

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-05 poniedziałek	Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 30 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Ogórek świeży 80g Salata zielona 20 g Mieszanka studencka 30 g ( <u>OZI, ORZ.</u> )	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Ogórek świeży 80g Salata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> )
	II SN	Jogurt owoce leśne 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Jogurt owoce leśne 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Makaron pełnoziarnisty 200 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Twaróg półtłusty 80 g ( <u>MLE.</u> ) Mus z jabłek () z/c 100 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Fasolowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Makaron pełnoziarnisty 200 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Twaróg półtłusty 80 g ( <u>MLE.</u> ) Mus z jabłek () b/c 100 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Zupa wiosenna z cukinią i ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron 200 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Twaróg półtłusty 80 g ( <u>MLE.</u> ) Mus z jabłek () z/c 100 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Podplomyki b/c 20 g ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> )	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 70 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 30 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 15 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 15 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 15 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2282.63 kcal; Białko ogółem: 94.80 g; Tłuszcz: 67.24 g; Kw. tł. nasy.: 26.39 g; Węglowodany ogółem: 335.30 g; W tym cukry: 62.42 g; Błonnik pok.: 33.52 g; Sól: 4.27 g;	Wartość energetyczna: 2087.62 kcal; Białko ogółem: 97.55 g; Tłuszcz: 60.76 g; Kw. tł. nasy.: 26.92 g; Węglowodany ogółem: 297.41 g; W tym cukry: 30.31 g; Błonnik pok.: 35.89 g; Sól: 4.29 g;	Wartość energetyczna: 2099.20 kcal; Białko ogółem: 82.10 g; Tłuszcz: 54.82 g; Kw. tł. nasy.: 26.35 g; Węglowodany ogółem: 326.69 g; W tym cukry: 60.04 g; Błonnik pok.: 21.38 g; Sól: 4.69 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-06 wtorek	Śniadanie	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Paszтет z blachy- drobiowo wieprzowy 70 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR.</u> ) Salata zielona 20 g Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEJCZ.</u> ) Zacierka na mleku 300 ml ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u> )	Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu z koperkiem 80 g ( <u>MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEJCZ.</u> ) Ogórek świeży 80 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu z koperkiem 80 g ( <u>MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEJCZ.</u> ) Pomidor 80 g Zacierka na mleku 300 ml ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u> )
	II ŚN	Jabłko 1 szt 1 szt		
	Obiad	Szczawiowa z ryżem () 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Bitka z szynki wieprzowej 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Sos meksykański 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Cwikła z chrzanem () 200 g ( <u>MLE, SOJ.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Szczawiowa z ryżem () 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Bitka z szynki wieprzowej 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Surówka z kapusty białej z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Brokułowa z ryżem () 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Bitka z szynki wieprzowej 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Salatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Kisiel o smaku truskawkowym b/c 150 ml	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g ( <u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Papryka świeża 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g ( <u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Papryka świeża 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g ( <u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Serek śniadaniowy naturalny 80g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g
