**SZPITAL RYPIN 21.01.2024 roku NIEDZIELA**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z makaronem 250 ml 1.3.**7.**Jajko faszerowane farszem mięsnym – 1 szt **3.**Serek topiony – ½ 7.Sałata – 5 g – 1 liściePieczywo mieszane 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 mlMasło 15g**7.** | 1. Zupa koperkowa z makaronem 350 ml **1.3.7.9.**2. Zawijaniec drobiowy smażony 80g **1.3.** 3. Surówka z kiszonej kapusty z czerwoną fasolą z dodatkiem oliwy z oliwek 80g4. Ziemniaki 200g5.Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastrySałata – 5 g Pomidor – ¼ - 40 gMasło 15 g **7.** Pieczywo pszenne 100 g **1.**Herbata 250 ml |  |  |
| E: 3068.13 kcal; B: 161.23 g; T: 106.61 g; Kw. tł. nasy.: 22.82 g; W: 378.64 g; Bł.: 24.64 g; Sól: 7.63 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z makaronem 250 ml 1.3.**7.**Jajko – 1 szt **3.**Owoc – 50gSałata – 1 liściePieczywo mieszane 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło 15g **7.** | 1. Zupa koperkowa z makaronem 350 ml **1.3.7.9.**2.Zawijaniec drobiowy duszony 80g 1.3. 3. Fasolka szparagowa na parze 80g4. Ziemniaki 200g5.Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastryDżem – 20 gPomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.** Pieczywo 100 g **1.**Herbata 250 mlWewnętrzny: Marchewka mini gotowana 40 g (zamiast pomidora) |  |  |
| E: 2671.66 kcal; B: 155.28 g; T: 81.80 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 346.07 g; Bł.: 22.85 g; Sól: 7.60 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt naturalny.7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

**Dieta Bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlJajko – 1 szt **3.**Owoc – 50 gSałata – 1 liściePieczywo mieszane 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Margaryna 15g **7.** | 1. Zupa koperkowa z makaronem 350 ml **1.3.9.**2. Zawijaniec drobiowy 80g **1.3.**3. Fasolka szparagowa na parze 80g4. Ziemniaki 200g5.Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastryDżem – 20 gPomidor – ¼ - 40gMargaryna 15 g Pieczywo pszenne 100 g **1.**Herbata 250 ml |  |  |
| E: 2671.66 kcal; B: 155.28 g; T: 81.80 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 346.07 g; Bł.: 22.85 g; Sól: 7.60 g; |

**Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Jajko faszerowane farszem mięsnym – 1 szt **3.**Serek topiony – ½ **7.**Sałata – 1 liściePieczywo razowe 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło 15g**7.** | 1. Zupa koperkowa z makaronem 350 ml **1.3.7.9.**2. Zawijaniec drobiowy 80g 1.3.3. Fasolka szparagowa na parze 80g4. Ziemniaki 200g5.Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa –40gPomidor – ¼ - 40gOgórek kiszony – ¼ Masło 15 g **7.** Pieczywo razowe 100 g **1.**Herbata 250 ml |  |  |
| 5 posiłkowa: E: 2591.59 kcal; B: 151.63 g; T: 114.81 g; Kw. tł. nasy.: 27.62 g; W: 255.98 g; Bł.: 33.27 g; Sól: 9.86 g;6 posiłkowa: E: 2623.44 kcal; B: 152.57 g; T: 116.45 g; Kw. tł. nasy.: 27.75 g; W: 260.08 g; Bł.: 34.79 g; Sól: 10.13 g;  |

**II Śniadanie (dieta cukrzycowa, redukcyjna) –** Jogurt naturalny **7.**

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Kanapka z pieczywa razowego z twarogiem i pomidorem **1.7.**

**Posiłek Nocny -** Kanapka z pieczywa razowego z wędlina drobiową, sałatą 1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek:** Budyń 200 ml **1.3.7.**

**SZPITAL RYPIN 22**.**01.2024 roku PONIEDZIAŁEK**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z ryżem **7.**Salceson – 3 plastry – 40gSałatka grecka – 50 g **7.**Ogórek – 6 plastrów - 30gPieczywo – 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.**  | 1. Zupa jarzynowa 350 ml **1.7.9.**2.Pieczeń rzymska pieczona, sos 100g/ 50 ml **1.3.**3. Ziemniaki 200 g4. Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 100g5. Kompot 200 ml | Twaróg – 40 g **7**.Wędlina drobiowa – 2 plastry 30gDżem – 20 gPieczywo – 100 g **1.**Herbata – 250 mlMasło - 15g **7**. |
| E: 2365.07 kcal; B: 82.64 g; T: 73.11 g; Kw. tł. nasy.: 15.67 g; W: 402.34 g; Bł.: 21.29 g; Sól: 5.38 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z ryżem 350 ml **7.**Wędlina wp – 3 plastry- 40gSałatka grecka – 50 g(bez rzodkiewki) **7**.Sałata – 5g – 2 liście Pieczywo – 100 g **1**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Zupa jarzynowa 350 ml **1.7.9.**2. Pieczeń rzymska, sos 100g/ 50 ml **1.3.**3. Ziemniaki 200 g4. Kalafior gotowany 80g5. Kompot 200 ml | Twaróg –40 g **7**.Wędlina drobiowa – 2 plastry 30gDżem – 20 gPieczywo – 100 g **1.**Herbata – 250 mlMasło -15g **7.** |
| E: 2334.51 kcal; B: 111.34 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 294.64 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g;  |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Owoc**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

**Dieta Bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlWędlina wp – 3 plastry – 40gOgórek – 6 plastrów - 30gSałatka grecka (bez fety) – 50 gPieczywo – 100 g **1.**Kawa zbożowa bez mleka 250 ml **1.**Margaryna - 15g  | 1. Zupa jarzynowa 350 ml **1.7.9.**2. Pieczeń rzymska, sos 100g/ 50 ml **1.3.**3. Ziemniaki 200 g4. Surówka z białej kapusty 80g5. Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastryDżem – 20 gPomidor – ¼ Pieczywo – 100 g **1.**Herbata – 250 mlMargaryna - 15g  |
| E: 2334.51 kcal; B: 111.34 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 294.64 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g; |

 **Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Wędlina wp – 3 plastry-40gOgórek – 6 plastrów - 30gSałatka grecka – 50 g **7.**Pieczywo razowe – 100 g **1**Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Zupa jarzynowa 350 ml **1.7.9.**2. Pieczeń rzymska, sos 100g/ 50 ml **1.3.**3. Ziemniaki 200 g4. Surówka z białej kapusty 100g5. Kompot 200 ml | Twaróg – 40g **7**.Wędlina drobiowa – 2 plastry 30gĆwiartka pomidora – 40gPieczywo razowe – 100 g **1.**Herbata – 250 mlMasło - 15g **7.** |
| 5 posiłkowa: E: 2344.51 kcal; B: 111.34 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 294.64 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g;6 posiłkowa: E: 2384.01 kcal; B: 81.60 g; T: 74.17 g; Kw. tł. nasy.: 16.57 g; W: 402.10 g; Bł.: 22.23 g; Sól: 5.85 g; |

**II Śniadanie:** Kisiel 200 ml

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Kanapka z pieczywa razowego z wędlina drobiową, sałatą 1.7.

