



LUBUSKIE CENTRUM ORTOPIEDII
im. dr. Lecha Wierusza Spółka z o.o. w Świebodzinie

ul. Zamkowa 1
66-200 Świebodzin

REGON 000290630
NIP 9271938119

tel.: 68 475 06 01 <http://www.loro.pl>
fax: 68 475 06 02, mail: lco@loro.pl

LCO.I.073.109.2019

Świebodzin, 21 października 2019r.

Szymon Osowski
Katarzyna Batko – Tołuć
Członkowie Zarządu
Sieć Obywatelska Watchdog Polska
Ul. Ursynowska 22/2
02-605 Warszawa

W odpowiedzi na wniosek o udostępnienie informacji publicznej z dnia 15 października 2019r. poniżej przesyłam odpowiedzi:

Ad.1. Obecnie szpital nie posiada zatrudnionego dietetyka.

Ad.2. Szpital nie zatrudnia dietetyka

Ad.3. Nie w szpitalu nie ma takiej możliwości.

Ad.4. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 20,96 zł.

Ad.5. Szpital korzysta z usług firmy zewnętrznej. W umowie nie ma określenia minimalnej kwoty ani procentowego przeznaczenia na zakup składników użytych do przygotowania posiłku.

Ad.6. Tak szpital posiada stosowaną dokumentację. W załączeniu przykładowy jadłospis z firmy zewnętrznej (jadłospis tygodniowy za okres od dnia 14-10-2019 do 20-10-2019).

Ad.7. Jakość posiłków podawanych pacjentom kontrolowana jest raz w tygodniu przez Pielęgniarkę Naczelną.

Ad.8. Na podstawie jadłospisu dostarczanego przez firmę świadczącą usługi dla szpitala oceniane jest ilość pokarmu dostarczanego pacjentowi. Raz w tygodniu.

Ad.9. Tak .

Ad.10. W szpitalu nie ma opracowanej procedury dotyczącej niewłaściwego żywienia bądź zatrucia. W zakresie skarg dotyczących żywienia osobą do kontaktu jest Pielęgniarka Naczelna. Jest opracowana ogólna procedura dotycząca przyjmowania skarg i wniosków.

Ad.11. W latach 2017-2018 nie odnotowano skarg dotyczących niewłaściwego żywienia.



LUBUSKIE CENTRUM ORTOPIEDII

im. dr. Lecha Wierusza Spółka z o.o. w Świebodzinie

ul. Zamkowa 1
66-200 Świebodzin

REGON 000290630
NIP 9271938119

tel.: 68 475 06 01
fax: 68 475 06 02,

<http://www.loro.pl>
mail: lco@loro.pl

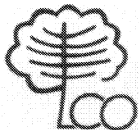
Ad.12. W 2018r. lekarze nie przechodzili odpowiedniego szkolenia z zakresu zasad prawidłowego żywienia chorych w szpitalu.

Ad.13. W szpitalu opracowane są standardy odżywiania:

Rodzaje diet

- 1) Dieta podstawowa
- 2) Dieta lekko strawna
- 3) Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
- 4) Łatwo strawna bogato białkowa
- 5) Z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
- 6) Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
- 7) Bogato resztkowa
- 8) O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
- 9) Nisko białkowa
- 10) Łatwostrawna o zmienionej konsystencji
 - a) Papkowata
 - b) Płynna
 - c) Płynna wzmocniona
 - d) Do żywienia przez zgłębnik lub przetokę
- 11) Kleikowa
- 12) Ubogo energetyczna
- 13) Bezglutenowa
- 14) Dieta specjalna

Lp.	NAZWA DIETY	CHARAKTERYSTYKA DIETY	ZASTOSOWANIE	ZALECANE NORMY ENERGII I SKŁADNIKÓW POKARMOWYCH
1)	Podstawowa	Określa racjonalny sposób żywienia, tzn. ma spełniać zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia	Stosuje się u chorych niewymagających żywienia dietetycznego	Energia(kcal) -2300-3000 Białko (g) -70-100 Tłuszcz(g) -63-82 Węglowodany (g) -330-480



Lubuskie Centrum Ortopedii
im. dr. Lecha Wierusza Sp. z o.o.