	PN	Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2543.61 kcal; Białko ogółem: 113.19 g; Tłuszcz: 89.88 g; Kw. tł. nasy.: 44.15 g; Węglowodany ogółem: 332.16 g; W tym cukry: 98.50 g; Błonnik pok.: 32.73 g; Sól: 9.45 g;	Wartość energetyczna: 2103.01 kcal; Białko ogółem: 102.90 g; Tłuszcz: 73.89 g; Kw. tł. nasy.: 37.55 g; Węglowodany ogółem: 269.86 g; W tym cukry: 67.08 g; Błonnik pok.: 33.68 g; Sól: 6.76 g;	Wartość energetyczna: 2468.71 kcal; Białko ogółem: 109.70 g; Tłuszcz: 82.57 g; Kw. tł. nasy.: 41.13 g; Węglowodany ogółem: 332.07 g; W tym cukry: 90.63 g; Błonnik pok.: 29.40 g; Sól: 7.12 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-07 środa	Śniadanie	<p>Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)                      Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>)                      Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>)                      Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>)                      Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 40 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u>)                      Twaróg półtłusty 50 g (<u>MLE.</u>)                      Sałata zielona 20 g                      Pomidor 80 g                      Kiwi 1 szt 1 szt</p>	<p>Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ.</u>)                      Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>)                      Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>)                      Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 40 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u>)                      Twaróg półtłusty 50 g (<u>MLE.</u>)                      Sałata zielona 20 g                      Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)                      Pomidor 80 g                      Kiwi 1 szt 1 szt</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)                      Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)                      Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)                      Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>)                      Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 40 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u>)                      Twaróg półtłusty 50 g (<u>MLE.</u>)                      Sałata zielona 20 g                      Pomidor 80 g                      Jabłko 1 szt 1 szt</p>
	II ŚN	Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )		
	Obiad	<p>Pieczarkowa z makaronem () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)                      Ziemniaki młode gotowane () 200 g                      Pulpet drobiowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>)                      Sos pietruszkowy () 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)                      Surówka z marchwi i chrzanu () 200 g (<u>MLE, SO2.</u>)                      Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml</p>	<p>Pieczarkowa z makaronem () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)                      Ziemniaki młode gotowane () 200 g                      Pulpet drobiowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>)                      Sos pietruszkowy () 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)                      Surówka z marchwi i chrzanu b/c () 200 g (<u>MLE, SO2.</u>)                      Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>	<p>Jarzynowa z makaronem dieta () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)                      Ziemniaki młode gotowane () 200 g                      Pulpet drobiowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>)                      Sos pietruszkowy () 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)                      Marchew gotowana z olejem () 200 g                      Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml</p>
	PD		Budyń o smaku waniliowym b/c 150 ml ( <u>MLE.</u> )	
	Kolacja	<p>Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml                      Chleb mieszany pszenno-żytni 70 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)                      Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>)                      Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>)                      Paprykarz szczeciński 80 g (<u>RYB, SOJ.</u>)                      Ogórek świeży 80 g                      Sałata zielona 20 g</p>	<p>Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml                      Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>)                      Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>)                      Paprykarz szczeciński 80 g (<u>RYB, SOJ.</u>)                      Ogórek świeży 80 g                      Sałata zielona 20 g</p>	<p>Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml                      Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)                      Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>)                      Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>)                      Pomidor 80 g                      Sałata zielona 20 g                      Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 15 g</p>
	PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt		
		<p>Wartość energetyczna: 2053.93 kcal; Białko ogółem: 91.37 g; Tłuszcz: 65.96 g; Kw. tł. nasy.: 27.95 g; Węglowodany ogółem: 288.06 g; W tym cukry: 77.19 g; Błonnik pok.: 29.59 g; Sól: 9.52 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2094.63 kcal; Białko ogółem: 100.06 g; Tłuszcz: 69.51 g; Kw. tł. nasy.: 29.80 g; Węglowodany ogółem: 283.23 g; W tym cukry: 61.98 g; Błonnik pok.: 32.58 g; Sól: 9.67 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2092.97 kcal; Białko ogółem: 89.85 g; Tłuszcz: 64.99 g; Kw. tł. nasy.: 28.24 g; Węglowodany ogółem: 301.09 g; W tym cukry: 82.09 g; Błonnik pok.: 29.34 g; Sól: 9.86 g;</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-08 czwartek	Śniadanie	Chleb Graham 30 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE</u> ) Papryka świeża 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u> ) Salata zielona 20 g Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <u>MLE, GLU OW</u> )	Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE</u> ) Papryka świeża 80 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u> ) Salata zielona 20 g Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> )	Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE</u> ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u> ) Salata zielona 20 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Bułka pszenna kajzerka 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE</u> ) Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <u>MLE, GLU OW</u> )
	II ŚN	Brzoskwinia 1 szt 1 szt		
	Obiad	Barszcz biały z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</u> ) Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami*() 440 g ( <u>SEL, GLU JECZ</u> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> ) Cukinia pieczona z olejem * 100 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</u> ) Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami*() 440 g ( <u>SEL, GLU JECZ</u> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> ) Cukinia pieczona z olejem * 100 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Ziemniaczana () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> ) Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami*() 440 g ( <u>SEL, GLU JECZ</u> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> ) Cukinia pieczona z olejem * 100 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE</u> )	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 70 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Chleb Graham 30 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Pasta z twarogu z koperkiem 50 g ( <u>MLE</u> )	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Pasta z twarogu z koperkiem 50 g ( <u>MLE</u> )	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 80 g Pasta z twarogu z koperkiem 50 g ( <u>MLE</u> ) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g
	PN	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 Por ( <u>MLE</u> ) Rogal maślany 50g. 1 szt ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u> )	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 Por ( <u>MLE</u> ) Wafle ryżowe 20 g	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 Por ( <u>MLE</u> ) Rogal maślany 50g. 1 szt ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u> )
	Wartość energetyczna: 2674.86 kcal; Białko ogółem: 118.90 g; Tłuszcz: 86.22 g; Kw. tł. nasy.: 35.27 g; Węglowodany ogółem: 372.79 g; W tym cukry: 90.33 g; Błonnik pok.: 37.19 g; Sól: 6.13 g;	Wartość energetyczna: 2389.03 kcal; Białko ogółem: 115.00 g; Tłuszcz: 80.70 g; Kw. tł. nasy.: 33.95 g; Węglowodany ogółem: 318.55 g; W tym cukry: 59.28 g; Błonnik pok.: 39.08 g; Sól: 6.06 g;	Wartość energetyczna: 2753.86 kcal; Białko ogółem: 117.53 g; Tłuszcz: 86.52 g; Kw. tł. nasy.: 34.70 g; Węglowodany ogółem: 390.44 g; W tym cukry: 86.31 g; Błonnik pok.: 32.70 g; Sól: 7.02 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-09 piątek	Śniadanie	Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 30 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Dżem 40 g Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Arbuz 150 g	Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Ser żółty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Arbuz 150 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Dżem 40 g Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Arbuz 150 g
	II ŚN	Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )		
