



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

28.04.2024 roku NIEDZIELA Dieta Normalna

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 liście Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml Masło 15g7.	1. Zupa koperkowa z makaronem 350 ml 1.3.7.9. 2. Kotlet pożarski smażony faszerowany szpinakiem, marchewką i żółtym serem 100g 1.3.7. 3. Surówka z kiszzonej kapusty z czerwoną fasolą z dodatkiem oliwy z oliwek 80g 4. Ziemniaki 200g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastry Sałata – 5 g Pomidor – ¼ - 40 g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2989.13 kcal; B: 158,53 g; T: 106.61 g; Kw. tł. nasy.: 22.82 g; W: 362,64 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 – 50g Sałata – 1 liście Pieczywo 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 100g 1.3. 3. Fasolka szparagowa na parze, sos 80g 4. Ziemniaki 200g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastry Dżem – 20 g Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo 100 g 1. Herbata 250 ml Wewnętrzny: Marchewka mini gotowana 40 g (zamiast pomidora)
E: 2592,60 kcal; B: 152,58 g; T: 81.80 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 330,07 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 ml Jajko – 1 szt 3. Owoc – 50 g Sałata – 1 liście Pieczywo mieszane 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1. Margaryna 15g 7.	1. Zupa koperkowa z makaronem 350 ml 1.3.9. 2. Zawijaniec drobiowy duszony, sos 100g 1.3. 3. Fasolka szparagowa na parze 80g 4. Ziemniaki 200g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastry Dżem – 20 g Pomidor – ¼ - 40g Margaryna 15 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2592,66 kcal; B: 152,58 g; T: 81.80 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 330,07 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 liście Pieczywo razowe 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g7.	1. Zupa koperkowa z makaronem 350 ml 1.3.7.9. 2. Zawijaniec drobiowy duszony, sos 100g 1.3. 3. Fasolka szparagowa na parze 80g 4. Ziemniaki 200g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa – 40g Pomidor – ¼ - 40g Ogórek kiszony – ¼ Masło 15 g 7. Pieczywo razowe 100 g 1. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2516 kcal; B: 147,90 g; T: 114,59 g; Kw. tł. nasy.: 27.40 g; W: 233,17 g; Bł.: 33.27 g; Sól: 9.86 g; 6 posiłkowa: E: 2548.44 kcal; B: 148,84 g; T: 116.23 g; Kw. tł. nasy.: 27.52 g; W: 234,66 g; Bł.: 31,06 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 – Budyń 150 ml z Musem owocowym 1.3.7.

Oddział Pediatriczny:

II Śniadanie: Owoc

Podwieczorek: Budyń 200 ml 1.3.7.

* 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 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)



29.05.2024 roku PONIEDZIAŁEK

Dieta Normalna X

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z ryżem 7. Salceson – 3 plastry – 40g Sałatka grecka – 50 g 7. Ogórek – 6 plasterków - 30g Pieczywo – 100 g 1. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło - 15g 7.	1. Zupa z ciecierzycy 350 ml 1.7.9. 2. Pieczeń rzymska z jakim pieczona, sos chrzanowy 100g/ 50 ml 1.3. 3. Ziemniaki 200 g 4. Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 100g 5. Kompot 200 ml	Twaróg – 40 g 7. Wędlina drobiowa – 2 plastry 30g Dżem – 20 g Pieczywo – 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło - 15g 7.
E: 2286,07 kcal; B: 79,94 g; T: 73.11 g; Kw. tł. nasy.: 15.67 g; W: 386,34 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- 40g Sałatka 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 z jajkiem, sos 100g/ 50 ml 1.3. 3. Ziemniaki 200 g 4. Kalafior gotowany 80g 5. Kompot 200 ml	Twaróg – 40 g 7. Wędlina drobiowa – 2 plastry 30g Dżem – 20 g Pieczywo – 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło - 15g 7.
E: 2255,51 kcal; B: 108,64 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 278,64 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 ml Wędlina wp – 3 plastry – 40g Ogórek – 6 plasterków - 30g Sałatka grecka (bez fety) – 50 g Pieczywo – 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1. Margaryna - 15g	1. Zupa jarzynowa 350 ml 1.7.9. 2. Pieczeń rzymska z jajkiem, sos 100g/ 50 ml 1.3. 3. Ziemniaki 200 g 4. Surówka z białej kapusty 80g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa – 30g – 2 plastry Dżem – 20 g Pomidor – ¼ Pieczywo – 100 g 1. Herbata – 250 ml Margaryna - 15g
E: 2541,31 kcal; B: 108,64 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 278,64 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina wp – 3 plastry-40g Ogórek – 6 plasterków - 30g Sałatka 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 z jajkiem, sos 100g/ 50 ml 1.3. 3. Ziemniaki 200 g 4. Surówka z białej kapusty 100g 5. Kompot 200 ml	Twaróg – 40g 7. Wędlina drobiowa – 2 plastry 30g Ćwiartka pomidora – 40g Pieczywo razowe – 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło - 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2344.51 kcal; B: 107,61 g; T: 87.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.00 g; W: 281,83 g; Bł.: 46.99 g; Sól: 6.30 g; 6 posiłkowa: E: 2277.92 kcal; B: 108.60 g; T: 74.17 g; Kw. tł. nasy.: 16.57 g; W: 389,29 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 wędliną 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.***** 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 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)