**Posiłek Nocny -** Sok pomidorowy 200 ml

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Batonik zbożowy **1.3.7.**

**Podwieczorek:** Kisiel 200 ml **1.3.7.**

 **SZPITAL RYPIN** 23.01.2024 roku WTOREK

**Dieta Normalna - X**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |  |  |
| Płatki jęczmienne na mleku 350 ml **1.7.**Pasztet – 40g **1.3.**Sałata – 2 liście – 5gSer żółty – 2 plastry **7.** Pieczywo mieszane 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml **1.7.**Masło - 15g | 1. Rosół z makaronem 350 ml **1.3.7.9**2. Wątroba z cebulką w sosie 100g/ 50 ml 1.7.3. Buraczki surówka z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g4. Ziemniaki 200g1. Kompot 250 ml

PEDIATRIA: Udko duszone | Ryba smażona w sosie greckimi 50g/ 50 g **1.3.4.**Sałatka jarzynowa – 50 g 3.**9.** Masło 15 g **7.**Pieczywo mieszane – 100 g **1.**Herbata 250 mlPediatria: Serek waniliowy 7.  Wędlina drobiowa – 3 plastry |
| E: 2587.22 kcal; B: 102.13 g; T: 82.30 g; Kw. tł. nasy.: 11.05 g; W: 373.32 g; Bł.: 36.10 g; Sól: 7.07 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki jęczmienne na mleku 350 ml **1.7.**Pasta mięsna –60g Sałata – 2 liście – 5gPieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml **1.7.**Masło - 15g | 1. Rosół z makaronem 350 ml **1.3.7.9**2. Udko duszone w sosie koperkowym 120g/ 50 ml 1.7.3. Buraczki na ciepło 80 g4. Ziemniaki 200g5.Kompot 250 ml | Masło 15 g **7.**Ryba duszona w sosie greckim 50g/ 50 g **4.**Sałatka jarzynowa – 50 g **9.** Pieczywo pszenne – 100 g **1.**Herbata 250 ml |
| E: 2262.67 kcal; B: 100.26 g; T: 63.10 g; Kw. tł. nasy.: 14.25 g; W: 342.64 g; Bł.: 36.64 g; Sól: 6.55 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Kanapka z pieczywa pszennego z twarogiem i sałatą 1. 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

**Dieta Bezmleczna**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |  |  |
| Zupa bezmleczna – 350 mlSałata – 2 liście – 5gSer żółty – 2 plastry 7. Pieczywo pszenne 100 g **1.**Pasta mięsna –60g Kawa zbożowa bez mleka 300 ml **1.**Margaryna - 15g | 1. Rosół z makaronem 350 ml **1.3.7.9**2. Udko w w sosie koperkowym czystym100g/ 50 ml 1.7.3. Buraczki surówka z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g4. Ziemniaki 200g5.Kompot 250 ml | Ryba duszona w sosie greckim 50g/ 50 g **4.**Sałatka jarzynowa – 50 g **9.** Margaryna 15 g Pieczywo pszenne – 100 g **1.**Herbata 250 ml |
| E: 2262.67 kcal; B: 100.26 g; T: 63.10 g; Kw. tł. nasy.: 14.25 g; W: 342.64 g; Bł.: 36.64 g; Sól: 6.55 g; |

  **Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Pasta mięsna – 60g Ser żółty – 2 plastry 7. Sałata – 2 liście – 5gPieczywo razowe 100 g **1.**Kawa zbożowa (bez mleka) 300 ml **1**.Masło - 15g | 1. Rosół z makaronem 350 ml **1.3.7.9**2. Udko w sosie 100g/ 50 ml 1.7.3. Buraczki surówka z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g4. Ziemniaki 200g5.Kompot 250 ml | Ryba duszona w sosie greckim 50g/ 50 g **4.**Sałatka jarzynowa – 50 g **9.** Masło 15 g **7.**Pieczywo razowe – 100 g **1.**Herbata 250 ml |
| 5 posiłkowa: E: 2263.87 kcal; B: 100.97 g; T: 72.01 g; Kw. tł. nasy.: 10.23 g; W: 273.21 g; Bł.: 41.57 g; Sól: 9.36 g;6 posiłkowa: E: 2352.99 kcal; B: 96.56 g; T: 81.72 g; Kw. tł. nasy.: 10.97 g; W: 371.94 g; Bł.: 37.66 g; Sól: 6.67 g; |

**II Śniadanie:** Wafle ryzowe – 2 szt

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Jogurt naturalny 1.

**II Kolacja/ Posiłek nocy -** Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, pomidorem 1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie: Owoc**

**Podwieczorek:** Jogurt owocowy 7.

**SZPITAL RYPIN 24.01.2024 roku ŚRODA**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki pszenne na mleku 350 ml **1.7.**Parówka – 1 szt Jogurt naturalny – 175 g **7.**Pomidor – ¼ - 40gPieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml **1.7.**Masło - 15 g **7.** | I. Pomidorowa z ryżem 350 ml **1.3.7.9.** II. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 mlIV. Kasza 200 g 1. V. Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 80g VI. Kompot 250 ml | Sałatka jajeczna z koperkiem – 75g **3.7.9.** Szynka wieprzowa 50 g Pieczywo 100 g **1.**Herbata – 250 ml Masło – 15 g **7**.  |  |
| E: 2311.81 kcal; B: 123.92 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 306.19 g; Bł.: 32.87 g; Sól: 8.96 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki pszenne na mleku 350 ml **1.7.**Parówka – 1 Jogurt naturalny – 175 gPomidor – ¼ - 40gPieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml **1.7.**Masło - 15 g **7.** | I. Pomidorowa z ryżem 350 ml **1.3.7.9.** II. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 mlIV. Ziemniaki 200 g 1. V. Brokuł 80g VI. Kompot 250 ml | Sałatka jajeczna. – 75g **3.7.9.**Szynka wieprzowa 50 gPieczywo pszenne100 g **1.**Herbata – 250 ml Masło – 15 g **7**. |  |
| E: 2311.81 kcal; B: 123.92 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 306.19 g; Bł.: 32.87 g; Sól: 8.96 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt naturalny 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

**Dieta Bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlParówka 1 Jogurt naturalny – 175 g **7.**Pomidor – ¼ - 40gPieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa bez mleka 250 ml **1.7.**Margaryna - 15 g **7.** | I. Pomidorowa z ryżem 350 ml **1.3.7.9.** II. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 mlIV. Kasza 200 g 1**.** V. Brokuł 80g VI. Kompot 250 ml | Sałatka jajeczna . – 75g **3.7.9.**Szynka wieprzowa 50 gPieczywo 100 g **1.**Herbata – 250 ml Margaryna – 15 g **7**. |  |
| E: 2311.81 kcal; B: 123.92 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 306.19 g; Bł.: 32.87 g; Sól: 8.96 g; |