	Obiad	Szpinakowa z zacierką () 400 ml ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Ryba smażona (Morszczuk) 100 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u> ) Salatka z kapusty czerwonej z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Ryba gotowana (Morszczuk) 100 g ( <u>RYB.</u> ) Salatka z kapusty czerwonej z olejem b/c 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Szpinakowa z zacierką () 400 ml ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Ryba gotowana (Morszczuk) 100 g ( <u>RYB.</u> ) Bukiet jarzyn gotowany z olejem. () 200 g ( <u>SEL.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Wafle ryżowe 30 g	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 70 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 30 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 15 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 15 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 15 g
	PN	Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2178.69 kcal; Białko ogółem: 96.56 g; Tłuszcz: 68.05 g; Kw. tł. nasy.: 27.23 g; Węglowodany ogółem: 304.92 g; W tym cukry: 102.50 g; Błonnik pok.: 29.04 g; Sól: 5.43 g;	Wartość energetyczna: 2088.60 kcal; Białko ogółem: 113.71 g; Tłuszcz: 65.62 g; Kw. tł. nasy.: 34.20 g; Węglowodany ogółem: 273.14 g; W tym cukry: 58.91 g; Błonnik pok.: 31.45 g; Sól: 6.15 g;	Wartość energetyczna: 2123.68 kcal; Białko ogółem: 95.96 g; Tłuszcz: 59.91 g; Kw. tł. nasy.: 26.75 g; Węglowodany ogółem: 311.00 g; W tym cukry: 100.55 g; Błonnik pok.: 29.80 g; Sól: 6.75 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-10 sobota	Śniadanie	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Parówki drobiowo-wieprz (homogenizowane, wędz, parz w osłonce niejadalnej) 140 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Salata zielona 20 g Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <u>MLE, GLU JECZ.</u> )	Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Salata zielona 20 g Twaróg półtłusty 50 g ( <u>MLE.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Salata zielona 20 g Twaróg półtłusty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <u>MLE, GLU JECZ.</u> )
	II SN	Jabłko pieczone 1szt. 1 szt		
	Obiad	Koperkowa z ryżem ( ) 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane ( ) 200 g Bigos 300 g ( <u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Koperkowa z ryżem ( ) 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane ( ) 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c ( ) 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Koperkowa z ryżem ( ) 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane ( ) 200 g Gulasz wieprzowy- dieta 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem ( ) 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml ( <u>MLE.</u> )	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Paszтет z soczewicy ( ) 80 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Ogórek świeży 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Paszтет z soczewicy ( ) 80 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Ogórek świeży 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 40 g ( <u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> )
	PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2557.93 kcal; Białko ogółem: 90.59 g; Tłuszcz: 102.49 g; Kw. tł. nasy.: 39.76 g; Węglowodany ogółem: 333.81 g; W tym cukry: 78.92 g; Błonnik pok.: 33.49 g; Sól: 13.21 g;	Wartość energetyczna: 2210.34 kcal; Białko ogółem: 99.49 g; Tłuszcz: 76.22 g; Kw. tł. nasy.: 30.10 g; Węglowodany ogółem: 299.74 g; W tym cukry: 62.10 g; Błonnik pok.: 37.69 g; Sól: 8.20 g;	Wartość energetyczna: 2259.10 kcal; Białko ogółem: 102.33 g; Tłuszcz: 67.23 g; Kw. tł. nasy.: 31.67 g; Węglowodany ogółem: 325.24 g; W tym cukry: 90.09 g; Błonnik pok.: 30.33 g; Sól: 10.45 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-11 niedziela	Śniadanie	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE,</u> ) Salata zielona 20 g Jabłko 1 szt 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u> ) Jajko gotowane kl M 2 szt ( <u>JAJ,</u> ) Sos tatarski 30 ml ( <u>JAJ, GOR, S02,</u> )	Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE,</u> ) Salata zielona 20 g Jabłko 1 szt 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u> ) Jajko gotowane kl M 2 szt ( <u>JAJ,</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE,</u> ) Pasta z twarogu z dżemem brzoskwinowym 80 g ( <u>MLE,</u> ) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u> ) Salata zielona 20 g
	II ŚN	Kefir 2 % tł 200g 1 szt ( <u>MLE,</u> )		
	Obiad	Rosół z makaronem () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL,</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 130 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Rosół z makaronem () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL,</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 130 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Rosół z makaronem () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL,</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 130 g Szpinak gotowany z olejem* 200 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Kisiel o smaku wiśniowym b/c 150 ml	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE,</u> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Twarożek 50 g ( <u>MLE,</u> )	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ,</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE,</u> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Twarożek 50 g ( <u>MLE,</u> )	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE,</u> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Twarożek 50 g ( <u>MLE,</u> )
