

Jadłospisy za okres od dnia 2024-07-13 do dnia 2024-07-16 KUCHNIA NOWY SĄCZ

1	2	3	4	5	6	7	
	Śniadanie	II ŚN	Obiad	PD	Kolacja	PN	SUMA
2024-07-13 sobota	NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki jęczmienna na mleku /p 350 ml ( <b>MLE, GLU JECZ.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka piastowska-wędziona, parzona z wodą dodaną. 40 g ( <b>SOJ. może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</b> ) Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g	Koperkowa z ryżem () 400 ml ( <b>MLE, SEL.</b> ) Gulasz wieprzowy-dieta 200 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane () 200 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml Surówka z kapusty białej z olejem () 150 g		Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml ( <b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE.</b> ) Paszтет z soczewicy () 60 g ( <b>GLU PSZ, JAJ.</b> ) Cukinia pieczona z olejem () 100 g	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	<b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011 [kcal] 2 279,4</b> <b>Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 96,1</b> <b>Tłuszcz [g] 72,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 327,1</b> <b>w tym cukry [g] 87,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 29,6</b> <b>Sól [g] 7,3</b>
	NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka piastowska-wędziona, parzona z wodą dodaną. 40 g ( <b>SOJ. może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</b> ) Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Koperkowa z ryżem () 400 ml ( <b>MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy-dieta 200 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Surówka z kapusty białej z olejem b/c () 150 g Marchew gotowana z olejem* 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml	Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml ( <b>MLE.</b> )	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.</b> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE.</b> ) Paszтет z soczewicy () 60 g ( <b>GLU PSZ, JAJ.</b> ) Cukinia pieczona z olejem () 100 g	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt

Jadłospisy za okres od dnia 2024-07-13 do dnia 2024-07-16 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-07-13 sobota	NSĄCZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Płatki jęczmienna na mleku /p 350 ml ( <u>MLE, GLU JĘCZ.</u> ) Chleb pszenny 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka piastowska-wędziona, parzona z wodą dodaną. 40 g ( <u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g	Grysikowa () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy-dieta 200 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Marchew gotowana * 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ZYT, GLU JĘCZ.</u> ) Chleb pszenny 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pierś gotowana wędzona-produkt grubo rozdrobniony, drobiowy, parzony, wędzony. 40 g ( <u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Cukinia pieczona z olejem () 100 g	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]</b> 1 946,8</p> <p><b>Białko ogółem</b> 94</p> <p><b>Tłuszcz [g]</b> 55,9</p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 16,3</p> <p><b>Węglowodany ogółem [g]</b> 275,2</p> <p><b>w tym cukry [g]</b> 65,9</p> <p><b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 21</p> <p><b>Sól [g]</b> 7,7</p>
2024-07-14 niedziela	NSĄCZ- KARDIO- 1 Podstawowa	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml kasza kukurydziana na ml/p 350 ml ( <u>MLE.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE.</u> ) Ser żółty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko 1 szt 1 szt	Rosół z makaronem () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Udka pieczone 1 szt. 210 g Sos koperkowy * 100 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane () 200 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml ( <u>MLE, GLU ZYT, GLU JĘCZ.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE.</u> ) Poledwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 40 g ( <u>SOJ.</u> ) Pasta z brokoła * 100 g	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]</b> 2 635,9</p> <p><b>Białko ogółem</b> 125,7</p> <p><b>Tłuszcz [g]</b> 99,9</p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 32</p> <p><b>Węglowodany ogółem [g]</b> 323,5</p> <p><b>w tym cukry [g]</b> 97,5</p> <p><b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 27,1</p> <p><b>Sól [g]</b> 9</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2024-07-13 do dnia 2024-07-16 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-07-14 niedziela	NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE.</b> ) Twarożek 70 g ( <b>MLE.</b> ) Jabłko 1 szt 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g ( <b>MLE.</b> ) Szynkowa drobiowa-produkt drobiowy, grubo rozdrobniony, wędzony, parzony 20 g Ogórek kiszony 20 g	Rosół z makaronem () 400 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane () 200 g Udko gotowane 1szt. 210 g Sos koperkowy * 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE.</b> ) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml	Kisiel o smaku truskawkowym z jabłkiem b/c 150 ml	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.</b> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE.</b> ) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 40 g ( <b>SOJ.</b> ) Pasta z brokuła * 100 g	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	<b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011 [kcal]</b> 2 448,2 <b>Białko ogółem</b> 1169/2011 [g] 120,6 <b>Tłuszcz</b> [g] 94,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem</b> [g] 25,6 <b>Węglowodany ogółem</b> [g] 298,4 <b>w tym cukry</b> [g] 75,4 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 40,3 <b>Sól</b> [g] 8,3
	NSĄCZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml kasza kukurydziana na ml/p 350 ml ( <b>MLE.</b> ) Chleb pszenny 100 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Masło 83% tł. 15 g ( <b>MLE.</b> ) Twarożek 70 g ( <b>MLE.</b> ) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt		Grysikowa () 400 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane () 200 g Udko gotowane 1szt. 210 g Sałatka z buraczków i jabłka () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.</b> ) Chleb pszenny 100 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE.</b> ) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 40 g ( <b>SOJ.</b> ) Pasta z brokuła * 100 g	Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt	<b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011 [kcal]</b> 2 271,4 <b>Białko ogółem</b> 1169/2011 [g] 117,4 <b>Tłuszcz</b> [g] 72,7 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem</b> [g] 26,1 <b>Węglowodany ogółem</b> [g] 292,5 <b>w tym cukry</b> [g] 82,2 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 20,6 <b>Sól</b> [g] 7,5