 **Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Parówka – 1 sztJogurt naturalny – 175 gPomidor – ¼ - 40gPieczywo razowe 100 g **1.**Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło - 15 g **7.** | I. Pomidorowa z ryżem 350 ml **1.3.7.9.** II. Filet soute w sosie własnym 100g/ 50 mlIV. Kasza 200 g 1. V. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą z oliwek 80g VI. Kompot 250 ml | Sałatka jajeczna z jog.– 75g **3.7.9.**Szynka wieprzowa 50 gPieczywo razowe -100 g **1**. Herbata – 250 ml Masło – 15 g **7**.  |  |
| 5 posiłkowa: E: 2254.75 kcal; B: 121.80 g; T: 72.63 g; Kw. tł. nasy.: 18.67 g; W: 294.59 g; Bł.: 32.11 g; Sól: 8.74 g;6 posiłkowa: E: 2358.78 kcal; B: 88.80 g; T: 69.29 g; Kw. tł. nasy.: 14.68 g; W: 383.42 g; Bł.: 37.40 g; Sól: 7.54 g; |

**II Śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Kisiel 200 ml 1.

**Posiłek nocny –** Kromka pieczywa,Serek twarogowy z koperkiem i szynką 50 g 1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek:** Biszkopty – 5 szt **1.3.**

 **SZPITAL RYPIN 25.01.2024 roku CZWARTEK**

**Dieta Podstawowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml **7.**Pasztetowa – 60g 1. Sałatka witaminowa (kasza, fasola czerwona, fasola biała, seler naciowy, rzodkiewki, orzechy włoskie, słonecznik, majonez) – 50 g Masło –15g 7. Pieczywo 100 g **1.**Kakao 250 ml **1.7.****Wewnętrzny: Marchewka Mini gotowana (zamiast sałatki witaminowej)****Pediatria: Serdelka, Marchewka Mini** | 1. Barszcz po ukraińsku 350ml **9**2. Makaron z sosem bolognese 200g/ 100g sos/ 50 g mięso/ 50 g warzywa **1.3.**Jabłko3. Kompot 250 ml  | Wędlina wp – 50 g Sałata – 10gTwarożek z koperkiem – 50g **7.** Pieczywo 100 g **1.**Masło 15g **7.** |  |
| E: 2382.94 kcal; B: 100.53 g; T: 85.16 g; Kw. tł. nasy.: 13.34 g; W: 309.42 g; W tym cukry: 46.12 g; Bł.: 23.27 g; Sól: 6.18 g |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml **7.**Wędlina drobiowa – 40g 7. Pomidor – ¼ - 40gMarchewka Mini gotowana – 6 sztMasło –15g 7. Pieczywo– 100g **1.**Kakao 250 ml **1.7.** | 1. Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml2. Makaron z twarogiem i Musem owocowym 200g/ 200g **1.3.**3. Kompot 250 ml  | Wędlina wp – 50gTwarożek z koperkiem – 50g 7. Sałata – 10gPieczywo pszenne 100g **1.**Masło 15g **7.** |  |
| E: 2206.16 kcal; B: 92.41 g; T: 66.06 g; Kw. tł. nasy.: 9.66 g; W: 317.56 g; W tym cukry: 45.08 g; Bł.: 21.98 g; Sól: 7.81 g |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt naturalny 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków**

**Dieta bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna - 350 mlSzynka wp– 50g Pomidor – ¼ - 40gMarchewka Mini gotowana – 6 sztMasło –15g 7. Pieczywo– 100g **1.**Herbata 250 ml **1.7.** | 1. Barszcz po ukraińsku 350ml2. Makaron z Musem owocowym 200g/ 50g **1.3.**Jabłko3. Kompot 250 ml  | Wędlina wp – 50gSałata – 10gOgórek kiszony – ¼ Pieczywo pszenne 100g **1.**Masło 15g **7.** |  |
| E: 2282.94 kcal; B: 101.53 g; T: 85.16 g; Kw. tł. nasy.: 13.30 g; W: 308.41 g; W tym cukry: 44.12 g; Bł.: 23.27 g; Sól: 6.13 g |

**Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Wędlina drobiowa – 40gSałatka witaminowa (kasza, fasola czerwona, fasola biała, seler naciowy, rzodkiewki, orzechy włoskie, słonecznik, majonez) – 50 gMasło –15g 7. Pieczywo razowe – 100g **1.**Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.**.** | 1. Barszcz po ukraińsku 350ml2. Makaron z sosem bolognese 200g/ 200 ml **1.3.**Jabłko3. Kompot 250 ml  | Wędlina wp – 50gTwarożek z koperkiem – 50g 7. Sałata – 10gPieczywo razowe 100g **1.**Masło 15g **7.** |  |
| 5 posiłkowa: E: 2310.64 kcal; B: 78.88 g; T: 78.86 g; Kw. tł. nasy.: 12.07 g; W: 351.78 g; W tym cukry: 81.36 g; Bł.: 23.78 g; Sól: 6.37 g;6 posiłkowa: E: 2362.32 kcal; B: 80.66 g; T: 76 g; Kw. tł. nasy.: 13,02 g; W: 362.41 g; W tym cukry: 80.12 g; Bł.: 23.32 g; Sól: 6.38 g; |

**II Śniadanie -** Ciasto drożdżowe – 2 plastry

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Sałatka grecka (w opakowaniach) 200 g

**Posiłek nocny -** Kanapka z pieczywa razowego z wędlina drobiową i sałatą 1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Serek waniliowy 7.

**Podwieczorek:** Owoc.

**SZPITAL RYPIN 26.01.2024 roku PIĄTEK**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki kukurydziane na mleku3250 ml **1.7.**Ser żółty – 3 plastry 7**.**Ogórek zielony - 6 plastrów Sałata 1 liść – 5 gPieczywo mieszane 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml **1.7.**Masło 15g **7.** | I.Zupa marchewkowa 350 ml 1.3. **9.** II. Ryba smażona 100g **1.4.**III.Ziemniaki 200gIV.Surówka z kiszonej kapusty z oliwą z oliwek 80gV.Kompot 200 ml**Pediatria: Naleśniki z dżemem – 2 szt** | Pieczywo mieszane100g **1.** Serek kanapkowy z masłem orzechowym 60 g **5.7.**Sałata – 5g – 1 liśćPapryka – 4 plastry – 20 gHerbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| E: 2346.68 kcal; B: 89.3 g; T: 77.81 g; Kw. tł. nasy.: 12 g; W: 336.5 g; W tym cukry: 51.87 g; Bł.: 28.44 g; Sól: 9.34 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki kukurydziane na mleku 350 ml **1.7.**Jajko gotowane – 1szt **3.** Sałata 1 liście – 5 gPieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml Masło 15g **7.** | I.Zupa marchewkowa 350 ml 1.3.**9.** II.Pulpety z ryby w sosie koperkowym -2 szt 100g **1.3.4.** III.Ziemniaki 200gIV.Kalafior gotowany 80gV.Kompot 200 ml | Pieczywo pszenne 100g **1.** Serek kanapkowy z koperkiem 60 gPomidor – ¼ - 40g Herbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| E: 2242.49 kcal; B: 102.99 g; T: 67.79 g; Kw. tł. nasy.: 10.3 g; W: 310.08 g; W tym cukry: 50.6 g; Bł.: 17.66 g; Sól: 6.69 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt naturalny 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

