

22.02.2025r.

**Dieta podstawowa**

**Śniadanie:** Kasza manna na mleku (I,II), Paszтет pieczony (I,IV), Ogórek kiszony, Masło, Pieczywo mieszane (I), Herbata z cytryną

**Kasza manna na mleku**

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

**Paszтет pieczony**

Kurczak, tuszka	30g
Wieprzowina-gulaszowe łopatka	30g
Wątroba wieprzowa	10g
Słonina	10g
Smalec	5g
Jaja kurze całe	10g
Bułka wrocławska	10g

-

Ogórek kiszony	50g
Masło ekstra, 83% tłuszczu	5g
Pieczywo razowe	50g
Bułka pszenna zwykła	50g
Herbata	1g

**Obiad:** Żurek z ziemniakami (I,II,III), Potrawka mięsno- jarzynowa (gotowanie) (I,II,III), Surówka kapusty białej, Ryż (II), Kompot

**Żurek z ziemniakami**

Kurczak, tuszka	15g
Marchew	20g
Pietruszka, korzeń	10g
Seler korzeniowy	5g
Pietruszka, liście	10g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Mąka pszenna, typ 500	10g
Mąka żytnia, typ 720	10g
Boczek wędzony bez kości	5g
Ziemniaki, średnio	200g
Sól dodana [g]	1g

**Potrawka mięsno- jarzynowa**

Mięso drobiowe-gulaszowe	100g
Fasolka szparagowa, mrożona	10g
Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	5g
Kalafior	10g
Marchew	10g
Pietruszka, korzeń	5g
Seler korzeniowy	5g
Margaryna mleczna	10g
Mąka pszenna, typ 500	5g
Śmietana, 18% tłuszczu	10g
Sól dodana [g]	1g

**Surówka z kapusty białej**

Kapusta biała	80g
Ogórek	30g
Marchew	30g
Rzodkiewka	20g
Olej rzepakowy	10g
Pietruszka, liście	2g

<b>Ryż</b>	
Ryż biały	80g
Margaryna mleczna	5g
<b>Kompot</b>	
Mieszanka owocowa	15g
<b>Kolacja:</b> Pasta z twarogu i wędliny (I,II,VII), Surówka z rzodkiewki czerwonej (II), Masło (II), Pieczywo razowe (I), Herbata z cytryną	
<b>Pasta z twarogu i wędliny</b>	
Ser twarogowy	40g
Wędlina chuda	20g
Pietruszka, liście	2g
<b>Surówka z rzodkiewki czerwonej</b>	
Rzodkiewka	60g
Kefir, 2% tłuszczu	5g
-	
Masło ekstra, 83% tłuszczu	10g
Pieczywo razowe	100g
Herbata	1g
<b>II Kolacja:</b> Kanapka z papryką (I)	
<b>Kanapka z papryką</b>	
Papryka	40g
Olej rzepakowy	5g
Pieczywo razowe	30g
Pietruszka zielona	5g
<b>Dobowa suma wartości energetycznej (kcal) i wartości odżywczej</b>	
Wartość energetyczna [kcal]	2 169,26
Białko [g]	97,99
Tłuszcze [g]	70,63
Nasycone kwasy tłuszczowe [g]	23,01
Węglowodany ogółem [g]	299,01
Błonnik [g]	29,64
Glukoza [g]	5,73
Fruktoza [g]	5,07
Sacharoza [g]	6,10
Laktoza [g]	11,63
Sód [mg]	1 960,20
Sól dodana [g]	2,00
<b>Mieszanka przypraw w zmiennych proporcjach.</b>	
<b>Zawartość soli wynika również z obecności naturalnie występującego sodu.</b>	
<b>Monitoring potraw przeprowadza dietetyk na miejscu i dokumentuje w "Arkuszu oceny organoleptycznej posiłków", który znajduje się w Sekcji Żywienia SP ZOZ Myślenice.</b>	
<b>Pełny skład serwowanych potraw łącznie z występującymi alergenami znajduje się u Kierownika Sekcji Żywienia.</b>	
<b>Alergeny /legenda/: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. lubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. Mięczaki, XIII. skorupiaki</b>	