyrna</p>	<p>OM- Wegetariańska</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p>	<p>OM- Pokrztyczna Zestaw I</p>	<p>OM- Pokrztyczna Zestaw II</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I</p>	<p>OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II</p>
<p>Śniadanie</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>	<p>Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOL, MLE</u>)</p>
<p>Obiad</p>	<p>Brokułowa z ryżem () 200 ml (<u>MLE, SEL</u>) Pulpet rybiy (Młyna) 60 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 90 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 50 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Pulpet z łososa 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Pulpet z łososa 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Pulpet z łososa 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Brokułowa z ryżem (bez mleka) () 400 ml (<u>SEL</u>) Łosoś pieczony w ziołach B (bez mleka) 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Łosoś z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (<u>JAJ, RYB, MLE, ORZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Pomidorowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Szpinakowa z ryżem () 400 ml (<u>MLE, SEL</u>) Łosoś z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (<u>JAJ, RYB, MLE, ORZ</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 180 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 100 g Cukinia pieczona z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarne porzeczki* b/c 300 ml</p>
<p>PD</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym z/c 150 ml</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 300 ml</p>							

2024-04-19 piątek

Jadłospisy w dniu 2024-04-19 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmleczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowateł Przecierana	OM- Płynna	OM- Wegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Pokróżnicza Zestaw I	OM- Pokróżnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II					
<p>Kolacja</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g 15 g Szytkowa debowa drobiowa klebasa grubo rozdrobniona 60 g Pasta z białek z koperkciem (bez mleka) 50 g (JAJ) Buraczki oprószone () 100 g (GLU,PSZ) Mix salat 20 g Makaron na wywarze jarzynowym 400 ml (GLU,PSZ,SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU,PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szytnka zielonogórska- wp. parzona 60 g (SOL) Pasta z białek z koperkciem 50 g (JAJ,MLE) Buraczki oprószone () 100 g (GLU,PSZ) Makaron na wywarze jarzynowym 450 ml (GLU,PSZ,SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU,PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Szytnka zielonogórska- wp. parzona 60 g (SOL) Pasta z białek z koperkciem 50 g (JAJ,MLE) Buraczki oprószone () 100 g (GLU,PSZ) Makaron na wywarze jarzynowym 450 ml (GLU,PSZ,SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z jaj 100 g (JAJ,MLE) Papyrka konserwowa 80 g Mix salat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Schab gotowany 60 g Jajko gotowane kl M 1 szt. (JAJ) Buraczki oprószone () (bez glutenu) 80 g Mix salat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z białek z koperkciem 50 g (JAJ,MLE) Szytnka zielonogórska- wp. parzona 50 g (SOL) Buraczki oprószone () 80 g (GLU,PSZ) Mix salat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z białek z koperkciem 50 g (JAJ,MLE) Szytnka zielonogórska- wp. parzona 50 g (SOL) Buraczki oprószone () 80 g (GLU,PSZ) Mix salat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z białek z koperkciem 50 g (JAJ,MLE) Szytnka zielonogórska- wp. parzona 50 g (SOL) Buraczki oprószone () 80 g (GLU,PSZ) Mix salat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z białek z koperkciem 50 g (JAJ,MLE) Szytnka zielonogórska- wp. parzona 50 g (SOL) Buraczki oprószone () 80 g (GLU,PSZ) Mix salat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU,PSZ,GLU,ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Pasta z białek z koperkciem 50 g (JAJ,MLE) Szytnka zielonogórska- wp. parzona 50 g (SOL) Buraczki oprószone () 80 g (GLU,PSZ) Mix salat 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>					
<p>PN</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>Pasta warzywna () 100 g (SEL)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Kanapka z szynką i sałata (chleb bezglutenowy 45g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt. (SOL)</p>	<p>Frytki warzywne pieczone (marchew, burak, pietruszka) 100 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2350,73 kcal; Białko ogółem: 105,39 g; Tłuszcz: 74,15 g; Kw. tł. nasy.: 16,79 g; Węglowodany ogółem: 233,09 g; W tym cukry: 102,87 g; Błonnik pok.: 18,67 g; Sól: 8,81 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1418,56 kcal; Białko ogółem: 50,06 g; Tłuszcz: 36,06 g; Kw. tł. nasy.: 10,26 g; Węglowodany ogółem: 102,87 g; Błonnik pok.: 18,67 g; Sól: 2,92 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2312,10 kcal; Białko ogółem: 121,20 g; Tłuszcz: 73,98 g; Kw. tł. nasy.: 27,09 g; Węglowodany ogółem: 306,49 g; W tym cukry: 79,59 g; Błonnik pok.: 32,99 g; Sól: 5,75 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2352,58 kcal; Białko ogółem: 118,05 g; Tłuszcz: 66,57 g; Kw. tł. nasy.: 24,92 g; Węglowodany ogółem: 337,25 g; W tym cukry: 86,30 g; Błonnik pok.: 34,23 g; Sól: 7,25 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2074,91 kcal; Białko ogółem: 97,43 g; Tłuszcz: 72,76 g; Kw. tł. nasy.: 16,77 g; Węglowodany ogółem: 265,38 g; W tym cukry: 31,59 g; Błonnik pok.: 20,92 g; Sól: 3,43 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2583,81 kcal; Białko ogółem: 120,84 g; Tłuszcz: 67,55 g; Kw. tł. nasy.: 24,59 g; Węglowodany ogółem: 388,41 g; W tym cukry: 123,42 g; Błonnik pok.: 32,60 g; Sól: 7,87 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2594,54 kcal; Białko ogółem: 115,16 g; Tłuszcz: 73,96 g; Kw. tł. nasy.: 22,03 g; Węglowodany ogółem: 387,04 g; W tym cukry: 120,45 g; Błonnik pok.: 32,36 g; Sól: 8,13 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2583,81 kcal; Białko ogółem: 120,84 g; Tłuszcz: 67,55 g; Kw. tł. nasy.: 24,59 g; Węglowodany ogółem: 388,41 g; W tym cukry: 123,42 g; Błonnik pok.: 32,60 g; Sól: 7,87 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2594,54 kcal; Białko ogółem: 115,16 g; Tłuszcz: 73,96 g; Kw. tł. nasy.: 22,03 g; Węglowodany ogółem: 387,04 g; W tym cukry: 120,45 g; Błonnik pok.: 32,36 g; Sól: 8,13 g.</p>