 **Dieta bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlJajko gotowane – 1szt **3.** Sałata 1 liście – 5 gPieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa bez mleka 250 ml **1.**Masło 15g **7.** | I.Zupa marchewkowa 350 ml 1.3. **9.** II.Pulpety z ryby w sosie koperkowym -2 szt 100g **1.3.4.** III.Ziemniaki 200gIV.Kalafior gotowany 80gV.Kompot 200 ml | Pieczywo 100g **1.** Dżem - 50 g Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| E: 2242.49 kcal; B: 102.99 g; T: 67.79 g; Kw. tł. nasy.: 10.3 g; W: 310.08 g; W tym cukry: 50.6 g; Bł.: 17.66 g; Sól: 6.69 g; |

 **Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Jajko gotowane – 1szt **3.** Sałata 1 liście – 5 gOgórek zielony - 6 plastrów Pieczywo razowe 100 g **1.**Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło 15g **3.** | I.Zupa marchewkowa 350 ml 1.3.**9.** II.Pulpety z ryby w sosie koperkowym -2 szt 100g **1.3.4.** III.Ziemniaki 200gIV.Surówka z kiszonej kapusty z oliwą z oliwek 80gV.Kompot 200 ml | Pieczywo 100g **1.** Serek kanapkowy ze szczypiorkiem i orzechami 60 gPomidor – ¼ - 40gHerbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| 5 posiłkowa: E: 2292.05 kcal; B: 84.69 g; T: 73.09 g; Kw. tł. nasy.: 11.38 g; W: 312.78 g; W tym cukry: 42.4 g; Bł.: 27.03 g; Sól: 6.01 g;6 posiłkowa: E: 2334.05 kcal; B: 88.57 g; T: 71.65 g; Kw. tł. nasy.: 19.17 g; W: 333.69 g; W tym cukry: 57.73 g; Bł.: 40.37 g; Sól: 6.04 g; |

**II Śniadanie–** Owoc 200g

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Kisiel owocowy 200 ml 1.

**Posiłek nocny – zgodnie ze zgłoszeniem –** Jogurt 7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Krakersy 7.

**Podwieczorek:** Owoc

**SZPITAL RYPIN** 27.01.2024 roku SOBOTA

**Dieta Podstawowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Kasza manna na mleku 350 ml **1.3.7.**Wędlina wieprzowa – 40 gPomidor – ¼ - 20gCiasto drożdżowe – 1 plaster **1.3.7.**Pieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Żurek kujawski 350 ml **1.7. 9.** 2. Potrawka drobiowa 80g/50ml **1.7.**3. Ryż 200g4. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą z oliwek 100 g5. Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa 40 gOgórek zielony – 6 szt Twarożek z rzodkiewką – 1 łyżka – 15 g **7.**Herbata 300 mlMasło - 15g **7.**Pieczywo 100 g **1.** |  |
| E: 2548.40 kcal; B: 101.33 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 351.39 g; W tym cukry: 88.82 g; Bł.: 32.49 g; Sól: 7.15 g; |  |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Kasza manna na mleku 350 ml **1.3.7.**Wędlina wieprzowa – 40 gCiasto drożdżowe – 1 plaster 1.3.7.Pomidor – ¼ - 40gPieczywo pszenne 100 g **1.** Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1.Koperkowa z ziemniakami 350 ml **1.7.9.** 2. Potrawka drobiowa 80g/50ml **1.7.**3. Marchewka wiórki parzone 100 g4. Ryż z warzywami 200g/ 100g 5. Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa 40 gTwarożek z koperkiem– 1 łyżka – 15 g **7.**Sałata – 2 liścieHerbata 300 mlMasło - 15g 7.Pieczywo pszenne 100 g 1. |  |
| E: 2548.40 kcal; B: 101.33 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 351.39 g; W tym cukry: 88.82 g; Bł.: 32.49 g; Sól: 7.15 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt owocowy 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków**

**Dieta Bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlWędlina wieprzowa – 40 gPomidor – ¼ - 40gDżem – 30gPieczywo 100 g **1.** Kawa zbożowa bez mleka 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Koperkowa z ziemniakami 350 ml **1.7.9.** 2. Potrawka drobiowa 80g/50ml **1.7.**3. Marchewka wiórki parzone 100 g4. Ryż z warzywami 200g/ 100g 5. Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa 40 gOgórek zielony – 6 plastrówSałata – 2 liścieHerbata 300 mlMasło - 15g 7.Pieczywo 100 g 1. |  |
| E: 2398.40 kcal; B: 101.33 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 351.39 g; W tym cukry: 88.82 g; Bł.: 32.49 g; Sól: 7.15 g; |

**Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Wędlina wieprzowa – 40 gPomidor – ¼ - 40gSałata – 2 liściePieczywo razowe 100 g **1.** Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło - 15g **7.** | 1. Żurek kujawski 350 ml **1.7. 9.** 2. Potrawka drobiowa 80g/50ml **1.7.**3. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą z oliwek 100 g4. Ryż z warzywami 200g/ 100g 5. Kompot 200 ml | Wędlina drobiowa 40 gTwarożek z rzodkiewką – 1 łyżka – 15 g **7.**Ogórek zielony – 6 sztHerbata 300 mlMasło - 15g 7.Pieczywo razowego 100 g 1.  |  |
| 5 posiłkowa: E: 2215.68 kcal; B: 106.23 g; T: 78.40 g; Kw. tł. nasy.: 30.38 g; W: 288.31 g; W tym cukry: 47.05 g; Bł.: 34.04 g; Sól: 6.73 g;6 posiłkowa: E: 2332.40 kcal; B: 103.81 g; T: 64.50 g; Kw. tł. nasy.: 27.82 g; W: 394.41 g; W tym cukry: 127.99 g; Bł.: 29.00 g; Sól: 6.21 g; |

**II Śniadanie:** Jogurt naturalny 7.

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Kanapka z pieczywa razowego z jajkiem i sałatą 1.3.7.

**Posiłek nocny –** Sok owocowy 200 ml

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Jogurt owocowy 7.