LUBUSKIE CENTRUM ORTOPEDII

im. dr. Lecha Wierusza Spółka z o.o. w Świebodzinie

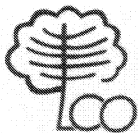
ul. Zamkowa 1
66-200 Świebodzin

REGON 000290630
NIP 9271938119

tel.: 68 475 06 01
fax: 68 475 06 02,

<http://www.loro.pl>
mail: lco@loro.pl

2)	łatwo strawna	<p>Jest to modyfikacja żywienia racjonalnego ludzi zdrowych. Ma szerokie zastosowanie w zakładach leczniczych. Powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i dostarczyć takiej samej ilości składników pokarmowych, jak dieta podstawowa. Różnica między żywnością osób zdrowych a wymagających diety polega tylko na doborze produktów łatwo strawnych oraz technik sporządzania posiłków, które czynią potrawę łatwo przyswajalną. Podstawą tej diety jest ograniczenie, a nawet wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych w tradycyjny sposób, długo zalegających w żołądku, wzdymających, ostro przyprawionych. W diecie łatwo strawnej należy zmniejszyć podaż błonnika pokarmowego, chociaż pewna ilość tego składnika jest potrzebna, gdyż wchłania on wodę, rozluźnia masy kałowe i wpływa na ich wydalanie.</p>	<p>W stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit, w nadmiernej pobudliwości jelita grubego, w nowotworach przewodu pokarmowego, w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych, w chorobach infekcyjnych przebiegających z gorączką, w zapalnych chorobach płuc, w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych, dla chorych długo leżących, dla osób w wieku starszym, dieta wstępna przy przyjęciu pacjenta do szpitala do czasu ustalenia diety przez lekarza.</p>	<p>Energia (kcal) – 2000 Białko (g)-75-80, w tym białko zwierzęce – 45 Tłuszcz (g)-65 Węglowodany(g) - 300</p>
3)	Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	<p>Celem diety jest zmniejszenie stężenia glukozy we krwi i poprawa metabolizmu. Dieta polega na ograniczeniu lub wykluczeniu z żywności glukozy, fruktozy i sacharozy, a zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych (skrobi i błonnika pokarmowego)</p>	Cukrzyca	<p>Energia(kcal)-1500 Białko(g)-56-75 Tłuszcz(g)-50-60 Węglowodany (g) -170-190</p>



Lubuskie Centrum Ortopedii
im. dr. Lecha Wierusza Sp. z o.o.

LUBUSKIE CENTRUM ORTOPEDII

im. dr. Lecha Wierusza Spółka z o.o. w Świebodzinie

ul. Zamkowa 1

REGON 000290630

tel.: 68 475 06 01

<http://www.loro.pl>

66-200 Świebodzin

NIP 9271938119

fax: 68 475 06 02.

mail: lco@loro.pl

4)	Łatwo strawna bogato białkowa	Dieta ma na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, ciał odpornościowych, enzymów, hormonów, białek osocza. Aby białko mogło spełniać swoje zadanie, dieta musi mieć należytą wartość energetyczną w przeciwnym razie białko będzie wykorzystywane do celów energetycznych.	Stosowana dla osób wyniszczonych, z niedowagą w chorobach nowotworowych, w rozległych oparzeniach, zranieniach, w chorobach przebiegających z gorączką, dla rekonwalescentów po przebytych chorobach, marskość wątroby, przewlekłe zapalenie wątroby, wirusowe zapalenie wątroby, przewlekłe alkoholowe zapalenie wątroby, zespół poresekcyjny żołądka, zespół złego trawienia i wchłaniania, nadczynność tarczycy, zespół nerczycowy, choroby z niedoboru.	Energia(kcal)- 2400-2800, W przypadku wychudzenia ilość energii należy zwiększyć tj.3000 Białko(g)- 100-120 Tłuszcz(g)- 50-70 Węglowodany(g) – 350-400
5)	Z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta ma na celu dostarczenie pacjentowi wszystkich niezbędnych składników odżywczych, neutralizowanie soku żołądkowego, ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, niedrażnienie chemiczne, mechaniczne i termiczne błony śluzowej żołądka	Stosowana jest w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy, w okresie zaostrzenia oraz w czasie rekonwalescencji. Ponadto ma zastosowanie w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka, refluksie żołądkowo – przełyk., w dyspepsjach czynnościowych żołądka	Energia(kcal)- 2000-2500 Białko(g)- 80-90 Tłuszcz(g)- 80 Węglowodany (g)- 300-350
6)	Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta ta ma na celu ochronę wątroby i trzustki. Wszystkie zalecenia mające na celu zmniejszenie aktywności wydzielniczej tych narządów, a przez to odciążenie ich w trakcie choroby. Celem diety jest zapewnienie odpowiedniej ilości energii oraz wszystkich składników pokarmowych w ilościach i proporcjach zgodnych z potrzebami organizmu.	Dieta tę stosuje się w przewlekłym zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, w kamicy żółciowej, w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki (w stanie ostrym zaleca się konsystencję płynną lub papkowatą) w okresie zaostrzenia wrzodziejącego jelita grubego	Energia(kcal) - 1800-2300) Białko(g)-70 Tłuszcz(g)-40-50 Węglowodany(g)-300-350 (w tym cukry proste 50-60)



Lubuskie Centrum Ortopedii
im. dr. Lecha Wierusza Sp. z o.o.