30.05.2024 roku WTOREK

Dieta Normalna - X

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki jęczmienne na mleku 350 ml 1.7. Paszтет – 40g 1.3. Sałata – 2 liście – 5g Ser 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 ziarnami słonecznika, dyni z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g 4. Ziemniaki 200g I. 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 ml Pediatria: Serek waniliowy 7. Wędlina drobiowa – 3 plastry
E: 2508,67 kcal; B: 99,43 g; T: 82.30 g; Kw. tł. nasy.: 11.05 g; W: 357,32 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: gotowane: filet dr., mięso z udek dr., łopatką wp. marchewka, seler, koperek, sól majonez – 60g Sałata – 2 liście – 5g Pieczywo 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 g 4. Ziemniaki 200g 5. 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: 2183,67 kcal; B: 97,56 g; T: 63.10 g; Kw. tł. nasy.: 14.25 g; W: 326,64 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

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 350 ml Sałata – 2 liście – 5g Ser żółty – 2 plastry 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Pasta mięsna: gotowane: filet dr., mięso z udek dr., łopatką wp. marchewka, seler, koperek, sól majonez – 60g Kawa zbożowa bez mleka 300 ml 1. Margaryna - 15g	1. Rosół z makaronem 350 ml 1.3.7.9 2. Udko w sosie koperkowym czystym 100g/ 50 ml 1.7. 3. Buraczki surówka z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g 4. Ziemniaki 200g 5. 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: 2183,67 kcal; B: 97,56 g; T: 63.10 g; Kw. tł. nasy.: 14.25 g; W: 326,64 g; Bł.: 36.64 g; Sól: 6.55 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Pasta mięsna: gotowane: filet dr., mięso z udek dr., łopatką wp. marchewka, seler, koperek, sól majonez – 60g Ser żółty – 2 plastry 7. Sałata – 2 liście – 5g Pieczywo 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 koperkowym 100g/ 50 ml 1.7. 3. Buraczki surówka z ziarnami słonecznika i dyni z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g 4. Ziemniaki 200g 5. 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: 2113,87 kcal; B: 97,14 g; T: 72.01 g; Kw. tł. nasy.: 10.23 g; W: 260,40 g; Bł.: 41.57 g; Sól: 9.36 g; 6 posiłkowa: E: 2187,67kcal; B: 92,83g; T: 81.72 g; Kw. tł. nasy.: 10.97 g; W: 359,13 g; Bł.: 37.66 g; Sól: 6.67 g;		

II Śniadanie: Wafle ryżowe – 2 szt**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna: Jogurt naturalny 1.****II Kolacja/ Posiłek nocy – Kefir z bananem i śliwką 150 ml 7.****Oddział Pediatriczny:****II Śniadanie: Owoc****Podwieczorek: Jogurt owocowy 7.****01.05.2024 roku ŚRODA***** 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 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

Dieta Normalna X

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki pszenne na mleku 350 ml 1.7. Parówka – 1 szt Wędlina dr – 2 plastry Jogurt naturalny – 175 g 7. Pomidor – ¼ - 40g Pieczywo 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 z rodzinkami, marchewką, groszkiem 100g/ 50 ml IV. Kasza 200 g 1. V. Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 80g VI. Kompot 250 ml	Salatka jajeczna z koperkiem – 75g 3.7.9. Szynka wieprzowa 50 g Pieczywo 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło – 15 g 7.
E: 2232,81 kcal; B: 121,22 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 290,19 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 Wędlina dr – 2 plastry Jogurt naturalny – 175 g Pomidor – ¼ - 40g Pieczywo 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 ml IV. Ziemniaki 200 g 1. V. Brokuł 80g VI. Kompot 250 ml	Salatka jajeczna. – 75g 3.7.9. Szynka wieprzowa 50 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata – 250 ml Masło – 15 g 7.
E: 2232,81 kcal; B: 121,22 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 290,19g; 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 ml Parówka 1 Wędlina dr – 2 plastry Pomidor – ¼ - 40g Pieczywo 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 ml IV. Kasza 200 g 1. V. Brokuł 80g VI. Kompot 250 ml	Salatka jajeczna . – 75g 3.7.9. Szynka wieprzowa 50 g Pieczywo 100 g 1. Herbata – 250 ml Margaryna – 15 g 7.
E: 2232,81 kcal; B: 121,22 g; T: 73.03 g; Kw. tł. nasy.: 18.75 g; W: 290,19 g; Bł.: 32.87 g; Sól: 8.96 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Parówka – 1 szt Wędlina dr – 2 plastry Jogurt naturalny – 175 g Pomidor – ¼ - 40g Pieczywo 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 z rodzinkami, marchewką i groszkiem 100g/ 50 ml IV. Kasza 200 g 1. V. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą z oliwek 80g VI. Kompot 250 ml	Salatka jajeczna z jog.– 75g 3.7.9. Szynka wieprzowa 50 g Pieczywo razowe -100 g 1. Herbata – 250 ml Masło – 15 g 7.
5 posiłkowa: E: 2179,75 kcal; B: 118,07 g; T: 72.63 g; Kw. tł. nasy.: 18.67 g; W: 281,24 g; Bł.: 32.11 g; Sól: 8.74 g; 6 posiłkowa: E: 2283,78 kcal; B: 125,07 g; T: 69.29 g; Kw. tł. nasy.: 14.68 g; W: 370,61 g; Bł.: 37.40 g; Sól: 7.54 g;		