**Podwieczorek:** Owoc

**SZPITAL RYPIN 28.01.2024 roku NIEDZIELA**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki pszenne na mleku 350 ml 1.**7.**Sałata – 5 g – 2 liściePieczywo pszenne 100 g **1.**Wędlina wieprzowa 50gOwoc – 80gKawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło 15g**7.** | I.Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 1.3.**9.** II.Kotlet mielony smażony 100g **1.3.**III.Ziemniaki 200gIV. Sałata, ogórek zielony, koperek w sosie jogurtowym 80g. V.Kompot 200 ml  | Twaróg – 50g **7.**Wędlina dr – 2 plastry – 30gPomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.** Pieczywo pszenne 100 g **1.**Herbata 250 ml |  |  |
| E: 2374.23 kcal; B: 90.94 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki pszenne na mleku 350 ml **7.**Sałata – 5 g – 2 liścieOwoc – 80gPieczywo 100 g **1.**Wędlina wieprzowa 50gKawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło 15g **7.** | I. Barszcz czerwony z makaronem 350 ml **9.** II.Klops wp., 100g **1.3.**III.Ziemniaki 200gIV. Sałata, ogórek zielony, koperek w sosie jogurtowym 80g **7.** V.Kompot 200 ml  | Twaróg – 50g **7.**Wędlina dr – 2 plastry – 30gPomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.** Pieczywo 100 g **1.**Herbata 250 ml |  |  |
| E: 2289.29 kcal; B: 91.70 g; T: 63.86 g; Kw. tł. nasy.: 25.00 g; W: 355.62 g; W tym cukry: 71.65 g; Bł.: 38.49 g; Sól: 8.23 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt naturalny.7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

**Dieta Bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlSałata – 5 g – 2 liścieOwoc – 80gPieczywo pszenne 100 g **1.**Wędlina wieprzowa 50gKawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7.Margaryna 15g | I. Barszcz czerwony z makaronem 350 ml **9.** II.Klops wp.,100g**1.3.**III.Ziemniaki 200gIV. Sałata, ogórek zielony, koperek w sosie vinegret 80g **7.**V.Kompot 200 ml  | Makrela w sosie pomidorowym – 50g 4.Pomidor – ¼ - 40g Wędlina dr – 2 plastry – 30gMargaryna15 g Pieczywo pszenne 100 g **1.**Herbata 250 ml |  |  |
| E: 2289.29 kcal; B: 91.70 g; T: 63.86 g; Kw. tł. nasy.: 25.00 g; W: 355.62 g; W tym cukry: 71.65 g; Bł.: 38.49 g; Sól: 8.23 g; |

**Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Sałata – 5 g – 2 liściePieczywo razowe 100 g **1.**Wędlina wieprzowa 50gOwoc – 80gKawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło 15g **7.** | I. Barszcz czerwony z makaronem 350 ml **9.** II.Klops wp.100g **1.3.**III.Ziemniaki 200gIV. Sałata, ogórek zielony, koperek w sosie jogurtowym 80g **7.** V.Kompot 200 ml  | Twaróg – 50g **7.**Wędlina dr – 2 plastry – 30gPomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.** Pieczywo razowe 100 g **1.**Herbata 250 ml |  |  |
| 5 posiłkowa: E: 2202.81 kcal; B: 95.24 g; T: 68.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.75 g; W: 347.87 g; W tym cukry: 69.42 g; Bł.: 44.19 g; Sól: 6.38 g;6 posiłkowa: E: 2325.02 kcal; B: 92.32 g; T: 64.56 g; Kw. tł. nasy.: 25.21 g; W: 401.22 g; W tym cukry: 104.09 g; Bł.: 41.55 g; Sól: 8.28 g; |

**II śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Budyń niesłodzony 200 ml 1.3.7.

**Posiłek nocny –** Surówka z marchewki i jabłka z siemieniem lnianym – 50 g, Pieczywo ryżowe – 1 szt

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Biszkopty – 4 szt **1.3.7**

**Podwieczorek:** Owoc

 **SZPITAL RYPIN 29.01.2024 roku PONIEDZIAŁEK**

**Dieta Podstawowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z makaronem 350 ml **7.**Wędlina drobiowa – 2 plastryJajko – 1 zt. **3.**Pomidor – ¼ - 40gMasło –15g 7. Pieczywo– 100g **1.**Kawa zbożowa 250 ml **1.7.** | 1. Ogórkowa z ziemniakami 350 ml **9.**2. Fasolka po bretońsku z warzywami typu: fasolka, cukinia, kukurydza 250 mlBułka 3. Kompot 250 ml  | Pasztet – 50 g 1.3.Sałata – 10gPieczywo 100g **1.**Masło 15g **7.**Herbata – 250 mlPDIATRIA: Parówka 1 st, Jogurt owocowy 1 szt 7. |  |
| E: 2494.79 kcal; B: 89.79 g; T: 87.47 g; Kw. tł. nasy.: 33.52 g; W: 356.33 g; W tym cukry: 65.47 g; Bł.: 42.67 g; Sól: 7.04 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z makaronem 250 ml **7.**Wędlina drobiowa – 2 plastryJajko – 1 zt. **3.**Pomidor – ¼ - 40gMasło –15g 7. Pieczywo– 100g **1.**Kawa zbożowa 250 ml **1.7.** | 1. Zup szpinakowa z ziemniakami 350ml **9**2. Leniwe z cukrem i musem owocowym – 5 szt- 250g/50ml **1.3.7.**3. Kompot 250 ml  | Wędlina dr – 50gSałata – 10gPieczywo pszenne 100g **1.**Masło 15g **7.**Herbata – 250 ml |  |
| E: 2166.04 kcal; B: 96.91 g; T: 62.19 g; Kw. tł. nasy.: 30.74 g; W: 313.86 g; W tym cukry: 65.96 g; Bł.: 23.26 g; Sól: 3.98 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt naturalny 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków**

**Dieta bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350mlWędlina drobiowa – 2 plastryJajko – 1 zt. **3.**Pomidor – ¼ - 40gMasło –15g 7. Pieczywo – 100g **1.**Kawa zbożowa bez mleka 250 ml | 1. Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml **9**2. Naleśniki (na wodzie) z dżemem – 2 szt – 250 g3. Kompot 250 ml  | Wędlina dr – 50gSałata – 10gPieczywo pszenne 100g **1.**Masło 15g **7.**Herbata – 250 ml |  |
| E: 2166.04 kcal; B: 96.91 g; T: 62.19 g; Kw. tł. nasy.: 30.74 g; W: 313.86 g; W tym cukry: 65.96 g; Bł.: 23.26 g; Sól: 3.98 g; |

**Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Wędlina drobiowa – 2 plastryJajko – 1 zt. **3.**Pomidor – ¼ - 40gMasło –15g 7. Pieczywo razowe – 100g **1.**Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**. | 1. Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml 1.3. **9**2. Fasolka po bretońsku z warzywami typu: fasolka, cukinia, kukurydza 250 mlPieczywo razowe3. Kompot 250 ml  | Wędlina drobiowa – 50gSałata – 10gPieczywo razowe 100g **1.**Masło 15g **7.**Herbata – 250 ml |  |
| 5 posiłkowa: E: 2298.09 kcal; B: 105.12 g; T: 82.52 g; Kw. tł. nasy.: 33.16 g; W: 316.85 g; W tym cukry: 54.06 g; Bł.: 49,92 g; Sól: 4.90 g;6 posiłkowa: E: 2318.09 kcal; B: 108.23 g; T: 84.66 g; Kw. tł. nasy.: 35.28 g; W: 324.93 g; W tym cukry: 57.56 g; Bł.: 50.97 g; Sól: 5.68 g; |

**II śniadanie:** Bułka maślana 1.3.7.

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Jogurt naturalny 7.