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, 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 JEZ - 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,
MM - MM,

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.
ul. Taborowa 126, 01-101 51-104 Łódź
N 67723998509 REGON 383712430
KRS 00069108

Kuchnia Ostrow Mazowiecka z jadalospisow dla diety: OM-III b Do zywienia przez sondę

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

1	Sonda / plynna \$n. 1 400 g (GLU PSZ, MLE,)		
1	Mleko 2% nv(MLE,)		
2	Serek Homog. o smaku naturalnym		
2,5% tl. nv(MLE,)			
3	Kasza manna nv(GLU PSZ,)		
4	Cukier		
5	Maslo 82% tl. nv(MLE,)		
	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)		
2	Sonda mleczna! 2 400 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,)		
1	Mleko 2% nv(MLE,)		
2	Kasza manna nv(GLU PSZ,)		
3	Cukier		
4	Maslo 82% tl. nv(MLE,)		
	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)		
5	Mleko w proszku pełne nv(MLE,)		
6	Jaja M nv(JAJ,)		
7	Suchary bez cukru 285g nv		
3	Sonda / plynna ob. 3 400 g (GLU PSZ, JAJ, SEL,)		
1	Woda		
2	Wioszczyzna mroz. 3skl		
	paszki/marchew, pietruszka, seler (SEL, Marchew, Pietruszka korzen, Seler (SEL,)		
3	Udziec z kurczaka b/k b/s		
4	Makaron z pszenicy zwyczajnej z kurkumą nv(GLU PSZ,)		
	Maka pszenna (GLU PSZ,), Woda, Kurkuma		
5	Oil 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	Maslo 82% tl. nv(MLE,)		
	Śmietanka pasteryzowana (MLE,)		
7	Jaja M nv(JAJ,)		
5	Sonda miesna! 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	Oil rzepakowy nv		
9	Jaja M nv(JAJ,)		

NAPRZOD CATERING SP. Z O.O.
 ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Kędzierza
 N: 6772398589 REGON 36371...
 KRS 0000601008