II Śniadanie: Owoc (Jabłko pieczone – chirurgia, wewnętrzny)

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 Pediatriczny:

II Śniadanie: Owoc

Podwieczorek: Biszkopty – 5 szt 1.3.

02.05.2024 roku CZWARTEK

Dieta Podstawowa

* 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 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml 7. Paszтетowa – 60g 1. Sałatka makaronowa (makaron razowy, rukola, kurczak gotowany, kukurydza, marchewka gotowana, koperek, rzodkiewki, majonez) – 50 g Masło –15g 7. Pieczywo 100 g 1. Kakao 250 ml 1.7. Wewnętrzny: Marchewka Mini gotowana 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. Jabłko 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50 g Sałata – 10g Dżem – 30g 7. Pieczywo 100 g 1. Masło 15g 7.
E: 2303,94 kcal; B: 97,83 g; T: 85.16 g; Kw. tł. nasy.: 13.34 g; W: 293,42 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 - 40g Marchewka Mini gotowana – 6 szt Masło –15g 7. Pieczywo – 100g 1. Kakao 250 ml 1.7.	1. Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml 2. Makaron z twarogiem i Musem owocowym 200g/ 200g 1.3. 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50g Dżem – 30g 7. Sałata – 10g Pieczywo pszenne 100g 1. Masło 15g 7.
E: 2127,16 kcal; B: 89,71 g; T: 66.06 g; Kw. tł. nasy.: 9.66 g; W: 301,56 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 ml Szyńka wp – 50g Pomidor – ¼ - 40g Marchewka Mini gotowana – 6 szt Masło –15g 7. Pieczywo – 100g 1. Herbata 250 ml 1.7.	1. Barszcz po ukraińsku 350ml 2. Makaron z Musem owocowym 200g/ 50g 1.3. Jabłko 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50g Sałata – 10g Ogórek kiszony – ¼ Pieczywo pszenne 100g 1. Masło 15g 7.
E: 2203,94 kcal; B: 99,83 g; T: 85.16 g; Kw. tł. nasy.: 13.30 g; W: 292,41 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 – 40g Sałatka makaronowa (makaron razowy, rukola, kurczak gotowany, kukurydza, marchewka gotowana, koperek, rzodkiewki, majonez) – 50 g majonez) – 50 g 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/ 200 ml 1.3. Jabłko 3. Kompot 250 ml	Wędlina wp – 50g Dżem – 30g 7. Sałata – 10g Pieczywo razowe 100g 1. Masło 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2235,64 kcal; B: 75,15 g; T: 78.86 g; Kw. tł. nasy.: 12.07 g; W: 338,97 g; W tym cukry: 81.36 g; Bł.: 23.78 g; Sól: 6.37 g; 6 posiłkowa: E: 2287,32 kcal; B: 76,93 g; T: 76 g; Kw. tł. nasy.: 13,02 g; W: 349,60 g; W tym cukry: 80.12 g; Bł.: 23.32 g; Sól: 6.38 g;		

II Śniadanie - Ciasto drożdżowe – 2 plastry (Chirurgia, Ortopedia – Budyń 200 ml)

Podwieczorek –dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna: Sałatka „Doroty”: sałata lodowa, pomidor, ogórek, rzodkiewka, jajko, sos vinegret (w opakowaniach)200 g

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

Oddział Pediatriczny:

II Śniadanie: Serek waniliowy 7.

Podwieczorek: Owoc.

03.05.2024 roku PIĄTEK

* 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 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)