**Posiłek nocny -** Kanapka z pieczywa razowego z wędlina drobiową i sałatą 1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek:** Bułka maślana 1.3.7.

 **SZPITAL RYPIN** 30.01.2024 roku WTOREK

**Dieta Podstawowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Kasza jęczmienna na mleku 300 ml **1.7.**Serek kanapkowy– 80g 7.Owoc – 80 gPomidor – ¼ - 40g Pieczywo 100 g **1.** Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Krupnik z ziemniakami 350 ml **1. 9.** 2. Kurczak po chińsku 80g/ 50 ml/ **1.**3. Ryż 200g4. Surówka z kapusty białej 80 g5. Kompot 200 ml | Kiełbas żywiecka 40 g Rzodkiewka – 2 szt – 30gMiód – 30gHerbata 300 mlMasło - 15g **7.**Pieczywo 100 g **1.**  |  |
| E: 2419.19 kcal; B: 78.63 g; T: 85.96 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 347.57 g; W tym cukry: 85.78 g; Bł.: 30.55 g; Sól: 7.32 g; |  |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Kasza jęczmienna na mleku 300 ml **1.3.7.**Serek kanapkowy – 80g 7.Owoc – 80 gPomidor – ¼ - 40gPieczywo 100 g **1.** Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Krupnik z ziemniakami 350 ml **1.9.** 2. Kurczak w warzywach 80g/50ml **1. (bez cebuli, pora)**3. Buraczki na ciepło 80 g4. Ryż 200g 5. Kompot 200 ml | Kiełbasa żywiecka 40 g Rzodkiewka – 2 szt- 30gDżem – 30gHerbata 300 mlMasło - 15g 7.Pieczywo 100 g 1. |  |
| E: 2526.57 kcal; B: 91.00 g; T: 69.47 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 399.22 g; W tym cukry: 125.42 g; Bł.: 27.37 g; Sól: 5.43 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt owocowy 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków**

**Dieta Bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlDżem– 40g 1.Owoc – 80 gPomidor – ¼ - 40gPieczywo 100 g **1.** Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7.Masło - 15g **7.** | 1. Krupnik z ziemniakami 350 ml **1.9.** 2. Kurczak po chińsku 80g/50ml 1.3. Ryż 200g 4. Surówka z kapusty białej 80 g5. Kompot 200 ml | Kiełbasa żywiecka - 40 gRzodkiewka – 2 szt – 30gMiód – 30gHerbata 300 mlMasło - 15g 7.Pieczywo 100 g 1. |  |
| E: 2374.34 kcal; B: 87.23 g; T: 67.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.13 g; W: 367.76 g; W tym cukry: 121.48 g; Bł.: 26.49 g; Sól: 5.00 g; | E: 2374.34 kcal; B: 87.23 g; T: 67.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.13 g; W: 367.76 g; W tym cukry: 121.48 g; Bł.: 26.49 g; Sól: 5.00 g; |

**Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Serek kanapkowy– 80g **7.**Owoc – 80 gPomidor – ¼ - 40gPieczywo razowe 100 g **1.** Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło - 15g **7.** | 1. Krupnik z ziemniakami 350 ml **1.9.** 2. Kurczak po chińsku 80g/50ml3. Ryż 200g4. Surówka z kapusty białej 80 g5. Kompot 200 ml | Kiełbasa żywiecka 40 g Rzodkiewka – 2 szt – 30gPapryka – 4 plastry – 20gHerbata 300 mlMasło - 15g 7.Pieczywo razowe 100 g 1. |  |
| 5 posiłków: E: 2388.16 kcal; B: 81.90 g; T: 65.11 g; Kw. tł. nasy.: 24.12 g; W: 330.06 g; W tym cukry: 94.11 g; Bł.: 25.21g; Sól: 4.21 g;6 posiłków: E: 2411.89 kcal; B: 93.46 g; T: 65.73 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; W: 330.45 g; W tym cukry: 94.66 g; Bł.: 32.40 g; Sól: 4.93 g; |

**II Śniadanie:** Jogurt naturalny 7.

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Kanapka z pieczywa razowego z jajkiem i pomidorem 1.7.

**Posiłek nocny –** Kefir owocowo–warzywny (kefir, jabłko, banan, kiwi, szpinak) –100 ml 7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek:** Jogurt owocowy 7.

## SZPITAL RYPIN 31.01.2024 roku ŚRODA

**Dieta Podstawowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Mleko, ryż 350 ml **7.**Dżem – 40 gOwoc- 80gWędlina drobiowa – 50 gPieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml **1.7.**Masło 15 g **7.** | I. Zupa brokułowa 350 ml **1.7.9.** II.Kotlet mielony 100gIII Surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek – 100g IV..Ziemniaki 200gV.Kompot 250 ml | Twarożek z koperkiem i tartą rzodkiewką 80g **7.** Pomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.**Pieczywo pszenne 100 g **1.**Herbata 250 ml |
| E: 2693.41 kcal; B: 102.95 g; T: 78.24 g; Kw. tł. nasy.: 28.09 g; W: 406.96 g; W tym cukry: 112.61 g; Bł.: 34.38 g; Sól: 7.49 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Mleko, ryż 350 ml **7.**Dżem – 40 gOwoc – 80gWędlina drobiowa – 50 gPieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 300 ml **1.7.**Masło 15 g **7.** | I.Zupa brokułowa 350 ml **1.7.9.** II.Schab w sosie koperowym – 1 szt / 50 mlIII. Marchewka po generalsku – 100g IV..Ziemniaki 200gV.Kompot 250 ml | Twarożek z tartą rzodkiewką 80g **7.** Pomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.**Pieczywo pszenne 100 g **1.**Herbata 250 ml |
| E: 2369.02 kcal; B: 104.12 g; T: 62,23 g; Kw. tł. nasy.: 26.71 g; W: 391.00 g; W tym cukry: 94.84 g; Bł.: 22.75 g; Sól: 5.40 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Owoc**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków**

 **Dieta bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlDżem – 40 gOwoc – 80gWędlina drobiowa – 50 gPieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml 1.Margaryna 15 g **7.** | Zupa brokiłowa 350 ml **1.7.9.** II.Schab w sosie koperowym – 1 szt / 50 mlIII. Marchewka po generalsku – 100g IV..Ziemniaki 200gV.Kompot 250 ml | Wędlina drobiowa 40g **7.**Pomidor – 1/4 - 40gMargaryna 15 g **7.**Pieczywo pszenne 100 g **1.**Herbata 250 ml |
| E: 2369.02 kcal; B: 104.12 g; T: 62,23 g; Kw. tł. nasy.: 26.71 g; W: 391.00 g; W tym cukry: 94.84 g; Bł.: 22.75 g; Sól: 5.40 g; |

**Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Ogórek kiszony – ¼ - 30gOwoc – 80gWędlina drobiowa –50gPieczywo razowe 100 g 1.Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło 15 g 7. | I Zupa brokułowa 350 ml **1.7.9.** II.Schab w sosie koperowym – 1 szt / 50 mlIII. Surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek – 100g IV..Ziemniaki 200gV.Kompot 250 ml  | Twarożek z tartą rzodkiewką 80g **7.** Pomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.**Pieczywo razowe 100 g **1.**Herbata 250 ml  |
| 5 posiłkowa: E: 2286.93 kcal; B: 91.40 g; T: 74.62 g; Kw. tł. nasy.: 25.96 g; W: 373.95 g; W tym cukry: 90.42 g; Bł.: 33.73 g; Sól: 7.07 g;6 posiłkowa: E: 2312.60 kcal; B: 92.01 g; T: 74.63 g; Kw. tł. nasy.: 25.97 g; W: 374.05 g; W tym cukry: 91.00 g; Bł.: 34.01 g; Sól: 7.08 g; |

**II Śniadanie:** Budyń 200 ml **1.7.**

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Owoc

**II Kolacja/ Posiłek dodatkowy-** Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, ogórkiem 1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Chrupki

**Podwieczorek:** Jabłko pieczone

 **SZPITAL RYPIN 01.02.2024 roku CZWARTEK**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 350 ml **1.7.**Pieczywo 100 g **1.**Pasztet 50g **1.3.**Jogurt owocowy 7.Rzodkiewka – 2 sztuki – 30gMasło 15 g **7.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.****Pediatria: Wędlina drobiowa – 3 plastry,**  **Jogurt owocowy 7.** | I.Zupa ziemniaczana 350 ml **1.9.**II.Gulasz wieprzowy 100g/ 60gIII.Surówka z białej kapusty z koperkiem 100 gIV. Kasza 200g **1.** V. Kompot 250ml | Galaretka wieprzowa z warzywami – 100 gRukola 10 g Pieczywo mieszane 100g **1.**Masło 15 g **7.** Herbata 250 ml**PEDIATRIA: Wędlina drobiowa,** **Jabłko pieczone.**  |  |
| E: 2374.23 kcal; B: 90.94 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 350 ml **1.7.**Pieczywo 100 g **1.**Wędlina dr 50g Jogurt owocowy 7.Pomidor – ¼ - 40gMasło 15 g **7.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml **1.7.** | I.Zupa ziemniaczana 350 ml **1.9.**II.Gulasz wieprzowy duszony 100g/ 60g III.Marchewka po generalsku 100 gIV. Kasza 200g **1.** V. Kompot 250ml | Galaretka wieprzowa z warzywami – 100 gRukola 10 g Pieczywo mieszane 100g **1.**Masło 15 g **7.** Herbata 250 ml |  |
| E: 2374.23 kcal; B: 90.94 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Owoc**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych posiłków**

 **Dieta bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlPieczywo 100 g **1.**Wędlina dr 50g Rukola – 10 gPomidor – ¼ - 40gMargaryna 15 g **7.**Kawa zbożowa 250 ml 1. | I..Zupa ziemniaczana350 ml **1.9.**II.Gulasz wieprzowy duszony 100g/ 60g III.Marchewka po generalsku 100 gIV. Kasza 200g **1.** V. Kompot 250ml | Galaretka wieprzowa z warzywami – 100 gRukola 10 g Pieczywo mieszane 100g **1.**Margaryna 15 g **7.** Herbata 250 ml |  |
| E: 2374.23 kcal; B: 90.94 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 378.63 g; W tym cukry: 92.07 g; Bł.: 26.20 g; Sól: 4.89 g; |

 **Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Pieczywo razowe 100 g **1.**Wędlina dr 50g Jogurt owocowy 7.Pomidor – ¼ - 40gRukola – 10 gMasło 15 g **7.**Kawa zbożowa z mlekiem (bez mleka) 250 ml**1**. | I Zupa ziemniaczana 350 ml **1.9.**II.Gulasz wieprzowy duszony 100g/ 60gIII.Surówka z białej kapusty z koperkiem 100gIII. Kasza 200g **1.** IV. Kompot 250ml | Galaretka wieprzowa z warzywami – 100 gRukola 10 g Pieczywo razowe 100g **1.**Masło 15 g **7.** Herbata 250 ml  |  |
| **5 posiłkowa:** E: 2295.02 kcal; B: 92.32 g; T: 64.56 g; Kw. tł. nasy.: 25.21 g; W: 401.22 g; W tym cukry: 104.09 g; Bł.: 41.55 g; Sól: 8.28 g;**6 posiłkowa:** E: 2302.09 kcal; B: 95.24 g; T: 61.28 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 409.23 g; W tym cukry: 97.80 g; Bł.: 27.53 g; Sól: 5.35 g; |

**II Śniadanie –** Sok pomidorowy 200 ml

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Jogurt naturalny 7.

**Posiłek nocny – Cukrzyca:** Kanapka z pieczywa razowego z wędlina drobiową, pomidorem 1.7.

 **Pozostałe diety:** Ciasto drożdżowe – 1 plaster1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Biszkopty – 6 szt 1.3.

**Podwieczorek:** Kisiel 200 ml 7.

**SZPITAL RYPIN 02.02.2024 roku PIĄTEK**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Kasza manna na mleku 300 ml **1.7.**Jajko 1 szt **3.**Sałata 2 liście – 5 gBułka maślana – 1/2 plaster 1.3.7.Pieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml 1.7.Masło 15g **3.** | I.Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1. **9.** **II.**Ryba smażona 100g **1.3.4.**III.Ziemniaki 200gIV.Buraczki na ciepło 100gV.Kompot 200 mlPEDIATRIA: Naleśniki z serkiem waniliowym i brzoskwiniami – 2 szt (Wszystkie diety)  | Pieczywo mieszane 100g **1.** Dżem – 30 gSer żółty – 2 plastry – 30g 7.Herbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| E: 2211.89 kcal; B: 93.46 g; T: 83.73 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; W: 287.45 g; W tym cukry: 49.66 g; Bł.: 32.40 g; Sól: 6.93 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Kasza manna na mleku 300 ml **1.7.**Jajko – 1 szt 3. Sałata 2 liście – 5 gBułka maślana – 1/2 1.3.7.Pieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml 1.7.Masło 15g **3.** | I. Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1.3.**9.** II.Rolada rybna 100g **1.3.4.** III.Ziemniaki 200gIV.Buraczki na ciepło 100gV.Kompot 200 ml | Pieczywo 100g **1.** Dżem – 30 gTwaróg – 40 g 7. Herbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| E: 2188.16 kcal; B: 82.90 g; T: 65.46 g; Kw. tł. nasy.: 24.35 g; W: 330.76 g; W tym cukry: 94.32 g; Bł.: 25.38 g; Sól: 4.84 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Jogurt naturalny 7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