2024-07-15 poniedziałek	NSĄCZ- KARDIO- 1 Podstawowa	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE, GLU OW.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 20 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa. średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej 40 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.</u> ) Pomidor 80 g		Wielowarzywna z ziemniakami ( ) 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ryż z jabłkami 300 g Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml ( <u>MLE, GLU ZYT, GLU JĘCZ.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 20 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu i rzodkiewki 70 g ( <u>MLE.</u> ) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 80 g	Babeczka jogurtowa 80g 1 szt ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u> )	Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] 2 345,9 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 66,3 Tłuszcz [g] 71,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25 Węglowodany ogółem [g] 365,6 w tym cukry [g] 91,5 Błonnik pokarmowy [g] 22,7 Sól [g] 6,1
	NSACZ-KARDIO- 6 Z ogr.fatwo przyswajalnych węglowodanów	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Królewiecka-kiełbasa wieprzowo drobiowa. średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej 40 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.</u> ) Pomidor 80 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g ( <u>MLE.</u> ) Ser żółty 20 g ( <u>MLE.</u> ) Ogórek świeży 10 g	Wielowarzywna z ziemniakami ( ) 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ryż z jabłkami 300 g Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml	Arbuz 200 g	Bukiet warzyw gotowanych królewski* 80 g Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu z koperkiem 70 g ( <u>MLE.</u> ) Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ZYT, GLU JĘCZ.</u> )	Paluszki z kminkiem 50 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u> )	Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] 2 086,5 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 68,1 Tłuszcz [g] 67,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,2 Węglowodany ogółem [g] 319,6 w tym cukry [g] 57,6 Błonnik pokarmowy [g] 32,3 Sól [g] 7,5