LUBUSKIE CENTRUM ORTOPEDII

im. dr. Lecha Wierusza Spółka z o.o. w Świebodzinie

ul. Zamkowa 1

REGON 000290630

tel.: 68 475 06 01

<http://www.loro.pl>

66-200 Świebodzin

NIP 9271938119

fax: 68 475 06 02.

mail: lco@loro.pl

7)	Bogato resztkowa	Dieta jest modyfikacją żywienia racjonalnego ludzi zdrowych, czyli diety podstawowej. Polega na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnych i płynów. Celem diety jest pobudzenie motoryki jelit i uregulowanie ich czynności.	Stosowana jest w zaparciach oraz w zaburzeniach czynnościowych jelit.	Energia(kcal) -2000 Białko (g)-70-75) Tłuszcz(g)-65 Węglowodany przyswajalne (g)-280 Błonnik pokarmowy(g) -50-60
8)	O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Zadaniem diety jest obniżenie poziomu lipidów w surowicy krwi. Najistotniejszą cechą jest ograniczenie ilości nasyconych kwasów tłuszczowych (NKT) i częściowe zastąpienie ich jednonienasyconymi kwasami tłuszczowymi (JNKT) i wielonienasyconymi kwasami tłuszczowymi (WNKT) głównie kwasem linolowym.	Hiperlipidemia, miażdżyca, podwyższone stężenie cholesterolu we krwi, w profilaktyce niedokrwiennej choroby serca.	Energia(kcal)- 2000 Białko(g)-80-100) Tłuszcz(g)-40-50 Węglowodany(g)-280-310
9)	Niskobiałkowa	Celem diety jest zachowanie równowagi metabolicznej i wodnej. Dieta jest leczeniem wspomagającym. Charakteryzuje się zmniejszoną ilością białka w porównaniu z zapotrzebowaniem fizjologicznym. Jest zalecana przez lekarza indywidualnie, zależnie od tolerancji białka przez chorego. W przypadku zastosowania tej diety konieczna jest stała kontrola ilości i jakości spożywanego białka oraz oznaczenie elektrolitów (sodu, potasu, wapnia, fosforu) i bilansu wodnego).	Dietę stosuje się w następujących schorzeniach: przewlekła niewydolność nerek, niewydolność wątroby, alergie pokarmowe.	Energia(kcal) 2000-2500 Białko(g)- 40-50, czasem 20-30 Tłuszcz(g)- 70-80 Węglowodany(g)- 300-380
10)	Łatwo strawna o zmienionej konsystencji	Wartość odżywcza diety powinna pokrywać zapotrzebowanie chorego.	Po zabiegach operacyjnych	
a)	Papkowata	Wartość energetyczna i dobór produktów są zbliżone do diety łatwo strawnej.	Utrudnione gryzienie, w chorobach jamy ustnej i przełyku (zapalenie jamy	Energia(kcal)- 2000 Białko(g)-80 Tłuszcz(g)-65-70



Lubuskie Centrum Ortopedii
Im. dr. Lecha Wierusza Sp. z o.o.

LUBUSKIE CENTRUM ORTOPIEDII

im. dr. Lecha Wierusza Spółka z o.o. w Świebodzinie

ul. Zamkowa 1

REGON 000290630

tel.: 68 475 06 01

<http://www.loro.pl>

66-200 Świebodzin

NIP 9271938119

fax: 68 475 06 02.

mail: lco@loro.pl

		Zasadnicza różnica polega na konsystencji potraw, które muszą być tak przyrządzone, aby nie drażniły zmienionego chorobowo przełyku lub jamy ustnej mechanicznie, chemicznie i termicznie. Potrawy miksowane, przetarte.	ustnej, zapalenie przełyku, rak przełyku, zwężenie przełyku, żylaki przełyku) rekonwalescencja po zabiegach operacyjnych	Węglowodany(g) - 270
b)	Płynna	Potrawy płynne z zastosowaniem produktów o wysokiej wartości odżywczej. Głównym zadaniem diety płynnej jest złagodzenie pragnienia i dostarczenie niezbędnej ilości płynu. Wartość energetyczna ustalana jest indywidualnie	Stosuje się przede wszystkim wówczas, gdy chory nie toleruje pożywienia (nudności, wymioty, brak łaknienia, biegunka), a więc najczęściej w chorobach jamy ustnej i przełyku, u chorych nieprzytomnych, lub w żywieniu enteralnym.	
c)	Płynna wzmocniona	Chroni jamę ustną i cały przewód pokarmowy przed podrażnieniem mechanicznym, chemicznym i termicznym	Ma zastosowanie u chorych wymagających podaży energii zgodnej z normą, albo zwiększonej w przypadku nasilonego katabolizmu.	Energia(kcal)- 2000-2200 Białko(g) 80-90 Tłuszcz(g)-75-85 Węglowodany(g)-250-280)
d)	Do żywienia przez zgłębnik lub przetokę	Dieta tego typu musi być dobrze tolerowana przez chorego, by nie powodować wymiotów, łatwo trawiona, by nie powodować wzdęcia, biegunki, zaparcia, o odpowiedniej konsystencji, by łatwo przechodzić przez zgłębnik.	Dieta tego typu może mieć zastosowanie w niektórych schorzeniach jamy ustnej i urazach twarzoczaszki, w stanach po oparzeniach przełyku i żołądka, w nowotworach przełyku i wpustu żołądka, u chorych nieprzytomnych, w innych stanach chorobowych.	
11)	Kleikowa	Dieta kleikowa jest dietą нефизиologiczną, w związku z tym nie powinno się jej stosować dłużej niż 2-3 dni. Dłuższe stosowanie prowadzi do wyniszczenia organizmu. Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych, kaszy manny. Oprócz kleików podaje się gorzką herbatę i namoczone sucharki lub	Dieta tę stosuje się w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, w chorobach zakaźnych i stanach pooperacyjnych.	Energia(kcal)-1000 Białko roślinne(g)-25 Tłuszcz(g)-5 Węglowodany(g)- 220



