

Jadłospisy dla oddziałów
2022-07-03

Dieta Łatwostrawna - Oddział

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350 ml (BIA), Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Pasta z mięsa i jarzyn 80 g (MIĘ, SEL), ser topiony 1szt. (BIA), Herbata 250 ml
- Obiad: Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL), Filet drobiowy gotowany 100 g (SEL), Sos cytrynowy 100 ml (BIA, GLU), Ryż 200 g, Marchewka z selerem oprószana 150 g (GLU), Kompot wieloowocowy 250 ml
- Kolacja: Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Wędlina drobiowa (Szyńka bartnika) 50 g (GLU, SOJ), Dżem 1 szt, Budyń z owocem 200 ml (BIA), Herbata ziołowa 250 ml

Dieta Cukrzycowa - Oddział

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350 ml (BIA), Pieczywo graham 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Pasta z mięsa i jarzyn 80 g (MIĘ, SEL), ser topiony 1szt. (BIA), Herbata bez cukru 250 ml
2. śniadanie: Kefir 200 ml (BIA)
- Obiad: Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL), Filet drobiowy gotowany 100 g (SEL), Sos cytrynowy 100 ml (BIA, GLU), Ryż 200 g, Marchewka z selerem oprószana 150 g (GLU), Kompot wieloowocowy b/cukru 250 ml
- Podwieczorek: Bukiet warzyw na parze 200g (GLU)
- Kolacja: Pieczywo graham 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Wędlina drobiowa 50 g (szynka bartnika drobiowa) (GLU, SOJ), Ser deliser 1 szt (BIA), Budyń b/ cukru 200 ml (BIA), Herbata bez cukru 250 ml

Dieta płynna wzmocniona

- Śniadanie: Zupa mleczna wzmocniona 700 ml (BIA, GLU), Herbata czarna 250 ml
2. śniadanie: Kefir 200 ml (BIA)
- Obiad: Zupa krem z marchwi wzmocniona mięsem drobiowym 700 ml (GLU, SEL), Kompot wieloowocowy 250 ml
- Podwieczorek: 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), Pasta z mięsa i jarzyn 80 g (MIĘ, SEL), ser topiony 1szt. (BIA), Herbata czarna 250 ml
2. śniadanie: Kefir 200 ml (BIA)
- Obiad: Zupa krem z marchwi 350 ml (GLU, SEL), Filet drobiowy gotowany, zmielony 100 g (SEL), Sos cytrynowy 100 ml (BIA, GLU), Ziemniaki puree 200 g (BIA), Marchewka z selerem oprószana 150 g (GLU), Kompot wieloowocowy 250 ml
- Podwieczorek: Nektar bananowy 200 ml
- Kolacja: Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Wędlina drobiowa (szynka drobiowa bartnika) 50 g (GLU, SOJ), Dżem 1 szt, Budyń z owocem 200 ml (BIA), Herbata ziołowa 250 ml

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

Sporządziła: dietetyk mgr Justyna Powął