



Na tydzień 30.10-5.11.2023

Data	Posiłek		Gramatura
30.10.2023 (Poniedziałek)	Śniadanie	Kasza manna na mleku ^(1,7)	250 ml
		Wędlina drobiowa	60 g
		Pomidor	40 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
		Herbata owocowa	250 ml
	II. Śniadanie	Sok „Vita-mini”	100 g
	Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami ^(7,9)	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna^(1,7,9)</i>	300 ml
		Ryż z sosem truskawkowym ⁽⁷⁾	250 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Wafel „Prince-polo” ^(1,7)	1 szt.
	Kolacja	Pasta „Paprykarz Szczeciński” ^(4,7)	45 g
		Papryka czerwona	20 g
Pieczywo mieszane ⁽¹⁾		80 g	
Masło ⁽⁷⁾		8 g	
	Herbata	250 ml	
31.10.2023 (Wtorek)	Śniadanie	Płatki jaglane na mleku ⁽⁷⁾	250 ml
		Ser Caprese ⁽⁷⁾	60 g
		Rzodkiewka	20 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
		Herbata	250 ml
	II. Śniadanie	Morela	100 g
	Obiad	Zupa selerowa z makaronem ^(1,7,9)	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna^(1,7,9)</i>	300 ml
		Pieczeń rzymska wieprzowa z jajkiem ^(1,3)	100 g
		Ziemniaki puree ⁽⁷⁾	130 g
		Marchew z groszkiem na gęsto ^(1,7)	100 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Koktajl truskawkowy ⁽⁷⁾	150 g
	Kolacja	Pasztet pieczony ^(1,6,7,9)	60 g
		Ogórek kiszony	20 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
Herbata owocowa		250 ml	

1.11.2023 (Środa)	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku ^(1,7)	250 ml
		Wędlina wieprzowa	60 g
		Papryka żółta	20 g
		Pieczycwo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
		Herbata owocowa	250 ml
	II. Śniadanie	Sok „Dr Witt”	100 g
	Obiad	Zupa brokułowa z ziemniakami ^(7,9)	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna^(1,7,9)</i>	300 ml
		Spaghetti z mięsem ⁽¹⁾	150 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Wafel „Góralki” ^(1,3,7,8)	1 szt.
	Kolacja	Pasta twarogowo-ziółowa ⁽⁷⁾	45 g
		Pomidor	40 g
Pieczycwo mieszane ⁽¹⁾		80 g	
Masło ⁽⁷⁾		8 g	
Kawa zbożowa ^(1,7)		250 ml	
2.11.2023 (Czwartek)	Śniadanie	Płatki ryżowe na mleku ⁽⁷⁾	250 ml
		Ser włoski ⁽⁷⁾	30 g
		Ogórek zielony	20 g
		Pieczycwo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
		Herbata	250 ml
	II. śniadanie	Mandarynki	100 g
	Obiad	Zupa krem z kukurydzy z brązowym ryżem ^(7,9)	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna^(1,7,9)</i>	300 ml
		Filet z kurczaka w sosie własnym ⁽¹⁾	200 g
		Ziemniaki puree ⁽⁷⁾	130 g
		Surówka z białej kapusty, marchwi i jabłka ^(3,7)	80 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Kisiel owocowy z jabłkiem	150 g
Kolacja	Wędlina drobiowa	60 g	
	Rzodkiewka	20 g	
	Pieczycwo mieszane ⁽¹⁾	80 g	
	Masło ⁽⁷⁾	8 g	
	Herbata owocowa	250 ml	

3.11.2023 (Piątek)	Śniadanie	Kasza manna na mleku ^(1,7)	250 ml
		Ser „Arla” ⁽⁷⁾	45 g
		Pomidor	40 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
		Kawa zbożowa ^(1,7)	250 ml
	II. Śniadanie	Sok „Kubuś”	1 szt.
	Obiad	Rosół z makaronem ^(1,9)	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna^(1,7,9)</i>	300 ml
		Filet z morskiczka panierowany ^(1,3,4)	100 g
		Ziemniaki puree ⁽⁷⁾	130 g
		Kapusta kiszona na gęsto ⁽¹⁾	100 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Kiwi	1 szt.
	Kolacja	Pasta jajeczna ⁽⁷⁾	45 g
Papryka czerwona		20 g	
Pieczywo mieszane ⁽¹⁾		80 g	
Masło ⁽⁷⁾		8 g	
Herbata		250 ml	
4.11.2023 (Sobota)	Śniadanie	Płatki jaglane na mleku ⁽⁷⁾	250 ml
		Wędlina wieprzowa	60 g
		rzodkiewka	20 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
		Herbata owocowa	250 ml
	II. Śniadanie	Banan	1 szt.
	Obiad	Żurek z ziemniakami ^(7,9)	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna^(1,7,9)</i>	300 ml
		Risotto ⁽⁹⁾	250 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Jogurt owocowy ⁽⁷⁾	1 szt.
	Kolacja	Ser „Łaciaty” ⁽⁷⁾	45 g
		Ogórek zielony	20 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
Masło ⁽⁷⁾		8 g	
Herbata		250 ml	

5.11.2023 (Niedziela)	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku ^(1,7)	250 ml
		Ser „Rolada gżycka” ⁽⁷⁾	60 g
		Papryka żółta	20 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
		Masło ⁽⁷⁾	8 g
		Kawa zbożowa ^(1,7)	250 ml
	II. Śniadanie	Banan	1 szt.
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami ^(7,9)	300 ml
		<i>Dieta o zmienionej konsystencji: zupa krem mięsno-warzywna^(1,7,9)</i>	300 ml
		Zapiekanka mięsno-warzywna	150 g
		Kompot	250 ml
	Podwieczorek	Serek homogenizowany ⁽⁷⁾	1 szt.
	Kolacja	Pasta tuńczykowa ^(4,7)	45 g
		Pomidor	40 g
		Pieczywo mieszane ⁽¹⁾	80 g
Masło ⁽⁷⁾		8 g	
Herbata		250 ml	

Smacznego!

1. Woda mineralna gazowana/niegazowana do picia dostępna jest cały czas na kuchni.
2. Do przygotowania posiłków używane są następujące przyprawy: bazylia, curry, cynamon, cukier wanilinowy, gałka muskatołowa, imbir, kmin rzymski, kolendra, kminek mielony, kurkuma, liść laurowy, majeranek, oregano, papryka słodka, papryka słodka wędzona, pieprz czarny mielony, pieprz cytrynowy, pieprz ziołowy, przyprawy do mięs bez glutaminianu sodu, sól kujawska oraz sól o obniżonej zawartości sodu a także tymianek, ziele angielskie mielone i w całości, zioła prowansalskie oraz „Vegeta” w wersji tradycyjnej oraz bez glutaminianu sodu.
3. Zgodnie z informacjami od producentów używane produkty gotowe np. kakao, herbata, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa mogą zawierać śladowe ilości glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorzycy.
4. W jadłospisie zaznaczone są substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, załącznik II.

Lista substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe,
2. Skorupiaki i produkty pochodne,
3. Jaja i produkty pochodne,
4. Ryby i produkty pochodne,
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne,
6. Soja i produkty pochodne,
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland,
9. Seler i produkty pochodne,
10. Gorczyca i produkty pochodne,
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców,
13. Łubin i produkty pochodne,
14. Mięczaki i produkty pochodne,

UWAGA!

Kuchnia zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w jadłospisie.