**Dieta Normalna X**

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki kukurydziane na mleku 3250 ml 1.7. Ser żółty – 3 plastry 7. Ogórek zielony - 6 plasterów Sałata 1 liść – 5 g Pieczywo 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 200g IV.Surówka z kiszzonej kapusty z oliwą z oliwek 80g V.Kompot 200 ml Pediatria: Naleśniki z dżemem – 2 szt	Pieczywo mieszane 100g 1. Serek kanapkowy z masłem orzechowym 60 g 5.7. Sałata – 5g – 1 liść Papryka – 4 plastry – 20 g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2267,68 kcal; B: 86,60 g; T: 77.81 g; Kw. tł. nasy.: 12 g; W: 320,5 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 g Pieczywo 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 200g IV.Kalafior gotowany 80g V.Kompot 200 ml	Pieczywo pszenne 100g 1. Serek kanapkowy z koperkiem 60 g Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2163,49 kcal; B: 100,29 g; T: 67.79 g; Kw. tł. nasy.: 10.3 g; W: 294,08 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 ml Jajko gotowane – 1szt 3. Sałata 1 liście – 5 g Pieczywo 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 200g IV.Kalafior gotowany 80g V.Kompot 200 ml	Pieczywo 100g 1. Dżem - 50 g Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2163,49kcal; B: 100,29 g; T: 67.79 g; Kw. tł. nasy.: 10.3 g; W: 294,08 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 g Ogórek zielony - 6 plasterów 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 200g IV.Surówka z kiszzonej kapusty z oliwą z oliwek 80g V.Kompot 200 ml	Pieczywo 100g 1. Serek kanapkowy ze szczypiorkiem i orzechami 60 g Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2217,05 kcal; B: 80,96 g; T: 73.09 g; Kw. tł. nasy.: 11.38 g; W: 299,97 g; W tym cukry: 42.4 g; Bł.: 27.03 g; Sól: 6.01 g; 6 posiłkowa: E: 2258,05 kcal; B: 84,84 g; T: 71.65 g; Kw. tł. nasy.: 19.17 g; W: 320,88 g; W tym cukry: 57.73 g; Bł.: 40.37 g; Sól: 6.04 g;		

II Śniadanie– Owoc 200g (Jabłko pieczone – chirurgia, wewnętrzny)**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna: Kisiel owocowy 200 ml 1.****Posiłek nocny – zgodnie ze zgłoszeniem – Jogurt 7.****Oddział Pediatriczny:****II Śniadanie: Krakersy 7.****Podwieczorek: Owoc**

04.05.2024 roku SOBOTA

Dieta Podstawowa*** 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 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza manna na mleku 350 ml 1.3.7. Wędlina wieprzowa – 40 g Pomidor – ¼ - 20g Ciasto 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 z żółtą i zieloną fasolką szparagową 100g/40g/40ml 1.7. 3. Ryż 200g 4. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą z oliwek 100 g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa 40 g Ogórek zielony – 6 szt Twarożek z rzodkiewką – 1 łyżka – 15 g 7. Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo 100 g 1.
E: 2469,40 kcal; B: 98,63 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 335,39 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 g Ciasto drożdżowe – 1 plaster 1.3.7. Pomidor – ¼ - 40g Pieczywo 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 100g/40ml/40ml 1.7. 3. Marchewka wiórki parzone 100 g 4. Ryż z warzywami 200g/ 100g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa 40 g Twarożek z koperkiem– 1 łyżka – 15 g 7. Sałata – 2 liście Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1.
E: 2469,40 kcal; B: 98 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 330,31 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 ml Wędlina wieprzowa – 40 g Pomidor – ¼ - 40g Dżem – 30g Pieczywo 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 z żółtą i zieloną fasolką szparagową 100g/40g/40ml 1.7. 3. Marchewka wiórki parzone 100 g 4. Ryż z warzywami 200g/ 100g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa 40 g Ogórek zielony – 6 plasterów Sałata – 2 liście Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo 100 g 1.
E: 2319 kcal; B: 98,63 g; T: 88.52 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; W: 335,39 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 g Pomidor – ¼ - 40g Sałata – 2 liście Pieczywo 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 z żółtą i zieloną fasolką szparagową 100g/40g/40ml 1.7. 3. Surówka z czerwonej kapusty z oliwą z oliwek 100 g 4. Ryż z warzywami 200g/ 100g 5. Kompot 200 ml	Wędlina drobiowa 40 g Twarożek z rzodkiewką – 1 łyżka – 15 g 7. Ogórek zielony – 6 szt Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo razowego 100 g 1.
5 posiłkowa: E: 2140,68 kcal; B: 102,50 g; T: 78.40 g; Kw. tł. nasy.: 30.38 g; W: 275,50 g; W tym cukry: 47.05 g; Bł.: 34.04 g; Sól: 6.73 g; 6 posiłkowa: E: 2257,40 kcal; B: 100,08 g; T: 64.50 g; Kw. tł. nasy.: 27.82 g; W: 381,60 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

05.05.2024 roku NIEDZIELA

* 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 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)

