

Jadłospisy dla oddziałów 2022-06-23

Dieta Łatwostrawna - Oddział

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną 350 ml (BIA, GLU), Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Twarożek z pietruszką 100 g (BIA), Dżem 1 szt , Kakao (BIA) 250 ml ,
- Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml (BIA, GLU, SEL), Pieczeń rzymska duszona 100 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, SEL), Sos własny 100 ml (GLU, SEL), Ziemniaki z wody z pietruszką 200 g , Kalafior gotowany 150 g , Kompot wieloowocowy 250 ml ,
- Kolacja: Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Leczo dietetyczne z cukinią i mięsem drobiowym 220 g (GLU, SEL), ser topiony 1 szt. (BIA), Budyń z owocem 200 ml (BIA), Herbata owocowa 250 ml ,

Dieta Cukrzycowa - Oddział

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną 350 ml (BIA, GLU), Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Twarożek z pietruszką 100 g (BIA), wędlina wieprzowa ogonówka 30 g , Herbata bez cukru 250 ml ,
2. śniadanie: Maślanka 200 ml (BIA),
- Obiad: Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml (BIA, GLU, SEL), Pieczeń rzymska duszona 100 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, SEL), Sos własny 100 ml (GLU, SEL), Ziemniaki z wody z pietruszką 200 g , Kalafior gotowany 150 g , Kompot wieloowocowy b/cukru 250 ml ,
- Podwieczerek: Galaretka b/c z owocem 200 ml (GLU),
- Kolacja: Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Leczo dietetyczne z cukinią i mięsem drobiowym 220 g (GLU, SEL), ser topiony 1 szt.(BIA), wędlina wieprzowa-szynka konserwowa 30 g Herbata bez cukru 250 ml ,

Dieta płynna wzmocniona

- Śniadanie: Zupa mleczna wzmocniona 700 ml (BIA, GLU), Herbata czarna 250 ml ,
2. śniadanie: Maślanka owocowa 200 ml (BIA),
- Obiad: Zupa krem ziemniaczana wzmocniona mięsem drobiowym 700 ml (GLU, SEL), Kompot wieloowocowy 250 ml ,
- Podwieczerek: Nektar bananowy 200 ml ,
- Kolacja: Zupa mleczna wzmocniona 700 ml (BIA, GLU), Herbata czarna 250 ml ,

Dieta łatwostrawna mielona

- Śniadanie: Zupa mleczna wzmocniona 350 ml (BIA, GLU), Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Twarożek z koperkiem 100 g (BIA), Dżem 1 szt , Herbata 250 ml ,
2. śniadanie: Maślanka owocowa 200 ml (BIA),
- Obiad: Zupa ziemniaczana 300 ml (BIA, GLU, SEL, DWU), Pieczeń rzymska duszona zmielona 100 g (BIA, GLU, JAJ, MIĘ, SEL), Sos własny 100 ml (GLU, SEL), Ziemniaki puree 200 g (BIA), Kalafior gotowany puree 150 g , Kompot wieloowocowy 250 ml ,
- Podwieczerek: Nektar bananowy 200 ml ,
- Kolacja: Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), wędlina wieprzowa zmielona- szynka konserwowa 50 g , ser topiony 1 szt. (BIA), Budyń b/ cukru 200 ml (BIA), Herbata owocowa 250 ml ,

Receptury potraw, skład oraz zawartość składników alergennych dostępne są u dietetyka firmy „Fudeko”

Sporządziła: dietetyk mgr Anna Maliszewska