

## JADŁOSPIS DIETA PODSTAWOWA

	<i>ALERGENY</i>	<i>WARTOŚĆ KALORYCZNA</i>	<i>WARTOŚĆ ODŻYWCZA</i>	<i>DIETA PODSTAWOWA</i>
<b>15.01.2024</b>				
<b>śn.</b>	1, 7	648 kcal	Białko : 18,7g Tłuszcz: 38g Węglowodany: 108,8g Cukry proste: 28,6g Kw. tł. nasycone: 10,17g Błonnik pokarmowy 3,3 Sód: 971mg	chleb pszenny, masło roś. zupa mleczna, kawa z mlekiem szynka delicja
<b>ob.</b>	1, 7, 9	711 kcal	Białko : 29,8g Tłuszcz: 26,3 g Węglowodany: 89,7g Cukry proste: 1,7g Kw. tł. nasycone: 7,28g Błonnik pokarmowy 8,2g Sód: 828mg	zupa z marchwi bigos kompot chleb
<b>kol.</b>	1,7	448kcal	Białko : 18,9 Tłuszcz: 5,5 Węglowodany: 110,4g Cukry proste: 3,3g Kw. tł. nasycone: 1,17 Błonnik pokarmowy 12,9 Sód: 1400 mg	chleb żytni, masło, herbata schab z wędzarni jabłko
<b>16.01.2024</b>				
<b>śn.</b>	1	711 kcal	Białko : 19,6g Tłuszcz: 32,7g Węglowodany: 119,3 Cukry proste: 39g Kw. tł. nasycone: 8,38g Błonnik pokarmowy 3,3g Sód: 1137mg	chleb pszenny, masło roś., kawa z mlekiem, szynka konserwowa powidła
<b>ob.</b>		739 kcal	Białko : 60,2g Tłuszcz: 24,1g Węglowodany: 132,4 Cukry proste: 4,6 Kw. tł. nasycone: 3,29g Błonnik pokarmowy 19,2 Sód: 196mg	barszcz ukraiński pieczarki ziemniaki kompot
<b>kol.</b>	1	523 kcal	Białko : 21,2g Tłuszcz: 7,8g. Węglowodany: 108,8g Cukry proste: 2,3g Kw. tł. nasycone: 0,79g Błonnik pokarmowy 15,2g Sód: 981 mg	chleb żytni, masło roś. herbata, kielbasa zwyczajna drobiowa pomidor

<b>17.01.2024</b>				
<i>śn.</i>	<i>1, 7</i>	<i>750kcal</i>	<i>Białko : 26,2g Tłuszcz: 57,5g Węglowodany: 110,7g Cukry proste: 24,7g Kw. tł. nasycone: 17,87g Błonnik pokarmowy 3,8g Sód: 129mg</i>	chleb pszenny, masło roślinne, zupa mleczna kawa z mlekiem, blok drobiowy
<i>ob.</i>	<i>1, 7, 9</i>	<i>918kcal</i>	<i>Białko : 43,6 Tłuszcz: 23,2g Węglowodany: 208,3g Cukry proste: 20,1g Kw. tł. nasycone: 5,7g Błonnik pokarmowy 24,8g Sód: 287mg</i>	zupa ogórkowa schab pieczony ziemniaki surówka z kapusty modrej
<i>kol.</i>	<i>1,4</i>	<i>582kcal</i>	<i>Białko : 24,8g Tłuszcz: 11g Węglowodany: 106 Cukry proste: 2,9g Kw. tł. nasycone: 3,1g Błonnik pokarmowy 13,3g Sód: 1202mg</i>	chleb żytni, masło roślinne. herbata, pasztet drobiowy sałata
<b>18.01.2024</b>				
<i>śn.</i>	<i>1, 7</i>	<i>814kcal</i>	<i>Białko : 19,5g Tłuszcz: 27,4g Węglowodany: 114,8g Cukry proste: 19,7g Kw. tł. nasycone: 6,3g Błonnik pokarmowy 3,3g Sód: 1155mg</i>	chleb pszenny, masło roślinne, kawa z mlekiem, szynka delicyjna marmolada
<i>ob.</i>	<i>1,7, 9</i>	<i>895kcal</i>	<i>Białko : 38,3 Tłuszcz: 31,4 Węglowodany: 143,6 Cukry proste: 11,2 Kw. tł. nasycone: 2,37 Błonnik pokarmowy 19,7 Sód: 1486mg</i>	krupnik risotto z warzywami i mięsem jabłko
<i>kol.</i>	<i>1,7</i>	<i>557kcal</i>	<i>Białko : 21,5g Tłuszcz: 8,2g Węglowodany: 137,6 Cukry proste: 2,9g Kw. tł. nasycone: 4,1g Błonnik pokarmowy 17g Sód: 1254mg</i>	chleb żytni, masło roślinne. herbata, połędwica drobiowa ogórek kiszony