**Dieta Normalna X**

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Płatki pszenne na mleku 350 ml 1.7. Sałata – 5 g – 2 liście Pieczywo pszenne 100 g 1. Wędlina wieprzowa 50g Owoc – 80g Kawa 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 200g IV. Sałata, ogórek zielony, koperek w sosie jogurtowym 80g. V. Kompot 200 ml	Wędlina dr – 3 plastry – 30g Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2295,23 kcal; B: 88,24g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 362,60 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 liście Owoc – 80g Pieczywo 100 g 1. Wędlina wieprzowa 50g Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Masło 15g 7.	I. Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 9. II. Klops wp., sos marchewkowo - koperkowy 100g/ 50 ml 1.3. III. Ziemniaki 200g IV. Sałata, ogórek zielony, koperek w sosie jogurtowym 80g 7. V. Kompot 200 ml	Wędlina dr – 3 plastry – 30g Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2210,29 kcal; B: 89 g; T: 63.86 g; Kw. tł. nasy.: 25.00 g; W: 339,62 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 ml Sałata – 5 g – 2 liście Owoc – 80g Pieczywo pszenne 100 g 1. Wędlina wieprzowa 50g Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7. Margaryna 15g	I. Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 9. II. Klops wp., sos marchewkowo - koperkowy 100g/ 50 ml 100g 1.3. III. Ziemniaki 200g IV. 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 – 30g Margaryna 15 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2210,29 kcal; B: 89 g; T: 63.86 g; Kw. tł. nasy.: 25.00 g; W: 339,62 g; W tym cukry: 71.65 g; Bł.: 38.49 g; Sól: 8.23 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatobiałkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Sałata – 5 g – 2 liście Pieczywo razowe 100 g 1. Wędlina wieprzowa 50g Owoc – 80g Kawa zbożowa (bez mleka) 250 ml 1. Masło 15g 7.	I. Barszcz czerwony z makaronem 350 ml 9. II. Klops wp. duszony, sos marchewkowo - koperkowy 100g/ 50 ml 100g 1.3. III. Ziemniaki 200g IV. Sałata, ogórek zielony, koperek w sosie jogurtowym 80g 7. V. Kompot 200 ml	Wędlina dr – 3 plastry – 30g Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo razowe 100 g 1. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2127,81 kcal; B: 90,51 g; T: 68.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.75 g; W: 335,87 g; W tym cukry: 69.42 g; Bł.: 44.19 g; Sól: 6.38 g; 6 posiłkowa: E: 2250,02 kcal; B: 91,85 g; T: 64.56 g; Kw. tł. nasy.: 25.21 g; W: 378,41 g; W tym cukry: 104.09 g; Bł.: 41.55 g; Sól: 8.28 g;		

II śniadanie: Owoc (Jabłko pieczone – chirurgia, wewnętrzny)**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****06.05.2024 roku PONIEDZIAŁEK***** 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 laskowe, orzechy włoskie, 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)

**Dieta Podstawowa**

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z makaronem 350 ml 7. Wędlina drobiowa – 2 plastry Jajko – 1 szt. 3. Pomidor – ¼ - 40g Masło –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 ml Bułka 3. Kompot 250 ml	Paszтет – 50 g 1.3. Sałata – 10g Pieczywo 100g 1. Masło 15g 7. Herbata – 250 ml PDIATRIA: Parówka 1 st, Jogurt owocowy 1 szt 7.
E: 2415.79 kcal; B: 87,09 g; T: 87.47 g; Kw. tł. nasy.: 33.52 g; W: 340,33 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 plastry Jajko – 1 szt. 3. Pomidor – ¼ - 40g Masło –15g 7. Pieczywo– 100g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7.	1. Zupa 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 – 50g Sałata – 10g Pieczywo pszenne 100g 1. Masło 15g 7. Herbata – 250 ml
E: 2101,04kcal; B: 94,21 g; T: 62.19 g; Kw. tł. nasy.: 30.74 g; W: 297,86 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 – 350ml Wędlina drobiowa – 2 plastry Jajko – 1 szt. 3. Pomidor – ¼ - 40g Masło –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 g 3. Kompot 250 ml	Wędlina dr – 50g Sałata – 10g Pieczywo pszenne 100g 1. Masło 15g 7. Herbata – 250 ml
E: 2087,04 kcal; B: 94,21 g; T: 62.19 g; Kw. tł. nasy.: 30.74 g; W: 297,86 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 plastry Jajko – 1 szt. 3. Pomidor – ¼ - 40g Masło –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 ml Pieczywo razowe 3. Kompot 250 ml	Wędlina drobiowa – 50g Sałata – 10g Pieczywo razowe 100g 1. Masło 15g 7. Herbata – 250 ml
5 posiłkowa: E: 2223,09 kcal; B: 101,39 g; T: 82.52 g; Kw. tł. nasy.: 33.16 g; W: 304,04 g; W tym cukry: 54.06 g; Bł.: 49,92 g; Sól: 4.90 g; 6 posiłkowa: E: 2243,09 kcal; B: 104,50 g; T: 84.66 g; Kw. tł. nasy.: 35.28 g; W: 312,12 g; W tym cukry: 57.56 g; Bł.: 50.97 g; Sól: 5.68 g;		

II śniadanie: Bułka maślana 1.3.7. (Chirurgia, Ortopedia – Kisiel 200 ml)**Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna:** Jogurt naturalny 7.**Posiłek nocny -** Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową i sałatą 1.7.**Oddział Pediatriczny:****II Śniadanie:** Owoc**Podwieczorek:** Bułka maślana 1.3.7.