LUBUSKIE CENTRUM ORTOPIEDII

im. dr. Lecha Wierusza Spółka z o.o. w Świebodzinie

ul. Zamkowa 1
66-200 Świebodzin

REGON 000290630
NIP 9271938119

tel.: 68 475 06 01
fax: 68 475 06 02.

http://www.loro.pl
mail: lco@loro.pl

		czerstwą bułkę.		
12)	Ubogo energetyczna	Dieta powinna być ubogoenergetyczna, a równocześnie zrównoważona pod względem zawartości składników odżywczych.	Dieta ma zastosowanie podczas redukcji masy ciała u osób z otyłością i z nadwagą.	Energia(kcal)- 1200-1300 Białko(g)-70-80 Tłuszcz(g)-10-25 Węglowodany(g) 100
13)	Bezglutenowa	Dieta z całkowitą eliminacją pokarmów zawierających przetwory czterech podstawowych zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia i owsa. Zalecana u chorych na celiakię, uczulonym na gluten, z zespołem złego wchłaniania	Zalecana u chorych na celiakię, uczulonym na gluten, z zespołem złego wchłaniania	
14)	Dieta specjalna	Wg zaleceń lekarza		

Ad. 14. Szpital jest w stanie zapewnić pacjentowi dietę wskazaną przez lekarza.

Ad. 15. Tak, w przypadku zgłoszenia przez pacjenta.

Ad. 16. Tak, w przypadku zlecenia lekarskiego.

Z poważaniem

PREZES ZARZĄDU
LUBUSKIEGO CENTRUM
ORTOPIEDII Sp. z o.o.
Elżbieta Kozak

Sporządził/a Marta Bukowska / Jolanta Keklak

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

	Sniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Podstawowa Loro	zupa mle. zacierka na mleku 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 paprykarz 50gr.alergen 1,3,6,7,9 ogórek zielony 50g. alergen 10 kawa z mlekiem 200ml.	zupa z fasolki szparagowej 400 ml alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. gulasz wieprzowy z warzywami 150 g alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g	zupa z fasolki szparagowej 400 ml alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. Potrawka drobiowa m.gul.150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g		Herbata 300ml. chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 kielbasa krakowska wieprzowa 50g. alergen 1,3,7,9,6,10 Jabłko 150g
Łatwo strawna Loro	zupa mle. zacierka na mleku 350 ml,alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka familijna 50gr.1,3,6,7,9,10,13 pomidor 40gr. Kawa z mlekiem 250 ml	zupa z fasolki szparagowej 400 ml alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. Potrawka drobiowa m.gul.150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g	zupa z fasolki szparagowej 400 ml alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. Potrawka drobiowa m.gul.150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g		Herbata 300ml chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 Pasta drobiowa z jarzynami 50g .alergen 9,7
Cukrzyca Loro	zupa mle. zacierka na mleku 350 ml alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka familijna 50gr.1,3,6,7,9,10,13 Kawa z mlekiem 250 ml pomidor 40gr.	zupa z fasolki szparagowej 400 ml alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. Potrawka drobiowa m.gul.150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g	zupa z fasolki szparagowej 400 ml alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. Potrawka drobiowa m.gul.150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g		Herbata B/C 300 ml chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 Pasta drobiowa z jarzynami 50g .alergen 9,7
Młodociani Loro	zupa mle. zacierka na mleku 350 ml alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 paprykarz 50gr.alergen 1,3,6,7,9 Kawa z mlekiem 250 ml ogórek zielony 30gr.	Jogurt owocowy 150 gr 1szt. alergen 1,7,6	zupa z fasolki szparagowej 400 ml alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. gulasz wieprzowy z warzywami 150 g alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g	Wafelek 1szt. alergen 1,3,5,7,8	Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 kielbasa krakowska wieprzowa 50g. alergen 1,3,7,9,6,10 Jabłko 150g

