

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-17 poniedziałek	Sniadanie	Makaron na mleku 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z makreli wędzonej z warzywami** 70 g ( <b>RYB, SEL</b> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Makaron na mleku 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ryby gotowanej (dorsz) z warzywami* 70 g ( <b>RYB, SEL, może zawierać: GLU PSZ, SKO, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR, SOZ, MCK.</b> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ryby gotowanej (dorsz) z warzywami* 70 g ( <b>RYB, SEL, może zawierać: GLU PSZ, SKO, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR, SOZ, MCK.</b> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml
	II SN			Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE</b> ) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy,parzonyw osłonce niejadalnej 20 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata zielona 10 g
	Obiad	Brokułowa z ryżem () 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Knedle z truskawkami * 300 g ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g ( <b>MLE</b> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml		Brokułowa z ryżem () 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Zrazik wieprzowy gotowany mielony 90 g ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) Sos koperkowy * 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Fasolka szparagowa z wody* 120 g Surówka z kapusty białej z olejem b/c () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml
	PD			Jabłko 1 szt 1 szt
	Kolejnia	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Ser żółty 50 g ( <b>MLE</b> ) Gruszka 1szt. 150 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Serek a'la homogenizowany 70 g ( <b>MLE</b> ) Banan 1szt. 1 szt Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>SEL</b> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Serek a'la homogenizowany 70 g ( <b>MLE</b> ) Sałata zielona 20 g Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt		Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE</b> ) Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 20 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 30 g
	Wartość energetyczna: 2439.50 kcal; Białko ogółem: 70.09 g; Tłuszcz: 65.80 g; Kw. tł. nasy.: 26.74 g; Węglowodany ogółem: 409.06 g; W tym cukry: 91.92 g; Błonnik pok.: 21.58 g; Sól: 10.39 g;	Wartość energetyczna: 2342.68 kcal; Białko ogółem: 73.36 g; Tłuszcz: 40.72 g; Kw. tł. nasy.: 16.05 g; Węglowodany ogółem: 437.89 g; W tym cukry: 118.17 g; Błonnik pok.: 20.33 g; Sól: 8.33 g;	Wartość energetyczna: 2163.24 kcal; Białko ogółem: 95.57 g; Tłuszcz: 55.10 g; Kw. tł. nasy.: 19.24 g; Węglowodany ogółem: 337.87 g; W tym cukry: 46.06 g; Błonnik pok.: 32.89 g; Sól: 6.82 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-18 wtorek	Sniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml
	II ŚN			Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE</b> ) Połędwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 20 g ( <b>SOJ, MLE</b> )
	Obiad	Pieczarkowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Makaron 180 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bitka z szynki wieprzowej 80 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Sos własny () 70 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Surowka z kapusty pekińskiej z olejem () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Solferino () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Makaron 180 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bitka z szynki wieprzowej 80 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Sos własny () 70 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Dyńia duszona z olejem* 120 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Pieczarkowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Makaron pełnoziarnisty 180 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bitka z szynki wieprzowej 80 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Sos własny () 70 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Surowka z selera i jabłka z olejem () 100 g ( <b>SEL.</b> ) Surowka z kapusty pekińskiej z olejem () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml
	PD			Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> )
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Paszтет z blachy- drobiowo wieprzowy 70 g ( <b>GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR.</b> ) Pomidor 30 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 50 g ( <b>SOJ.</b> ) Pomidor 30 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 50 g ( <b>SOJ.</b> ) Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml Pomidor 30 g
PN	Drożdżówka mini 50g	50 g ( <b>GLU PSZ, JAJ.</b> )	Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE</b> ) Połędwica Miodowa, wyrób dr. z dodatkiem białka wp, z pot. kawałków mięsa, w osłonce niejadalnej 30 g ( <b>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL.</b> ) Salata zielona 20 g	