07.05.2024 roku WTOREK

Dieta Podstawowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
-----------	-------	---------

* 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 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

Kasza jęczmienna na mleku 300 ml 1.7. Wędlina dr – 40 g Owoc – 80 g Pomidor – 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 100g/ 50g/50 ml/ 3. Ryż 200g 4. Surówka z kapusty białej 80 g 5. Kompot 200 ml	Kielbas żywiecka 40 g Rzodkiewka – 2 szt – 30g Miód – 30g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo 100 g 1.
E: 2340,19 kcal; B: 75,93 g; T: 85.96 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 331,57 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. Wędlina dr – 40 g Owoc – 80 g Pomidor – 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 w warzywach 100g/50g/50ml 3. Buraczki na ciepło 80 g 4. Ryż 200g 5. Kompot 200 ml	Kielbasa żywiecka 40 g Rzodkiewka – 2 szt- 30g Dżem – 30g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo 100 g 1.
E: 2447,57 kcal; B: 88,30 g; T: 69.47 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 383,22 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 ml Wędlina dr – 40 g Owoc – 80 g Pomidor – ¼ - 40g Pieczywo 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml 1.7. Margaryna - 15g	1. Krupnik z ziemniakami 350 ml 1.9. 2. Kurczak po chińsku 100g/50g/50ml 3. Ryż 200g 4. Surówka z kapusty białej 80 g 5. Kompot 200 ml	Kielbasa żywiecka - 40 g Rzodkiewka – 2 szt – 30g Miód – 30g Herbata 300 ml Margaryna - 15g Pieczywo 100 g 1.
E: 2295,34 kcal; B: 84,53 g; T: 67.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.13 g; W: 351,76 g; W tym cukry: 121.48 g; Bł.: 26.49 g; Sól: 5.00 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina dr – 40 g Owoc – 80 g Pomidor – ¼ - 40g Pieczywo 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 100g/50g/50ml 3. Ryż 200g 4. Surówka z kapusty białej 80 g 5. Kompot 200 ml	Kielbasa żywiecka 40 g Rzodkiewka – 2 szt – 30g Papryka – 4 plastry – 20g Herbata 300 ml Masło - 15g 7. Pieczywo razowe 100 g 1.
5 posiłków: E: 2313,16 kcal; B: 78,17 g; T: 65.11 g; Kw. tł. nasy.: 24.12 g; W: 317,25 g; W tym cukry: 94.11 g; Bł.: 25.21g; Sól: 4.21 g; 6 posiłków: E: 2336,89 kcal; B: 89,73 g; T: 65.73 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; W: 324,64 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 Pediatriczny:

II Śniadanie: Owoc

Podwieczorek: Jogurt owocowy 7.

08.05.2024 roku ŚRODA

Dieta Podstawowa

*** 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 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Mleko, ryż 350 ml 7. Dżem – 40 g Owoc- 80g Wędlina drobiowa – 50 g Pieczywo 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. Bitka wieprzowa w sosie białym z dodatkiem chrzanu 100g 1. III. Surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek – 100g IV. Ziemniaki 200g V. Kompot 250 ml	Ser żółty – 1 plaster 7. Wędlina drobiowa – 2 plastry Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2614,41 kcal; B: 100,25 g; T: 78,24 g; Kw. tł. nasy.: 28,09 g; W: 390,96 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 g Owoc – 80g Wędlina drobiowa – 50 g Pieczywo 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 ml III. Marchewka po generalsku – 100g IV. Ziemniaki 200g V. Kompot 250 ml	Wędlina drobiowa – 3 plastry Pomidor – ¼ - 40g Masło 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2290,02 kcal; B: 101,42 g; T: 62,23 g; Kw. tł. nasy.: 26,71 g; W: 375 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 ml Dżem – 40 g Owoc – 80g Wędlina drobiowa – 50 g Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1. Margaryna 15 g 7.	Zupa brokułowa 350 ml 1.7.9. II. Schab w sosie koperowym – 1 szt / 50 ml III. Marchewka po generalsku – 100g IV. Ziemniaki 200g V. Kompot 250 ml	Wędlina drobiowa – 3 plastry Pomidor – ¼ - 40g Margaryna 15 g 7. Pieczywo pszenne 100 g 1. Herbata 250 ml
E: 2290,02 kcal; B: 101,42 g; T: 62,23 g; Kw. tł. nasy.: 26,71 g; W: 375,00 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 - 30g Owoc – 80g Wędlina drobiowa – 50g Pieczywo 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 ml III. Surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek – 100g IV. Ziemniaki 200g V. Kompot 250 ml	Ser żółty – 1 plaster 7. Wędlina drobiowa – 2 plastry Masło 15 g 7. Pieczywo razowe 100 g 1. Herbata 250 ml
5 posiłkowa: E: 2211,93 kcal; B: 87,67 g; T: 74,62 g; Kw. tł. nasy.: 25,96 g; W: 342,14 g; W tym cukry: 90,42 g; Bł.: 33,73 g; Sól: 7,07 g; 6 posiłkowa: E: 2237,60 kcal; B: 88,28 g; T: 74,63 g; Kw. tł. nasy.: 25,97 g; W: 361,24g; 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**

(Jabłko pieczone – chirurgia, wewnętrzny)

II Kolacja/ Posiłek dodatkowy- Kanapka z pieczywa razowego z wędliną drobiową, ogórkiem 1.7.**Oddział Pediatriczny:****II Śniadanie: Chrupki****Podwieczorek: Jabłko pieczone****09.05.2024 roku CZWARTEK****Dieta Normalna X**