 **Dieta bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlJajko – 1 szt **3.**Sałata 2 liście – 5 gMarchewka gotowana mini – 6 szt Pieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa bez mleka 250 mlMasło 15g **3.** | I.Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1. **9.** (bezmleczna)II.Rolada rybna 100g **1.3.4.** III.Ziemniaki 200gIV.Buraczki na ciepło 100gV.Kompot 200 ml | Pieczywo 100g **1.** Dżem – 40gPomidor – ¼ - 40gHerbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| E: 2188.16 kcal; B: 82.90 g; T: 65.46 g; Kw. tł. nasy.: 24.35 g; W: 330.76 g; W tym cukry: 94.32 g; Bł.: 25.38 g; Sól: 4.84 g; |

 **Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Jajko – 1 szt **3.**Marchewka gotowana mini – 6 szt Sałata 2 liście – 5 gPieczywo 100 g **1.**Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło 15g **3.** | I.Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1. **9.** II.Rolada rybna 100g **1.3.4.** III.Ziemniaki 200gIV.Surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 100gV.Kompot 200 ml | Pieczywo 100g **1.** Twaróg – 40 g **7.**Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 mlMasło 15g **7.** |
| 5 posiłkowa: E: 2174.34 kcal; B: 87.23 g; T: 67.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.13 g; W: 367.76 g; W tym cukry: 121.48 g; Bł.: 26.49 g; Sól: 5.00 g;6 posiłkowa: E: 2219.19 kcal; B: 78.63 g; T: 85.96 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 347.57 g; W tym cukry: 85.78 g; Bł.: 30.55 g; Sól: 7.32 g; |

**II Śniadanie:** Sałatka z gruszki, pomarańczy obsypana płatkami migdała – 200 g (w opakowaniach)

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Kanapka z wędlina drobiową i z pomidorem 1.7.

**Posiłek nocny –** Paluchy chrupkie – 2 szt 1.7.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek:** Krakersy 7.

 **SZPITAL RYPIN 03.02.2024 roku SOBOTA**

**Dieta Normalna X**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki żytnie na mleku – 350 ml **1.7.**Wędlina drobiowa – 50 gSałatka jarzynowa – 75g **1,7,9,**Pieczywo mieszane 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Zupa kalafiorowa 350 ml **1.7.9.**2. Krokiety z mięsem i warzywami/ sos – 2 szt 50 ml 1.3.7.3. Surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 80g4. Kompot 250 mlPediatria: Mięso w z indyka w sosie warzywnym Ryż/ Warzywa na parze | Pieczywo pszenne 100g **1.**Galaretka rybna z warzywami – 100 g 1.3.4.7.Ogórek zielony – 6 plastrów – 20 gSer żołty – 2 plastry – 30 g 7.Herbata 300 mlMasło 15g **7.**  |  |
| E: 2669.24 kcal; B: 95.08 g; T: 100.43 g; Kw. tł. nasy.: 27.33 g; W: 361.18 g; Bł.: 30.34 g; Sól: 9.34 g; |

**Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Płatki żytnie na mleku – 350 ml **1.7.**Wędlina drobiowa – 50 gSałatka jarzynowa – 75g **1,7,9,**Pieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa 250 ml **1.7.**Masło - 15g **7.** | 1. Zupa grysikowa 350 ml **1.7.9.** 2. Mięso z indyka w sosie warzywnym 80g/ 50 ml3.Warzywa na parze 100 g (kalafior, marchewka) 100 g4. Ryż 200g5. Kompot 250 ml | Pieczywo pszenne 100g **1.**Wędlina wp – 40 gTwaróg – 30 g 7. Pomidor – ¼ - 40gHerbata 300 mlMasło 15g **7.**  |  |
| E: 2386.30 kcal; B: 100.62 g; T: 85.79 g; Kw. tł. nasy.: 28.22 g; W: 365.45 g; Bł.: 25.36 g; Sól: 8.64 g; |

**Podwieczorek Dieta wysokobiałkowa – Kanapka z pieczywa jasnego z twarogiem, sałatą 1.7.**

**Papka/ płynna 500 ml – diety przygotowywane ze składników z poszczególnych**

**Dieta bezmleczna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Zupa bezmleczna – 350 mlWędlina drobiowa – 50 gSałatka jarzynowa – 75g **1,7,9,**Pieczywo pszenne 100 g **1.**Kawa zbożowa z mlekiem 250 mlMasło - 15g **7.** | 1. Zupa kalafiorowa 350 ml **1.9.** (bezmleczna)2. Mięso z indyka w sosie warzywnym 80g/ 50 ml3. Warzywa na parze 100 g (kalafior, marchewka) 100 g4. Ryż 200g5. Kompot 250 ml | Pieczywo pszenne 100g **1.**Wędlina wp – 40 gDżem – 20 gPomidor – ¼ - 40gHerbata 300 mlMasło 15g **7.**  |  |
| E: 2386.30 kcal; B: 100.62 g; T: 85.79 g; Kw. tł. nasy.: 28.22 g; W: 365.45 g; Bł.: 25.36 g; Sól: 8.64 g; |

 **Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ŚNIADANIE | OBIAD | KOLACJA |
| Wędlina drobiowa – 50 gSałatka jarzynowa – 75g **1,7,9,**Pieczywo razowe 100 g **1.**Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml **1**.Masło - 15g **7.** | 1. Zupa kalafiorowa 350 ml 1.7.9**.** 2. Mięso z indyka w sosie warzywnym 80g/ 50 ml 1.3. Surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g3. Ryż 200g4. Kompot 250 ml | Pieczywo razowe 100g **1.**Wędlina wp – 40 g.Twaróg – 40 g 7. Pomidor – ¼ - 40gHerbata 300 mlMasło 15g **7.**  |  |
| 5 – posiłkowa: E: 2182.88 kcal; B: 107.13 g; T: 111.98 g; Kw. tł. nasy.: 28.74 g; W: 343.74 g; Bł.: 45.62 g; Sól: 9.01 g;6- posiłkowa: E: 2221.83 kcal; B: 101.10 g; T: 108.65 g; Kw. tł. nasy.: 26.88 g; W: 325.36 g; Bł.: 42.32 g; Sól: 8.44 g; |

**II Śniadanie (dieta cukrzycowa, redukcyjna) –** Koktajl z kefiru ze śliwką suszoną 200 ml

**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Budyń 200 ml

**Posiłek nocny –** Pieczywo wasa – 1 kromka, Pasta jajeczna 50 g 3.

**Oddział Pediatryczny:**

**II Śniadanie:** Owoc

**Podwieczorek:** Sok marchewkowy 200 ml 7.