Jadłospisy za okres od dnia 2024-07-13 do dnia 2024-07-16 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-07-15 poniedziałek	NSĄCZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE, GLU OW.</u> ) Chleb pszenny 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Królewiecka- kiełbasa wieprzowo drobiowa. średnio rozdrobniona, parzona w osłonce niejadalnej 40 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU OW.</u> ) Pomidor 100 g	Wielowarzywna z ziemniakami (bez mleka) ( ) 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Ryż z jabłkami 300 g Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot z porzeczek czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Bukiet warzyw gotowanych królewski* 80 g Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Chleb pszenny 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu z koperkiem 70 g ( <u>MLE.</u> ) Sałata zielona 20 g	Babeczka jogurtowa 80g 1 szt ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u> )	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]</b> 2 155,7</p> <p><b>Białko ogółem</b> 1169/2011 [g] 69,4</p> <p><b>Tłuszcz</b> [g] 58</p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem</b> [g] 20,8</p> <p><b>Węglowodany ogółem</b> [g] 338,2</p> <p><b>w tym cukry</b> [g] 75,2</p> <p><b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 18,7</p> <p><b>Sól</b> [g] 5,5</p>
2024-07-16 wtorek	NSĄCZ- KARDIO- 1 Podstawowa	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Makaron na mleku 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 20 g ( <u>MLE.</u> ) Szprot w sosie pomidorowym 30 g ( <u>RYB, SEL.</u> ) Twaróg półtłusty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Mix sałat 20 g	Solferino ( ) 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Kasza jęczmienna/sy pko 200 g ( <u>GLU JĘCZ.</u> ) Sos ziołowy ( ) 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Surówka z kalarepy, jabłka i marchewki z olejem ( ). 150 g Kompot z porzeczek czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 20 g ( <u>MLE.</u> ) Poledwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 40 g ( <u>SOJ, MLE.</u> ) Kalafior gotowany* 100 g	Mus- przecier owocowy jabłko-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]</b> 2 583,2</p> <p><b>Białko ogółem</b> 1169/2011 [g] 98,4</p> <p><b>Tłuszcz</b> [g] 73,4</p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem</b> [g] 23,6</p> <p><b>Węglowodany ogółem</b> [g] 400,3</p> <p><b>w tym cukry</b> [g] 100,8</p> <p><b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 36,7</p> <p><b>Sól</b> [g] 6,4</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2024-07-13 do dnia 2024-07-16 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-07-16 wtorek	NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>)                  Margaryna roślinna (80% tł.) 20 g (<b>MLE,</b>)                  Szprot w sosie pomidorowym 30 g (<b>RYB, SEL,</b>)                  Twaróg półtłusty 40 g (<b>MLE,</b>)                  Herbata czarna granulowana b/c 250 ml                  Mix sałat 20 g</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>)                  Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<b>MLE,</b>)                  Hummus 30 g (<b>SEZ,</b>)                  Pomidor 20 g</p>	<p>Solferino ( ) 400 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL,</b>)                  Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g (<b>GLU PSZ, JAJ,</b>)                  Kasza jęczmienna/sy pko 200 g (<b>GLU JĘCZ,</b>)                  Sos ziołowy ( ) 100 ml (<b>GLU PSZ, SEL,</b>)                  Marchew oprószana z olejem* 150 g (<b>GLU PSZ,</b>)                  Surówka z kalarepy, jabłka i marchewki z olejem ( ). 150 g                  Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml</p>	<p>Kisiel o smaku truskawkowym b/c 150 ml</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JĘCZ,</b>)                  Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>)                  Margaryna roślinna (80% tł.) 20 g (<b>MLE,</b>)                  Połędwica Sopotcka wieprzowa,wędzona parzona z dodatkiem wody. 40 g (<b>SOJ, MLE,</b>)                  Kalafior gotowany* 100 g</p>	<p>Mus- przecier owocowy jabłko-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]</b> 2 347,6  <b>Białko ogółem</b> 83,9  <b>Tłuszcz [g]</b> 80,9  <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 22,5  <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 342,5                  w tym cukry [g] 62,3  <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 45,7  <b>Sól [g]</b> 6,6</p>
	NSĄCZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	<p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml                  Makaron na mleku 350 ml (<b>GLU PSZ, MLE,</b>)                  Chleb pszenny 100 g (<b>GLU PSZ,</b>)                  Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE,</b>)                  Pierś gotowana wędzona-produkt grubo rozdrobniony, drobiowy, parzony, wędzony. 40 g (<b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR,</b>)                  Mix sałat 20 g</p>		<p>Solferino (bez mleka) ( ) 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL,</b>)                  Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g (<b>GLU PSZ, JAJ,</b>)                  Kasza jęczmienna/sy pko 200 g (<b>GLU JĘCZ,</b>)                  Marchew gotowana * 150 g                  Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JĘCZ,</b>)                  Chleb pszenny 100 g (<b>GLU PSZ,</b>)                  Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE,</b>)                  Połędwica Sopotcka wieprzowa,wędzona parzona z dodatkiem wody. 40 g (<b>SOJ, MLE,</b>)                  Kalafior gotowany* 100 g</p>	<p>Mus- przecier owocowy jabłko-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]</b> 2 084,8  <b>Białko ogółem</b> 86,3  <b>Tłuszcz [g]</b> 44  <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 16,1  <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 345,3                  w tym cukry [g] 86,2  <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 26,9  <b>Sól [g]</b> 6,8</p>