	PN	Podplomyki b/c 20 g ( <u>GLU PSZ, MLE,</u> ) Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 Por ( <u>MLE,</u> )		
	Wartość energetyczna: 2383.03 kcal; Białko ogółem: 119.07 g; Tłuszcz: 91.53 g; Kw. tł. nasy.: 39.11 g; Węglowodany ogółem: 281.73 g; W tym cukry: 80.69 g; Błonnik pok.: 27.10 g; Sól: 6.95 g;	Wartość energetyczna: 2281.63 kcal; Białko ogółem: 121.03 g; Tłuszcz: 87.94 g; Kw. tł. nasy.: 38.83 g; Węglowodany ogółem: 263.71 g; W tym cukry: 67.50 g; Błonnik pok.: 28.79 g; Sól: 6.26 g;	Wartość energetyczna: 2317.35 kcal; Białko ogółem: 112.93 g; Tłuszcz: 78.04 g; Kw. tł. nasy.: 36.90 g; Węglowodany ogółem: 298.81 g; W tym cukry: 78.41 g; Błonnik pok.: 21.81 g; Sól: 6.73 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-12, poniedziałek	Śniadanie	Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ.</u> ) Pomidor 80 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osl.niejad 55 g	Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ.</u> ) Pomidor 80 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osl.niejad 55 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ.</u> ) Pomidor 80 g Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osl.niejad 55 g
	II SN	Biszkopty b/m 30 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, SOJ.</u> )	Biszkopty b/c 30 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> )	Biszkopty b/m 30 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, SOJ.</u> )
	Obiad	Kapuśniak z kapusty białej () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u> ) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek () z/c 100 g Sos jogurtowy naturalny 100 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Kapuśniak z kapusty białej () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u> ) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek () b/c 100 g Sos jogurtowy naturalny 100 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Wielowarzywna z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek () z/c 100 g Sos jogurtowy naturalny 100 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml ( <u>MLE.</u> )	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu i rzodkiewki 80 g ( <u>MLE.</u> ) Rzodkiew biała 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu i rzodkiewki 80 g ( <u>MLE.</u> ) Rzodkiew biała 80 g Salata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu z koperkiem 80 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g
	PN	Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2023.09 kcal; Białko ogółem: 67.88 g; Tłuszcz: 54.20 g; Kw. tł. nasy.: 26.20 g; Węglowodany ogółem: 327.82 g; W tym cukry: 59.85 g; Błonnik pok.: 31.15 g; Sól: 6.06 g;	Wartość energetyczna: 2014.28 kcal; Białko ogółem: 75.10 g; Tłuszcz: 56.59 g; Kw. tł. nasy.: 28.56 g; Węglowodany ogółem: 313.62 g; W tym cukry: 43.33 g; Błonnik pok.: 32.95 g; Sól: 6.07 g;	Wartość energetyczna: 1988.91 kcal; Białko ogółem: 65.01 g; Tłuszcz: 47.15 g; Kw. tł. nasy.: 24.89 g; Węglowodany ogółem: 333.07 g; W tym cukry: 55.89 g; Błonnik pok.: 22.41 g; Sól: 6.07 g;	



Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-13 wtorek	Śniadanie	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 55 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Pomidor 80 g Makaron na mleku 300 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> )	Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 55 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Pomidor 80 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 55 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Pomidor 80 g Makaron na mleku 300 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> )
	II ŚN	Jabłko 1 szt 1 szt		
	Obiad	Grochowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 200 g ( <u>GLU JĘCZ.</u> ) Gulasz wołowy 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Surówka z kalarepy i jabłka () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Grochowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 200 g ( <u>GLU JĘCZ.</u> ) Gulasz wołowy - dieta 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Surówka z kalarepy i jabłka () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Solferino () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 200 g ( <u>GLU JĘCZ.</u> ) Gulasz wołowy - dieta 150 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Marchew gotowana z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Kisiel o smaku truskawkowym b/c 150 ml	