2019-10-14 poniedziałek

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
2019-10-14 poniedziałek	Komercyjna Loro Zupa mle. zacierka na mleku 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 Jajo gotowane 1 szt. alergen 3 Kawa z mlekiem 250 ml ogorek zielony 50g. alergen 10 paprykarz 50gr.alergen 1,3,6,7,9		zupa z fasolki szparagowej 400 ml, alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza gryczana 200gr. gulasz wieprzowy z warzywami 150 g alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g		Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 kietbasa krakowska wieprzowa 50g. alergen 1,3,7,9,6,10 Jabłko 150g twaróg 40gr. alergen 7
	Podstawowa Loro Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z twarogu i papryki 60 gr.alergen 7 Kawa z mlekiem 250 ml		zupa jarzynowa z zacierką 400 ml. alergen 1,3,7,9,10 ziemniaki gotowane 200gr. Kollet z jaj 80 gr. alergen 1,3 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 Salatka z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą 100 g		Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka katering drobiowa 50gr.alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr.
2019-10-15 wtorek	Łatwo strawna Loro Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 Pasta z twarogu z koperkiem 60gr.alergen 7 Kawa z mlekiem 250 ml		zupa jarzynowa z zacierką 400 ml. alergen 1,3,7,9,10 ziemniaki gotowane 200gr. Udko z kurczaka gotowane 150g alergen 9,10 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 marchewka oprószana 100g Sos pietruszkowy 150g alergen 1,7,9,10		Herbata 300ml chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka katering drobiowa 50gr.alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr.
	Cukrzyca Loro Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Kawa z mlekiem 250 ml chleb graham 175g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 Pasta z twarogu z koperkiem 60gr.alergen 7		zupa jarzynowa z zacierką 400 ml. alergen 1,3,7,9,10 ziemniaki gotowane 200gr. Udko z kurczaka gotowane 150g alergen 9,10 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergen 9 marchewka oprószana 100g Sos pietruszkowy 150g alergen 1,7,9,10		Herbata B/C 300 ml chleb graham 175g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka katering drobiowa 50gr.alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr.

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alegeny 1,5,6,7,8,10,11,13 Bulka zwykła 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z twarogu i papryki 60 gr.alergen 7 Kawa z mlekiem 250 ml chleb bałtonowski 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13</p>	Jabłko 150g	<p>zupa jarzynowa z zacierką 400 ml. alergen 1,3,7,9,10 ziemniaki gotowane 200gr. Kottlet z jaj 80 gr. alergen 1,3 Kompot (mieszanika owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 Salatka z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą 100 g</p>	Jogurt naturalny 150gr 1szt.. alergen 7	<p>Herbata 300ml chleb bałtonowski 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka katering drobiowa 50gr.alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr.</p>
<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alegeny 1,5,6,7,8,10,11,13 Bulka zwykła 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 Kawa z mlekiem 250 ml szynka tyrolska 30gr. alergen 1,3,6,7,9 pasta z twarogu i papryki 60 gr.alergen 7</p>		<p>zupa jarzynowa z zacierką 400 ml. alergen 1,3,7,9,10 ziemniaki gotowane 200gr. Kottlet z jaj 80 gr. alergen 1,3 Kompot (mieszanika owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 Salatka z ogórka kiszzonego z marchewką i cebulą 100 g</p>		<p>Herbata 300ml chleb bałtonowski 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 pomidor 40gr. szynka katering drobiowa 50gr.alergen 1,3,6,7,9 Jabłko 150g</p>
<p>zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 Bulka zwykła 1szt aler 1 Chleb bałtonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 Salceson 50gr. alergen 1,3,6,7,9 Kawa z mlekiem 250 ml Liść salaty</p>		<p>zupa rosół z makronem 400ml. alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 Pizy z mięsem 250g. alergen 1,3 Kompot (mieszanika owoców mrożonych) 300ml.alergen 9</p>		<p>Herbata 300ml chleb bałtonowski 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka tyrolska drobiowa 50gr.alergen 1,3,6,7,9 Cwikła z chrzanem 50gr.alergen 1,3,7,6,9,10</p>
<p>Zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 poledwica drobiowa z pietruszką 50g 1,3,6,7,9 Kawa z mlekiem 250 ml Liść salaty</p>		<p>zupa rosół z makronem 400ml. alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 pierogi ruskie 250 gr alergen 1,3,7 Kompot (mieszanika owoców mrożonych) 300ml.alergen 9</p>		<p>Herbata 300ml chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka batnika dr. 50g. alergen 1,3,6,7,9 Cwikła z chrzanem 50gr.alergen 1,3,7,6,9,10</p>