	Wartość energetyczna: 2408.08 kcal; Białko ogółem: 97.22 g; Tłuszcz: 72.00 g; Kw. tł. nasy.: 22.35 g; Węglowodany ogółem: 352.52 g; W tym cukry: 57.83 g; Błonnik pok.: 21.74 g; Sól: 8.74 g;	Wartość energetyczna: 2276.95 kcal; Białko ogółem: 91.66 g; Tłuszcz: 53.39 g; Kw. tł. nasy.: 16.47 g; Węglowodany ogółem: 364.27 g; W tym cukry: 63.59 g; Błonnik pok.: 19.58 g; Sól: 8.27 g;	Wartość energetyczna: 2035.20 kcal; Białko ogółem: 94.59 g; Tłuszcz: 54.92 g; Kw. tł. nasy.: 15.87 g; Węglowodany ogółem: 302.30 g; W tym cukry: 28.16 g; Błonnik pok.: 32.91 g; Sól: 9.05 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-19 środa	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU OW.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Paszтет z fasoli* 70 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> ) Rzodkiew biała 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU OW.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Serek homo. naturalny 60 g ( <u>MLE.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Paszтет z fasoli* 60 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> ) Rzodkiew biała 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	II ŚN			Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE.</u> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <u>JAJ.</u> )
	Obiad	Rosół z makaronem ( ) 350 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane ( ) 180 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 80 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> ) Sos jarzynowy * 70 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Kalańior gotowany* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Rosół z makaronem ( ) 350 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane ( ) 180 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 80 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> ) Sos jarzynowy * 70 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Buraczki oprószane ( ) 120 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Rosół z makaronem ( ) 350 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane ( ) 180 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 80 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> ) Sos jarzynowy * 70 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Buraczki po francusku z olejem b/c ( ) 120 g Kalańior gotowany* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml
	PD			Kefir 2% tł 200 ml ( <u>MLE.</u> )
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Połędwica Sopotcka wieprzowa,wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <u>SOJ.</u> , <u>MLE.</u> ) Sałata zielona 20 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JĘCZ.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Połędwica Sopotcka wieprzowa,wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <u>SOJ.</u> , <u>MLE.</u> ) Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JĘCZ.</u> ) Sałata zielona 20 g	Makaron na wywarze jarzynowym 350 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> , <u>SEL.</u> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Połędwica Sopotcka wieprzowa,wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <u>SOJ.</u> , <u>MLE.</u> ) Sałata zielona 10 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	PN	Dżem 25 g 1 szt Pieczywo chrupkie ekstrudowane-żytnie 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JĘCZ.</u> ) Dżem 25 g 1 szt	Pieczywo chrupkie ekstrudowane-żytnie 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JĘCZ.</u> ) Dżem 25 g 1 szt	Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE.</u> ) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy,parzonyw osłonce niejadalnej 20 g ( <u>SOJ.</u> ) Sałata zielona 10 g
	Wartość energetyczna: 2307.72 kcal; Białko ogółem: 91.07 g; Tłuszcz: 51.08 g; Kw. tł. nasy.: 17.18 g; Węglowodany ogółem: 382.80 g; W tym cukry: 69.99 g; Błonnik pok.: 33.79 g; Sól: 7.82 g;	Wartość energetyczna: 2194.95 kcal; Białko ogółem: 90.66 g; Tłuszcz: 41.23 g; Kw. tł. nasy.: 16.09 g; Węglowodany ogółem: 374.47 g; W tym cukry: 76.15 g; Błonnik pok.: 26.01 g; Sól: 7.84 g;	Wartość energetyczna: 2267.33 kcal; Białko ogółem: 96.14 g; Tłuszcz: 61.18 g; Kw. tł. nasy.: 19.70 g; Węglowodany ogółem: 349.26 g; W tym cukry: 44.33 g; Błonnik pok.: 32.93 g; Sól: 7.49 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

	BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-20 czwartek	<p><b>Sniadanie</b></p> <p>Zacierka na mleku 350 ml (<b>GLU PSZ, MLE</b>)                      Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Chleb żytni razowy 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<b>MLE</b>)                      Sałatka jarzynowa* 150 g (<b>JAJ, MLE, SEL, GOR</b>)                      Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 50 g (<b>SOJ</b>)                      Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml</p>	<p>Zacierka na mleku 350 ml (<b>GLU PSZ, MLE</b>)                      Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<b>MLE</b>)                      Sałatka jarzynowa* dieta 150 g (<b>MLE, SEL</b>)                      Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 50 g (<b>SOJ</b>)                      Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml</p>	<p>Chleb żytni razowy 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<b>MLE</b>)                      Sałatka jarzynowa* dieta 150 g (<b>MLE, SEL</b>)                      Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 50 g (<b>SOJ</b>)                      Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml</p>
	<p><b>II SN</b></p>		<p>Chleb żytni razowy 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g (<b>MLE</b>)                      Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 20 g (<b>SOJ</b>)                      Pomidor 30 g</p>