	Kolacja	Twaróg półtłusty 30 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szprot w sosie pomidorowym 50 g ( <u>RYB, SEL.</u> ) Ogórek świeży 90 g Rozspanka 10 g	Twaróg półtłusty 30 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szprot w sosie pomidorowym 50 g ( <u>RYB, SEL.</u> ) Ogórek świeży 90 g Rozspanka 10 g	Twaróg półtłusty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Ogórek świeży 90 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 40 g ( <u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Pomidor 90 g Rozspanka 10 g
	PN	Drożdżówka mini 50g 50 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> )	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Drożdżówka mini 50g 50 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> )
	Wartość energetyczna: 2642.98 kcal; Białko ogółem: 109.42 g; Tłuszcz: 86.23 g; Kw. tł. nasy.: 30.73 g; Węglowodany ogółem: 374.61 g; W tym cukry: 79.59 g; Błonnik pok.: 36.70 g; Sól: 6.53 g;	Wartość energetyczna: 2292.12 kcal; Białko ogółem: 98.04 g; Tłuszcz: 78.54 g; Kw. tł. nasy.: 27.76 g; Węglowodany ogółem: 318.59 g; W tym cukry: 69.30 g; Błonnik pok.: 38.85 g; Sól: 5.80 g;	Wartość energetyczna: 2409.98 kcal; Białko ogółem: 102.41 g; Tłuszcz: 63.94 g; Kw. tł. nasy.: 28.44 g; Węglowodany ogółem: 371.77 g; W tym cukry: 89.32 g; Błonnik pok.: 33.72 g; Sól: 8.74 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-14 środa	Śniadanie	Bulka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Mieszanka studencka 30 g ( <u>OZI, ORZ.</u> ) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Bulka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bulka pszenna kajzerka 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt ( <u>MLE.</u> )
	II ŚN	Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )		
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Łazanki z kapusta i mięs wp z łopatką 440 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, SEL, GOR.</u> ) Brokuł gotowany* 100 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Łazanki z kapusta i mięs wp z łopatką 440 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, SEL, GOR.</u> ) Brokuł gotowany* 100 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Makaron 200 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Sos mięsno warzywny () (z mięsa wieprzowego) 150 g ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Brokuł gotowany* 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Jabłko 1 szt 1 szt	
	Kolacja	Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Papryka świeża 80 g Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Salata zielona 20 g	Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Papryka świeża 80 g Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Salata zielona 20 g	Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Salata zielona 20 g
PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt			
	Wartość energetyczna: 2554.76 kcal; Białko ogółem: 101.94 g; Tłuszcz: 93.05 g; Kw. tł. nasy.: 37.19 g; Węglowodany ogółem: 345.58 g; W tym cukry: 82.78 g; Błonnik pok.: 32.53 g; Sól: 10.45 g;	Wartość energetyczna: 2316.90 kcal; Białko ogółem: 99.87 g; Tłuszcz: 84.68 g; Kw. tł. nasy.: 37.23 g; Węglowodany ogółem: 305.80 g; W tym cukry: 59.93 g; Błonnik pok.: 34.77 g; Sól: 10.27 g;	Wartość energetyczna: 2283.28 kcal; Białko ogółem: 92.10 g; Tłuszcz: 69.30 g; Kw. tł. nasy.: 32.12 g; Węglowodany ogółem: 334.07 g; W tym cukry: 76.83 g; Błonnik pok.: 26.84 g; Sól: 10.27 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-15 czwartek	Śniadanie	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <u>MLE.</u> )	Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <u>MLE.</u> )
	II ŚN	Gruszka 1szt. 150 g		Banan 1szt. 1 szt
	Obiad	Grysikowa () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Kotlet drobiowy panierowany z udźca 100 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Salatka szwedzka () 200 g ( <u>GOR.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Grysikowa () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 130 g Sos bazyliowy () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Salatka szwedzka () 200 g ( <u>GOR.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Grysikowa () 400 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 130 g Sos bazyliowy () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Dynia duszona z olejem* 200 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Paszтет z ciecierzycy () 80 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Pomidor 90 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Paszтет z ciecierzycy () 80 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Pomidor 90 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g ( <u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Pomidor 90 g Pasta z twarogu z koperkiem 50 g ( <u>MLE.</u> ) Rukola 10 g
