

Jadłospisy dla oddziałów
2022-06-29

Dieta Łatwostrawna - Oddział

- Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 350 ml (BIA), Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Twaróg 100 g (BIA), Miód - 1 szt , Herbata owocowa 250 ml
- Obiad: Krupnik z kaszy jęczmiennej 350 ml (GLU, SEL), Rolada schabowa ze szpinakiem 120 g , Sos własny 100 ml (GLU, SEL), Ziemniaki z koperkiem 200 g , Kalafior gotowany 150 g , Kompot wieloowocowy 250 ml
- Kolacja: Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), wędlina zestaw 60 g (Polędwica sopocka, szynka gotowana), ser topiony 1szt.(BIA), Galaretką z owocem 200 ml , Herbata 250 ml

Dieta Cukrzycowa - Oddział

- Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 350 ml (BIA), Pieczywo graham 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), Twaróg 100 g (BIA), Jajko gotowane 0,5 szt (JAJ), wędlina 20 g , Herbata owocowa 250 ml
2. śniadanie: Wafle ryżowe 30 g
- Obiad: Krupnik z kaszy jęczmiennej 350 ml (GLU, SEL), Roladka schabowa ze szpinakiem 120 g , Sos własny 100 ml (GLU, SEL), Ziemniaki z koperkiem 200 g , Kalafior gotowany 150 g , Kompot wieloowocowy b/cukru 250 ml
- Podwieczerek: Koktajl truskawkowy b/c 200 ml (BIA),
- Kolacja: Pieczywo graham 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), wędlina zestaw 80 g (Polędwica sopocka, szynka gotowana),, ser topiony 1szt. (BIA), Herbata 250 ml

Dieta płynna wzmocniona

- Śniadanie: Zupa mleczna wzmocniona 700 ml (BIA, GLU), Herbata czarna 250 ml
2. śniadanie: Budyń płynny 200 ml (BIA)
- Obiad: Zupa krem jarzynowa wzmocniona mięsem drobiowym 700 ml (GLU, SEL), Kompot wieloowocowy 250 ml
- Podwieczerek: Koktajl truskawkowy 200 ml (BIA),
- 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), Twaróg 100 g (BIA), Miód 1 szt , Herbata owocowa 250 ml
2. śniadanie: Budyń płynny 200 ml (BIA)
- Obiad: Zupa krem jarzynowa 350 ml (BIA, GLU, SEL), Roladka schabowa ze szpinakiem 120 g , Sos własny 100 ml (GLU, SEL), Ziemniaki puree 200 g (BIA), Kalafior puree 150 g , Kompot wieloowocowy 250 ml
- Podwieczerek: Koktajl truskawkowy 200 ml (BIA)
- Kolacja: Pieczywo mieszane 110 g (GLU, ŻYT), Masło porcyjne 2 szt (BIA), wędlina zestaw 60 g (Polędwica sopocka, szynka gotowana) , ser topiony 1szt.(BIA), Galaretką z owocem 200 ml , Herbata 250 ml

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

Sporządziła: dietetyk mgr Justyna Powąła