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 350 ml 1.7.	I. Zupa ziemniaczana 350 ml 1.9.	Galaretkę wieprzowa z warzywami – 100 g

*** 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 laskowe, orzechy włoskie, 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

Pieczywo 100 g 1. Paszet 50g 1.3. Jogurt owocowy 7. Rzodkiewka – 2 sztuki – 30g Masło 15 g 7. Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml 1.7. Pediatria: Wędlina drobiowa – 3 plastry, Jogurt owocowy 7.	II.Gulasz wieprzowy 100g/ 60g III.Surówka z białej kapusty z koperkiem 100 g IV. Kasza 200g 1. V. Kompot 250ml	Rukola 10 g Pieczywo mieszane 100g 1. Masło 15 g 7. Herbata 250 ml PEDIATRIA: Wędlina drobiowa, Jabłko pieczone.
E: 2295,23 kcal; B: 88,24 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 362,63 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 - 40g Masło 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 duszona 100 g IV. Kasza 200g 1. V. Kompot 250ml	Galaretką wieprzowa z warzywami – 100 g Rukola 10 g Pieczywo mieszane 100g 1. Masło 15 g 7. Herbata 250 ml
E: 2295,22 kcal; B:88,24 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 362,63 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 ml Pieczywo 100 g 1. Wędlina dr 50g Rukola – 10 g Pomidor – ¼ - 40g Margaryna 15 g 7. Kawa zbożowa 250 ml 1.	I..Zupa ziemniaczana 350 ml 1.9. II.Gulasz wieprzowy duszony 100g/ 60g III.Marchewka duszona 100 g IV. Kasza 200g 1. V. Kompot 250ml	Galaretką wieprzowa z warzywami – 100 g Rukola 10 g Pieczywo mieszane 100g 1. Margaryna 15 g 7. Herbata 250 ml
E: 2367,23 kcal; B: 89,10 g; T: 60.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.04 g; W: 361,21 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 - 40g Rukola – 10 g Masło 15 g 7. Kawa zbożowa z mlekiem (bez mleka) 250 ml 1.	I Zupa ziemniaczana 350 ml 1.9. II.Gulasz wieprzowy duszony 100g/ 60g III.Surówka z białej kapusty z koperkiem 100g III. Kasza 200g 1. IV. Kompot 250ml	Galaretką wieprzowa z warzywami – 100 g Rukola 10 g Pieczywo razowe 100g 1. Masło 15 g 7. Herbata 250 ml
5 posiłkowa : E: 2220,02 kcal; B: 88,59 g; T: 64.56 g; Kw. tł. nasy.: 25.21 g; W: 388,41 g; W tym cukry: 104.09 g; Bł.: 41.55 g; Sól: 8.28 g; 6 posiłkowa : E: 2227,09 kcal; B: 91,51 g; T: 61.28 g; Kw. tł. nasy.: 24.10 g; W: 396,42 g; W tym cukry: 97.80 g; Bł.: 27.53 g; Sól: 5.35 g;		

II Śniadanie – Jogurt naturalny 7.

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 plaster 1.7.

Oddział Pediatria:

II Śniadanie: Biskwopty – 6 szt 1.3.

Podwieczorek: Kisiel 200 ml 7.

10.05.2024 roku PIĄTEK

Dieta Normalna X

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza manna na mleku 300 ml 1.7.	I.Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1. 9.	Pieczywo mieszane 100g 1.

*** 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 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

Jajko 1 szt 3. Sałata 2 liście – 5 g Bułka maślana – 1/2 plaster 1.3.7. Pieczywo 100 g 1. Kawa zbożowa 250 ml 1.7. Masło 15g 3.	II.Ryba smażona 100g 1.3.4. III.Ziemniaki 200g IV.Buraczki na ciepło 100g V.Kompot 200 ml PEDIATRIA: Naleśniki z serkiem waniliowym i brzoskwiniami – 2 szt (Wszystkie diety)	Dżem – 30 g Ser żółty – 2 plastry – 30g 7. Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2211.10 kcal; B: 90,79 g; T: 83.73 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; W: 271.45 g; W tym cukry: 49.66 g; Bł.: 32.40 g; Sól: 6.93 g;		

Dieta lekkostrawna, wrzodowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, trzustkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Kasza manna na mleku 300 ml 1.7. Jajko – 1 szt 3. Sałata 2 liście – 5 g Bułka 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 200g IV.Buraczki na ciepło 100g V.Kompot 200 ml	Pieczywo 100g 1. Dżem – 30 g Twaróg – 40 g 7. Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2109,16 kcal; B: 80,20 g; T: 65.46 g; Kw. tł. nasy.: 24.35 g; W: 314,76 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