	PN	Podplomyki b/c 20 g ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> ) Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 Por ( <u>MLE.</u> )		
		Wartość energetyczna: 2582.64 kcal; Białko ogółem: 103.33 g; Tłuszcz: 86.46 g; Kw. tł. nasy.: 33.57 g; Węglowodany ogółem: 360.05 g; W tym cukry: 90.96 g; Błonnik pok.: 31.73 g; Sól: 9.24 g;	Wartość energetyczna: 2331.92 kcal; Białko ogółem: 115.96 g; Tłuszcz: 83.60 g; Kw. tł. nasy.: 35.48 g; Węglowodany ogółem: 293.75 g; W tym cukry: 60.63 g; Błonnik pok.: 33.08 g; Sól: 8.98 g;	Wartość energetyczna: 2605.85 kcal; Białko ogółem: 120.69 g; Tłuszcz: 78.19 g; Kw. tł. nasy.: 37.36 g; Węglowodany ogółem: 362.17 g; W tym cukry: 117.08 g; Błonnik pok.: 25.91 g; Sól: 7.69 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-16 piątek	Śniadanie	Bulka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Nektarynka 1 szt 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Sałata zielona 20 g	Bulka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Nektarynka 1 szt 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Sałata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bulka pszenka kajzerka 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Sałata zielona 20 g
	II ŚN	Kefir 2 % tł 200g 1 szt ( <u>MLE.</u> )		
	Obiad	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g ( <u>RYB.</u> ) Surówka z kapusty młodej z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Kalafiorowa z ryżem () 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g ( <u>RYB.</u> ) Sos jarzynowy () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Surówka z kapusty młodej z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Ryżowa () 400 ml ( <u>MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Łosoś pieczony 80g 80 g ( <u>RYB.</u> ) Sos jarzynowy () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Warzywa po grecku () 200 g ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Kisiel o smaku truskawkowym b/c 150 ml	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 15 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 15 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Sałata zielona 20 g Pomidor 80 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 15 g
PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt			
	Wartość energetyczna: 2095.06 kcal; Białko ogółem: 89.21 g; Tłuszcz: 78.75 g; Kw. tł. nasy.: 28.22 g; Węglowodany ogółem: 270.70 g; W tym cukry: 86.84 g; Błonnik pok.: 27.25 g; Sól: 5.36 g;	Wartość energetyczna: 2079.58 kcal; Białko ogółem: 91.41 g; Tłuszcz: 79.02 g; Kw. tł. nasy.: 28.23 g; Węglowodany ogółem: 265.32 g; W tym cukry: 75.22 g; Błonnik pok.: 29.39 g; Sól: 5.34 g;	Wartość energetyczna: 2192.65 kcal; Białko ogółem: 86.62 g; Tłuszcz: 73.90 g; Kw. tł. nasy.: 28.15 g; Węglowodany ogółem: 307.06 g; W tym cukry: 94.03 g; Błonnik pok.: 27.27 g; Sól: 6.41 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-17 sobota	Śniadanie	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Parówki drobiowo-wieprz (homogenizowane, wędz. parz w osłonce niejadalnej) 140 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Ketchup 30 g ( <u>SEL.</u> ) Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Salata zielona 20 g Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> )	Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 55 g ( <u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Salata zielona 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 55 g ( <u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u> ) Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> ) Salata zielona 20 g Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> )
	II ŚN	Jabłko pieczone 1szt. 1 szt		
	Obiad	Ogórkowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 200 g ( <u>GLU JĘCZ.</u> ) Gulasz z żołądków drobiowych() 150 g ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Salatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Ogórkowa z ziemniakami () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 200 g ( <u>GLU JĘCZ.</u> ) Potrawka drobiowa () 150 g ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Surówka wykwinna z olejem b/c 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Ziemniaczana () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 200 g ( <u>GLU JĘCZ.</u> ) Potrawka drobiowa () 150 g ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Salatka z buraczków i jabłka z olejem () 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD	Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pasztecik drobiowy (50g) 1 szt ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twaróg półtłusty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twaróg półtłusty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g
