



DPS SZCZUTOWO

11.08.2024 roku NIEDZIELA

Dieta Normalna X

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Makaron na mleku 350 ml 7. Sałata – 5 g – 2 liście Pieczywo pszenne 120 g 1. Parówki na ciepło w sosie pomidorowym – 1 szt Wędlina drobiowa – 2 plastry Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml Masło 15g7.	I.Zupa Ogórkowa 350 ml 9. II.Kotlet mielony smażony 100g 1.3. III.Ziemniaki 200g IV. Mizeria w śmietanie 80g 7. V.Kompot 200 ml	Twaróg – 50g Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 120 g 1. Herbata 250 ml
K/ T/ B/ W – 2245/ 78/ 88/332		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Makaron na mleku 350 ml 7. Sałata – 5 g – 2 liście Parówki na ciepło – 1 szt Pieczywo 120 g 1. Wędlina wieprzowa – 2 plastry Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml Masło 15g 7.	I.Zupa Ogórkowa 350 ml 9. II.Klops wp., 100g 1.3. III.Ziemniaki 200g IV. Fasolka got. 80g. V.Kompot 200 ml	Twaróg – 50g Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo 120 g 1. Herbata 250 ml
K/ T/ B/ W – 2245/ 78/ 88/332		

Dieta Bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 350 ml Sałata – 5 g – 2 liście Parówki na ciepło – 1 szt Pieczywo pszenne 120 g 1. Wędlina wieprzowa – 2 plastry Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7. Margaryna 15g	I.Zupa Ogórkowa bezmleczna 350 ml 9. II.Klops wp.,100g1.3. III.Ziemniaki 200g IV. Fasolka got. 80g. V.Kompot 200 ml	Makrela w sosie pomidorowym – 50g Pomidor – ¼ - 40g Margaryna 15 g Pieczywo pszenne 120 g 1. Herbata 250 ml
K/ T/ B/ W – 2245/ 78/ 88/332		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Sałata – 5 g – 2 liście Pieczywo razowe 120 g 1. Wędlina wieprzowa – 2 plastry Parówki na ciepło w sosie pomidorowym – 1 szt Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło 15g 7.	I.Zupa Ogórkowa 350 ml 9. II.Klops wp.100g 1.3. III.Ziemniaki 200g IV. Surówka z czerwonej kapusty 80g. V.Kompot 200 ml	Twaróg – 50g Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo razowe 120 g 1. Herbata 250 ml
K/ T/ B/ W – 2225/ 73/ 84/314		

II śniadanie Dieta cukrzycowa: Owoc

Deser Diety pozostałe: Budyń niesłodzony 200 ml 1.3.7.

Dieta podstawowa, lekkostrawna: Ciasto 1.3.7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, sałata 1.7.

* Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas

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



DPS SZCZUTOWO

14.11.2024 roku CZWARTEK

Dieta Podstawowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml 7. Paszтетowa – 60g 7. Pomidor – ¼ - 40g Masło –15g 7. Pieczywo– 120g 1. Kakao 250 ml 1.7.	1. Barszcz po ukraińsku 350ml 9 2. Spaghetti bolognese 1.3. 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50 g Sałata – 10g Pieczywo 120g 1. Masło 15g 7.
K/ T/ B/ W – 2235/79/67/347		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml 7. Wędlina drobiowa – 40g 7. Pomidor – ¼ - 40g Masło –15g 7. Pieczywo– 120g 1. Kakao 250 ml 1.7.	1. Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml 2. Makaron z twarogiem i Musem owocowym 200g/ 50g/ 50g 1.3. 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50g Sałata – 10g Pieczywo pszenne 120g 1. Masło 15g 7.
K/ T/ B/ W – 2235/79/67/347		

Dieta bezmleczna

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna - 350 ml Szynka wp– 50g Pomidor – ¼ - 40g Masło –15g 7. Pieczywo– 120g 1. Herbata 250 ml 1.7.	1. Barszcz po ukraińsku 350ml 2. Makaron z Musem owocowym 200g/ 50g 1.3. 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50g Sałata – 10g Pieczywo pszenne 120g 1. Masło 15g 7.
K/ T/ B/ W – 2228/79/63/347		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina drobiowa – 50g Pomidor – ¼ - 40g Masło –15g 7. Pieczywo razowe – 100g 1. Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1..	1. Barszcz po ukraińsku 350ml 2. Makaron z sosem bolognese 200g/ 50g/ 50 ml 1.3. 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50g Sałata – 10g Pieczywo razowe 120g 1. Masło 15g 7.
K/ T/ B/ W – 2225/68/83/328		

II Śniadanie Dieta cukrzycowa - Owoce

Deser – Dieta cukrzycowa: Sałatka grecka (bez sera feta) 200 g

Diety pozostałe: Herbatniki 1.3.7.

II Kolacja – zgodnie ze zgłoszeniem - Kanapka z pieczywa razowego z wędlina drobiową i sałatą

*** Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas**

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

KIEROWNIK DZIAŁU
OPIEKUN CZO-WSPOMAGAJĄCEGO
Agnieszka
mgr Agnieszka Minc