

22.06.2024r.

Dieta podstawowa

Śniadanie: Kasza manna na mleku (I,II), Kiełbasa kminkowa (I,VII), Chrzan z kefirem (II), Masło (II), Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną

Kasza manna na mleku

Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	200g
Kasza manna	25g

-

Kiełbasa kminkowa	50g
-------------------	-----

Chrzan z kefirem

Chrzan	20g
Jabłko	10g
Kefir	5g

-

Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	50g
Bułka	50g
Herbata	1g

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami (I,II,III), Gulasz drobiowy (duszenie) (I,II,III), Surówka wielowarzywna (III), Makaron (I,II,IV), Kompot

Barszcz czerwony z ziemniakami

Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka zielona	10g
Ziemniaki	150g
Mąka pszenna	10g
Jogurt naturalny	20g
Burak	100g
Sól dodana [g]	1g

Gulasz drobiowy

Mięso drobiowe-gulaszowe	100g
Marchew	30g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	10g
Jogurt naturalny	10g
Margaryna miękka, 45% tłuszczu z wit. A i D	5g
Mąka pszenna	5g
Pietruszka zielona	5g

Surówka wielowarzywna

Marchew	50g
Pietruszka, korzeń	30g
Seler korzeniowy	30g
Jabłko	20g
Olej rzepakowy	10g

Makaron

Makaron	80g
---------	-----

Margaryna miękka, 45% tłuszczu z wit. A i D	5g
Sól dodana [g]	1g
Kompot	
Mieszanka owocowa	15g
Kolacja: Sałatka z ryżu, groszku zielonego i pora (IV,VI), Ser żółty (II), Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
Sałatka z ryżu, groszku zielonego i pora	
Ryż biały	30g
Groszek zielony	20g
Por	10g
Papryka	15g
Koncentrat pomidorowy, 30%	5g
Majonez	10g
-	
Ser żółty	30g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
II Kolacja: Mus z jabłek	
Mus z jabłek	
Jabłko	150g
Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej	
Wartość energetyczna [kcal]	2156,45
Białko [g]	94,23
Tłuszcze [g]	62,69
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	23,31
Węglowodany ogółem [g]	318,19
Błonnik [g]	34,65
Glukoza [g]	7,59
Fruktoza [g]	13,35
Sacharoza [g]	21,04
Laktoza [g]	10,72
Sód [mg]	1915,32
Sól dodana [g]	2,00
Mieszanka przypraw w zmiennych proporcjach.	
Zawartość soli wynika również z obecności naturalnie występującego sodu.	
Monitoring potraw przeprowadza dietetyk na miejscu i dokumentuje w "Arkuszu oceny organoleptycznej posiłków", który znajduje się w Sekcji Żywienia SP ZOZ Myślenice.	
Pełny skład serwowanych potraw łącznie z występującymi alergenami znajduje się u Kierownika Sekcji Żywienia.	
Alergeny /legenda/: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. tulin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki	