2019-10-15 wtorek

2019-10-16 środa

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Cukrzyca Loro	zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 polewica drobiowa z pietruszką 50g 1,3,6,7,9 Kawa z makiem 250 ml Liść salaty		zupa rosół z makronem 400ml. alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 pierogi ruskie 250 gr alergen 1,3,7 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) BIC 300ml.alergen 9		Herbata 300ml chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka barmnika dr. 50g, alergen 1,3,6,7,9 Cwikła z chrzanem 50gr. alergen 1,3,7,6,9,10
Miodociąmi Loro	zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 Salceson 50gr. alergen 1,3,6,7,9 Kawa z makiem 250 ml Liść salaty	budyń z cukrem 200ml. alergen 1,7	zupa rosół z makronem 400ml. alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 Pyzy z mięsem 250g, alergen 1,3 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9	Wafelek 1szt. alergen 1,3,5,7,8	Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 10 g alergen 7 szynka tyrolska drobiowa 50gr. alergen 1,3,6,7,9 Cwikła z chrzanem 50gr. alergen 1,3,7,6,9,10
Komercyjna Loro	zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 Kawa z makiem 250 ml Salceson 50gr. alergen 1,3,6,7,9 budyń z cukrem 200ml. alergen 1,7 Liść salaty		zupa rosół z makronem 400ml. alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 Pyzy z mięsem 250g, alergen 1,3 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9		Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka tyrolska drobiowa 50gr. alergen 1,3,6,7,9 Kefir 1 szt. 200 gr alergen 7 Cwikła z chrzanem 50gr. alergen 1,3,7,6,9,10
Podstawowa Loro	zupa mleczna z kaszą manną 350 ml alergen 1 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka pol.drobiowa50g alergen 1,3,6,7,9 Kawa z makiem 250 ml pomidor 40gr.		zupa ryżowa 400ml. alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. sur.z warzyw mieszanych 100 gr Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 szyncał drobiowy L 80 gr alergen 1,3		Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 ogórek kiszony 30gr. Pasztet drobiowy 50g alergen1,3,6,7,9

2019-10-16 środa

2019-10-17 czwartek

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

	Sniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Łatwo strawna Loro	zupa mleczna z kaszą manną 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb pszenny 100gr, alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g, alergen 7 szynka pol. drobiowa 50g alergen 1,3,6,7,9 Kawa z makiem 250 ml pomidor 40gr.		zupa ryżowa 400ml, alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. pulpet drobiowy got. L 80 gr alergen 1,3,6,7,9,10,11,13 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml, alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g sos pietruszkowy 100ml, alergen 1,7,9,10		Herbata 300ml chleb pszenny 100gr, alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g, alergen 7 poledwica żółtopolska drobiowa 50gr, alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr.
Cukrzyca Loro	zupa mleczna z kaszą manną 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb graham 130 g, alergen 1 Masło roślinne 10 g, alergen 7 szynka pol. drobiowa 50g alergen 1,3,6,7,9 Kawa z makiem 250 ml pomidor 40gr.		zupa ryżowa 400ml, alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. pulpet drobiowy got. L 80 gr alergen 1,3,6,7,9,10,11,13 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml, alergen 9 buraczki z kwaskiem 100g sos pietruszkowy 100ml, alergen 1,7,9,10		Herbata 300ml chleb graham 130 g, alergen 1 Masło roślinne 15 g, alergen 7 poledwica żółtopolska drobiowa 50gr, alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr.
Miodociani Loro	zupa mleczna z kaszą manną 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt, aler 1 Chleb baltonowski 80 gr, alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 10 g, alergen 7 szynka pol. drobiowa 50g alergen 1,3,6,7,9 Kawa z makiem 250 ml pomidor 40gr.	Jabłko 150g	zupa ryżowa 400ml, alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. sznyceł drobiowy L 80 gr alergen 1,3 sur.z warzyw mieszanych 100 gr Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml, alergen 9	Jogurt owocowy 150 gr 1szt. alergen 1,7,6	Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło 15g, alergen 7 ogórek kiszony 30gr. Pasztecik drobiowy 50g alergen 1,3,6,7,9
Komercyjna Loro	zupa mleczna z kaszą manną 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt, aler 1 Masło roślinne 15 g, alergen 7 Kawa z makiem 250 ml Ser żółty 50g, alergen 7 szynka pol. drobiowa 50g alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr.		zupa ryżowa 400ml, alergen 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. sznyceł drobiowy L 80 gr alergen 1,3 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml, alergen 9 sur.z warzyw mieszanych 100 gr		Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g, alergen 7 poledwica żółtopolska drobiowa 50gr, alergen 1,3,6,7,9 ogórek kiszony 30gr. Pasztecik drobiowy 50g alergen 1,3,6,7,9 Jabłko 150g