<b>19.01.2024</b>				
<b>śn.</b>	1, 3, 7	856kcal	<i>Białko : 19,5g            Tłuszcz: 27,4g            Węglowodany: 114,8g            Cukry proste: 19,7g            Kw. tł. nasycone: 6,3g            Błonnik pokarmowy 3,3g            Sód: 1155mg</i>	chleb pszenny, masło roślinne, kawa z mlekiem, zupa mleczna jajko
<b>ob.</b>	1,4, 7, 9	975kcal	<i>Białko : 38,3            Tłuszcz: 31,4            Węglowodany: 143,6            Cukry proste: 11,2            Kw. tł. nasycone: 2,37            Błonnik pokarmowy 19,7            Sód: 1486mg</i>	zupa pomidorowa z ryżem kopytka kapusta kwaszona
<b>kol.</b>	1,7	607kcal	<i>Białko : 21,5g            Tłuszcz: 8,2g            Węglowodany: 137,6            Cukry proste: 2,9g            Kw. tł. nasycone: 4,1g            Błonnik pokarmowy 17g            Sód: 1254mg</i>	chleb żytni, masło roślinne. herbata, ser żółty rzodkiewka
<b>20.01.2024</b>				
<b>śn.</b>	1, 7	854kcal	<i>Białko : 19,5g            Tłuszcz: 27,4g            Węglowodany: 114,8g            Cukry proste: 19,7g            Kw. tł. nasycone: 6,3g            Błonnik pokarmowy 3,3g            Sód: 1155mg</i>	chleb pszenny, masło roślinne, kawa z mlekiem, szynka konserwowa dżem
<b>ob.</b>	1,3,7, 9	895kcal	<i>Białko : 38,3            Tłuszcz: 31,4            Węglowodany: 143,6            Cukry proste: 11,2            Kw. tł. nasycone: 2,37            Błonnik pokarmowy 19,7            Sód: 1486mg</i>	zupa koperkowa z makaronem bitka wieprzowa ziemniaki papryka konserwowa
<b>kol.</b>	1,7	637kcal	<i>Białko : 21,5g            Tłuszcz: 8,2g            Węglowodany: 137,6            Cukry proste: 2,9g            Kw. tł. nasycone: 4,1g            Błonnik pokarmowy 17g            Sód: 1254mg</i>	chleb żytni, masło roślinne. herbata, szynka gotowana ogórek zielony

<b>21.01.2024</b>				
<b>śn.</b>	1, 7	824kcal	<i>Białko : 19,5g            Tłuszcz: 27,4g            Węglowodany: 114,8g            Cukry proste: 19,7g            Kw. tł. nasycone: 6,3g            Błonnik pokarmowy 3,3g            Sód: 1155mg</i>	chleb pszenny, masło roś., kawa z mlekiem, szynka delicja powidła
<b>ob.</b>	1,7, 9, 10	895kcal	<i>Białko : 38,3            Tłuszcz: 31,4            Węglowodany: 143,6            Cukry proste: 11,2            Kw. tł. nasycone: 2,37            Błonnik pokarmowy 19,7            Sód: 1486mg</i>	rosół ryżem karkówka pieczona ziemniaki puree ogórek konserwowy
<b>kol.</b>	1,7	607kcal	<i>Białko : 21,,5g            Tłuszcz: 8,2g            Węglowodany: 137,6            Cukry proste: 2,9g            Kw. tł. nasycone: 4,1g            Błonnik pokarmowy 17g            Sód: 1254mg</i>	chleb żytni, masło roś. herbata, kiełbasa biała pomidor

**Kuchnia zastrzega sobie prawo zmian w jadłospisie.**

## ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja o produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, pistacjowe, makadamia i produkty pochodne)
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

## **SPORZĄDZIŁ:**

Specjalista Dietetyk

mgr inż. Daria Marciniak