	PN	Serek homo o smaku waniliowym tubka 120g 1 szt ( <u>MLE.</u> )		
	Wartość energetyczna: 2641.55 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 91.97 g; Kw. tł. nasy.: 38.10 g; Węglowodany ogółem: 356.75 g; W tym cukry: 101.45 g; Błonnik pok.: 34.42 g; Sól: 12.03 g;	Wartość energetyczna: 2115.54 kcal; Białko ogółem: 98.12 g; Tłuszcz: 73.22 g; Kw. tł. nasy.: 28.93 g; Węglowodany ogółem: 283.14 g; W tym cukry: 65.46 g; Błonnik pok.: 34.70 g; Sól: 7.64 g;	Wartość energetyczna: 2389.46 kcal; Białko ogółem: 97.13 g; Tłuszcz: 65.14 g; Kw. tł. nasy.: 29.77 g; Węglowodany ogółem: 368.62 g; W tym cukry: 100.08 g; Błonnik pok.: 32.41 g; Sól: 8.43 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-08-05 do dnia 2024-08-18 KUCHNIA KRAKÓW ŚNIADECKICH

		KRK- KCR Podstawowa	KRK- KCR Cukrzycowa	KRK- KCR Łatwo strawna
2024-08-18 niedziela	Śniadanie	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Ser żółty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Salata zielona 20 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 40 g ( <u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u> )	Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Ser żółty 40 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Salata zielona 20 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 40 g ( <u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Twarożek 50 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Salata zielona 20 g Szynka piastowska-wędzonka wieprzowa,wędzona,parzona z wodą dodaną. 40 g ( <u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u> )
	II SN	Banan 1szt. 1 szt	Jabłko 1 szt 1 szt	Banan 1szt. 1 szt
	Obiad	Pomidorowa z makaronem () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Kotlet schabowy 100 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Mizeria 200 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Schab gotowany 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Mizeria 200 g ( <u>MLE.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki młode gotowane () 200 g Schab gotowany 100 g Sos własny () 100 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	PD		Jogurt naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE.</u> )	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb Graham 50 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 15 g Rukola 10 g Pomidor 90 g Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> )	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 15 g Rukola 10 g Pomidor 90 g Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> )	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE.</u> ) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 15 g Rukola 10 g Pomidor 90 g Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> )
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt		
		Wartość energetyczna: 2265.56 kcal; Białko ogółem: 91.57 g; Tłuszcz: 75.86 g; Kw. tł. nasy.: 34.99 g; Węglowodany ogółem: 315.23 g; W tym cukry: 91.53 g; Błonnik pok.: 26.89 g; Sól: 7.56 g;	Wartość energetyczna: 1963.40 kcal; Białko ogółem: 108.92 g; Tłuszcz: 65.66 g; Kw. tł. nasy.: 36.34 g; Węglowodany ogółem: 246.89 g; W tym cukry: 48.89 g; Błonnik pok.: 27.71 g; Sól: 7.38 g;	Wartość energetyczna: 2069.71 kcal; Białko ogółem: 99.53 g; Tłuszcz: 50.58 g; Kw. tł. nasy.: 26.56 g; Węglowodany ogółem: 309.25 g; W tym cukry: 88.07 g; Błonnik pok.: 22.01 g; Sól: 7.05 g;

### **Oznaczenia alergenów:**

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,  
SKO - Skorupiaki i pochodne,  
JAJ - Jaja i pochodne,  
RYB - Ryby i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
SOJ - Soja i pochodne,  
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,  
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,  
SEL - Seler i pochodne,  
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,  
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,  
MCK - Mięczaki i pochodne,  
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,  
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,  
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,  
GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

### **Oznaczenia wskaźników odż.:**

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],  
Białko ogółem - Białko ogółem wg rozp. 1169/2011,  
Tłuszcz - Tłuszcz,  
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,  
Sól - Sól,  
K - Potas,  
Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,  
Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,  
- % energii z białka,  
Ener. z T - % energii z tłuszczu,  
- % energii z węglowodanów,  
Ener. z Bł. - % energii z błonnika,  
W tym cukry - w tym cukry,  
WW - WW,