2019-10-17 czwartek

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Podstawowa Loro	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergeny 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb ballonowski 80 gr alergeny 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergeny 7 Twaróg 40gr. alergeny 7 Kawa z mlekiem 250 ml Dżem 40 gr alergeny 12	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. kollet rybny z mintaja L 80g alergeny 1,3,4 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergeny 9 sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. Pulpet rybny z mintaja L 80 gr alergeny 1,3,4 Sos koperkowy 100 gr alergeny 1,7,9,10 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergeny 9 sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr		Herbata 300ml chleb ballonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergeny 7 pasta z jaj 30gr.alergeny 3,7,10
Łatwo strawna Loro	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergeny 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb pszeniny 100gr.alergeny 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergeny 7 Twaróg 40gr. alergeny 7 Dżem 40 gr alergeny 12	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. Pulpet rybny z mintaja L 80 gr alergeny 1,3,4 Sos koperkowy 100 gr alergeny 1,7,9,10 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergeny 9 sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. Pulpet rybny z mintaja L 80 gr alergeny 1,3,4 Sos koperkowy 100 gr alergeny 1,7,9,10 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergeny 9 sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr		Herbata 300ml chleb pszeniny 100gr.alergeny 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergeny 7 pasta z jaj 30gr.alergeny 3,7,10
Cukrzyca Loro	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergeny 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb graham 130 g alergeny 1 Masło roślinne 15 g alergeny 7 Twaróg 40gr. alergeny 7 pomidor 40gr.	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. Pulpet rybny z mintaja L 80 gr alergeny 1,3,4 Sos koperkowy 100 gr alergeny 1,7,9,10 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergeny 9 sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. Pulpet rybny z mintaja L 80 gr alergeny 1,3,4 Sos koperkowy 100 gr alergeny 1,7,9,10 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergeny 9 sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr		Herbata 300ml chleb graham 130 g alergeny 1 Masło roślinne 15 g alergeny 7 pasta z jaj 30gr.alergeny 3,7,10
Miodociąni Loro	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergeny 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb ballonowski 80 gr alergeny 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergeny 7 Twaróg 40gr. alergeny 7 Dżem 40 gr alergeny 12	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. kollet rybny z mintaja L 80g alergeny 1,3,4 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergeny 9	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniak gotowane 200gr. Pulpet rybny z mintaja L 80g alergeny 1,3,4 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergeny 9	sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr	Herbata 300ml chleb ballonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergeny 7 pasta z jaj 30gr.alergeny 3,7,10

2019-10-18 piątek

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

Sniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
<p>Komercyjna Loro</p> <p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bulka zrywką 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 twaróg 40gr. alergen 7 Jogurt owocowy 150 gr 1szt. alergen 1,7,6 Dżem 40 gr alergen 12</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. kotlet rybny z miantaja L 80g alergen 1,3,4 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 sur. z marchwi i jabłka na winno 100 gr</p>	<p>Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z jaj 30gr.alergen 3,7,10 poledwica drobiowa50g alergen 1,3,6,7,9</p>	<p>Herbata 300ml chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 papykarz 50gr.alergen 1,3,6,7,9 Liść salaty</p>	<p>2019-10-18 piątek</p>
<p>Podstawowa Loro</p> <p>zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 Bulka zrywką 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 golonko prasowane 50g. 1,3,6,7,9,10,13 ogórek zielony 40g Kawa z mlekiem 250 ml Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13</p>	<p>zupa ziemniaczana z wloszczyzną 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza jęczmienna na sypko 200gr.alergen 1 Potrawka drobiowa m.gul. 150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 Surówka z kapusty kiszonej 100 gr</p>	<p>Herbata 300ml. chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z ryby gotowanej 50 gr alergen 4,7,10 Liść salaty</p>	<p>Herbata 300ml. chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z ryby gotowanej 50 gr alergen 4,7,10 Liść salaty</p>	<p>2019-10-19 sobota</p>
<p>Łatwo strawna Loro</p> <p>zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 poledwica drobiowa z pietruszką 50g 1,3,6,7,9 pomidor 40gr. Kawa z mlekiem 250 ml</p>	<p>zupa ziemniaczana z wloszczyzną 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza jęczmienna na sypko 200gr.alergen 1 Potrawka drobiowa m.gul. 150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 Kalafior z wody 100g. alergen 7</p>	<p>Herbata B/C 300 ml chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z ryby gotowanej 50 gr alergen 4,7,10 Liść salaty</p>	<p>Herbata B/C 300 ml chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z ryby gotowanej 50 gr alergen 4,7,10 Liść salaty</p>	<p>2019-10-19 sobota</p>
<p>Cukrzyca Loro</p> <p>zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 poledwica drobiowa z pietruszką 50g 1,3,6,7,9 Kawa z mlekiem 250 ml pomidor 40gr.</p>	<p>zupa ziemniaczana z wloszczyzną 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza jęczmienna na sypko 200gr.alergen 1 Potrawka drobiowa m.gul. 150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergen 9 Kalafior z wody 100g. alergen 7</p>	<p>Herbata B/C 300 ml chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z ryby gotowanej 50 gr alergen 4,7,10 Liść salaty</p>	<p>Herbata B/C 300 ml chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 pasta z ryby gotowanej 50 gr alergen 4,7,10 Liść salaty</p>	<p>2019-10-19 sobota</p>