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Zupa bezmleczna – 350 ml Jajko – 1 szt 3. Sałata 2 liście – 5 g Marchewka gotowana mini – 6 szt Pieczywo 100 g 1. Kawa zbożowa bez mleka 250 ml Masło 15g 3.	I.Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1. 9. (bezmleczna) II.Rolada rybna 100g 1.3.4. III.Ziemniaki 200g IV.Buraczki na ciepło 100g V.Kompot 200 ml	Pieczywo 100g 1. Dżem – 40g Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2109,76kcal; B: 80,20 g; T: 65.46 g; Kw. tł. nasy.: 24.35 g; W: 314,76 g; W tym cukry: 94.32 g; Bł.: 25.38 g; Sól: 4.84 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Jajko – 1 szt 3. Marchewka gotowana mini – 6 szt Sałata 2 liście – 5 g Pieczywo 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 200g IV.Surówka z kiszzonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 100g V.Kompot 200 ml	Pieczywo 100g 1. Twaróg – 40 g 7. Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
5 posiłkowa: E: 2099,34kcal; B: 83,50 g; T: 67.93 g; Kw. tł. nasy.: 27.13 g; W: 324,95 g; W tym cukry: 121.48 g; Bł.: 26.49 g; Sól: 5.00 g; 6 posiłkowa: E: 2144,19 kcal; B: 88.63 g; T: 85.96 g; Kw. tł. nasy.: 25.91 g; W: 334,76 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 wędlna drobiową i z pomidorem 1.7.

Posiłek nocny – Paluchy chrupkie – 2 szt 1.7.

Oddział Pediatryczny:

II Śniadanie: Owoc

Podwieczorek: Krakersy 7.

11.05.2024 roku SOBOTA

Dieta Normalna X

SNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
-----------	-------	---------

* 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 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)



SAMODZILENY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W RYPINIE – PROGRAM DOBRY POSIŁEK

Płatki żytnie na mleku – 350 ml 1.7. Wędlina drobiowa – 50 g Sałatka 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. Mięso z indyka z brokołem, papryką, marchewką w sosie curry sos – 100g/50g/50 ml 1.3.7. 3. Surówka z kiszzonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 80g 4. Kompot 250 ml Pediatrya: Mięso w z indyka w sosie warzywnym Ryż/ Warzywa na parze	Pieczywo pszenne 100g 1. Wędlina drobiowa – 40 g – 2 plastry Ogórek zielony – 6 plasterów – 20 g Ser żółty – 2 plastry – 30 g 7. Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2590,24 kcal; B: 92,38 g; T: 100.43 g; Kw. tł. nasy.: 27.33 g; W: 345,18 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 g Sałatka 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 100g/ 50 ml 3. Warzywa na parze 100 g (kalafior, marchewka) 100 g 4. Ryż 200g 5. Kompot 250 ml	Pieczywo pszenne 100g 1. Wędlina wp – 40 g Twaróg – 30 g 7. Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2307,30 kcal; B: 97,92 g; T: 85.79 g; Kw. tł. nasy.: 28.22 g; W: 329,26 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 ml Wędlina drobiowa – 50 g Sałatka jarzynowa – 75g 1,7,9, Pieczywo pszenne 100 g 1. Kawa zbożowa bez mlekiem 250 ml Masło - 15g 7.	1. Zupa kalafiorowa 350 ml 1.9. (bezmleczna) 2. Mięso z indyka w sosie warzywnym 100g/ 50 ml 3. Warzywa na parze 100 g (kalafior, marchewka) 100 g 4. Ryż 200g 5. Kompot 250 ml	Pieczywo pszenne 100g 1. Wędlina wp – 40 g Dżem – 20 g Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
E: 2304,23 kcal; B: 16,86 g; T: 85.79 g; Kw. tł. nasy.: 28.22 g; W: 345,62 g; Bł.: 25.36 g; Sól: 8.64 g;		

Dieta Niskowęglowodanowa – Cukrzycowa, Redukcyjna, Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Wędlina drobiowa – 50 g Sałatka 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 kiszzonej kapusty z dodatkiem oliwy z oliwek 80 g 3. Ryż 200g 4. Kompot 250 ml	Pieczywo razowe 100g 1. Wędlina wp – 40 g. Twaróg – 40 g 7. Pomidor – ¼ - 40g Herbata 300 ml Masło 15g 7.
5 – posiłkowa: E: 2107,88 kcal; B: 101,10 g; T: 111.98 g; Kw. tł. nasy.: 28.74 g; W: 312.34 g; Bł.: 45.62 g; Sól: 9.01 g; 6- posiłkowa: E: 2146,83 kcal; B: 103.40 g; T: 108.65 g; Kw. tł. nasy.: 26.88 g; W: 323.16 g; Bł.: 42.32 g; Sól: 8.44 g;		

**II Śniadanie (dieta cukrzycowa, redukcyjna) – Koktajl z kefiru ze śliwką suszoną 200 ml 7.
Podwieczorek – dieta cukrzycowa 5 posiłkowa, redukcyjna: Budyń 200 ml 7.
Posilek nocny – Pieczywo wasa – 1 kromka, Pasta jajeczna 50 g 3.**

Oddział Pediatryczny:

II Śniadanie: Owoc

Podwieczorek: Sok marchewkowy 200 ml

* 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 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)