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

	Sniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Miodociani Loro	Zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 golonko prasowane 50g. 1,3,6,7,9,10,13 Kawa z mlekiem 250 ml ogórek zielony 30gr.	ser fto-mage 50gr. alergen 7	zupa ziemniaczana z wloszczyzną 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza jęczmienna na sypko 200gr.alergen 1 Potrawka drobiowa m.gul. 150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 Surówka z kapusty kiszzonej 100 gr		Herbata 300ml. chleb baltonowski 100gr. Masło roślinne 15 g alergen 7 paprykarz 50gr.alergen 1,3,6,7,9 Liść salaty
Komercyjna Loro	Zupa ml.-kasza kukurydziana 350 ml. 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 golonko prasowane 50g. 1,3,6,7,9,10,13 Kawa z mlekiem 250 ml ogórek zielony 30gr. ser żółty 30gr. alergen 7		zupa ziemniaczana z wloszczyzną 400ml.alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 kasza jęczmienna na sypko 200gr.alergen 1 Potrawka drobiowa m.gul. 150 gr alergen 1,7,9 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9 Surówka z kapusty kiszzonej 100 gr		Herbata 300ml. chleb baltonowski 100gr. Masło roślinne 15 g alergen 7 paprykarz 50gr.alergen 1,3,6,7,9 Liść salaty Jajo gotowane 1 szt. alergen 3
Podstawowa Loro	Zupa mleczna z ryżem 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 Serek topiony 50g alergen 7 Kawa z mlekiem 250 ml pomidor 40gr.		zupa rosół z makronem 400ml. alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. Udko z kurczaka pieczone 150g alergen 9,10 Mizeria ze smietaną 100 gr alergen 7 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9		Herbata 300ml. chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 mielonka z szynki 50g, alergen 1,3,6,7,9 papryka 20 gr
Łatwo strawna Loro	Zupa mleczna z ryżem 350 ml, alergen 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka z koperkiem drobiowa 50gr. alergen 1,3,6,7,9 pomidor 40gr. Kawa z mlekiem 250 ml		zupa rosół z makronem 400ml. alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. Udko z kurczaka gotowane 150g alergen 9,10 sos potrawkowy z wloszczyzną 100 gr alergen 1,7,9,10 salata ze smietaną 60gr. alergen 7 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9		Herbata 300ml. chleb pszenny 100gr.alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 surowka z marchwi 60gr. kielbasa krakowska wieprzowa 50g. alergen 1,3,7,9,6,10

2019-10-19 sobota

2019-10-20 niedziela

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2019-10-14 do dnia 2019-10-20 KUCHNIA OGÓLNA

	Sniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Cukrzyca Loro	Zupa mleczna z ryżem 350 ml, alergeny 1,5,6,7,8,10,11,13 chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 szynka z koperkiem drobiowa 50gr. alergeny 1,3,6,7,9 pomidor 40gr. Kawa z mlekiem 250 ml		zupa rosół z makronem 400ml. alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. Udko z kurczaka gotowane 150g alergen 9,10 sos potrawkowy z wioszczyzną 100 gr alergeny 1,7,9,10 sałata ze śmietaną 60gr. alergeny 7 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) B/C 300ml.alergen 9		Herbata B/C 300 ml chleb graham 130 g alergen 1 Masło roślinne 15 g alergen 7 kiełbasa krakowska wędzowana 50g. alergen 1,3,7,9,6,10 surówka z marchwi 60gr.
Młodociani Loro	Zupa mleczna z ryżem 350 ml, alergeny 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 Serek topiony 50g alergen 7 Kawa z mlekiem 250 ml pomidor 40gr.	Wafelek 1szt. alergen 1,3,5,7,8	zupa rosół z makronem 400ml. alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. Udko z kurczaka pieczone 150g alergen 9,10 Mizeria ze śmietaną 100 gr alergen 7 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9	Jabłko 150g	Herbata 300ml. chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 papryka 20 gr mielonka z szynki 50g, alergen 1,3,6,7,9
Komercyjna Loro	Zupa mleczna z ryżem 350 ml, alergeny 1,5,6,7,8,10,11,13 Bułka zwykła 1szt aler 1 Chleb baltonowski 80 gr alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 poledwica zlotopolska drobiowa 30gr. alergen 1,3,6,7,9 Kawa z mlekiem 250 ml serek topiony 35g pomidor 40gr.		zupa rosół z makronem 400ml. alergeny 1,3,5,6,7,8,10,11,13 ziemniaki gotowane 200gr. Udko z kurczaka pieczone 150g alergen 9,10 Mizeria ze śmietaną 100 gr alergen 7 Kompot (mieszanka owoców mrożonych) 300ml.alergen 9		Herbata 300ml. chleb baltonowski 100gr. alergen 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13 Masło roślinne 15 g alergen 7 twaróg 40gr. alergen 7 mielonka z szynki 50g, alergen 1,3,6,7,9 papryka 20 gr

2019-10-20 niedziela