<p><b>Obiad</b></p>	<p>Barszcz biały z ziemniakami () 350 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</b>)                      Gołąbek siekany z mięsa wp 150 g (<b>JAJ</b>)                      Sos pomidorowy 100 ml (<b>GLU PSZ</b>)                      Surówka z marchwi i selera z olejem () 120 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>Ziemniaczana () 350 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL</b>)                      Ryż na sypko 180 g                      Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g (<b>GLU PSZ, SEL</b>)                      Cukinia pieczona z olejem * 120 g                      Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>Barszcz biały z ziemniakami () 350 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</b>)                      Ryż na sypko (brązowy) 200 g                      Sos mięsno-warzywny* (z mięsa wieprzowego) 150 g (<b>GLU PSZ, SEL</b>)                      Surówka z marchwi i selera z olejem b/c () 120 g (<b>SEL</b>)                      Cukinia pieczona z olejem * 120 g                      Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>
<p><b>PD</b></p>			<p>Jabłko 1 szt 1 szt</p>
<p><b>Kolacja</b></p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<b>MLE</b>)                      Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 70 g (<b>MLE</b>)                      Sałata zielona 20 g                      Kawa z mlekiem instant 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b>)</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<b>MLE</b>)                      Pasta z twarogu z natką pietruszki 70 g (<b>MLE</b>)                      Sałata zielona 20 g                      Kawa z mlekiem instant 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b>)</p>	<p>Chleb żytni razowy 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<b>MLE</b>)                      Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 70 g (<b>MLE</b>)                      Rżodkiew biała 30 g                      Kawa z mlekiem instant 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b>)</p>
<p><b>PN</b></p>	<p>Ciasto drożdżowe 50 g (<b>GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2</b>)</p>		<p>Chleb żytni razowy 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b>)                      Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g (<b>MLE</b>)                      Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 20 g (<b>SOJ</b>)                      Sałata zielona 20 g</p>
	<p>Wartość energetyczna: 2370.51 kcal;                      Białko ogółem: 90.01 g; Tłuszcz: 68.09 g;                      Kw. tł. nasy.: 22.01 g; Węglowodany ogółem: 360.65 g; W tym cukry: 74.67 g;                      Błonnik pok.: 29.38 g; Sól: 8.26 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2470.54 kcal;                      Białko ogółem: 89.46 g; Tłuszcz: 64.33 g;                      Kw. tł. nasy.: 19.99 g; Węglowodany ogółem: 393.47 g; W tym cukry: 68.42 g;                      Błonnik pok.: 24.16 g; Sól: 7.61 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2384.68 kcal;                      Białko ogółem: 85.78 g; Tłuszcz: 64.79 g;                      Kw. tł. nasy.: 19.64 g; Węglowodany ogółem: 380.89 g; W tym cukry: 79.62 g;                      Błonnik pok.: 43.21 g; Sól: 7.81 g;</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-21 piątek	Śniadanie	Płatki pszenne na mleku 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z jaj 70 g ( <u>JAJ, MLE.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Płatki pszenne na mleku 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml Pasta z jaj 70 g ( <u>JAJ, MLE.</u> ) Pomidor 30 g	Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml Pasta z jaj 70 g ( <u>JAJ, MLE.</u> ) Pomidor 30 g
	II SN			Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 5 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z brokuła* 20 g Sałata zielona 10 g
	Obiad	Pomidorowa z makaronem () 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba pieczona (Morszczuk) 90 g ( <u>RYB.</u> ) Surówka z kapusty czerwonej z olejem 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem () 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba pieczona (Morszczuk) 90 g ( <u>RYB.</u> ) Brokuł gotowany* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem () 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba pieczona (Morszczuk) 90 g ( <u>RYB.</u> ) Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 120 g Brokuł gotowany* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml
	PD			Kefir 2% tt 200 ml ( <u>MLE.</u> )
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Twarożek 40 g ( <u>MLE.</u> ) Dżem 30 g Jabłko 150 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Twarożek 40 g ( <u>MLE.</u> ) Dżem 30 g Jabłko 1 szt 1 szt Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> )	Kasza manna na wywarze jarzynowym* 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Ser żółty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Sałata zielona 20 g Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u> )
PN	Wafle ryżowe 30 g		Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tt.(62%) 5 g ( <u>MLE.</u> ) Twarożek 30 g ( <u>MLE.</u> )	
		Wartość energetyczna: 2289.91 kcal; Białko ogółem: 97.90 g; Tłuszcz: 51.16 g; Kw. tł. nasy.: 17.98 g; Węglowodany ogółem: 371.51 g; W tym cukry: 95.30 g; Błonnik pok.: 28.45 g; Sól: 6.74 g;	Wartość energetyczna: 2248.95 kcal; Białko ogółem: 99.03 g; Tłuszcz: 48.52 g; Kw. tł. nasy.: 17.77 g; Węglowodany ogółem: 365.91 g; W tym cukry: 90.17 g; Błonnik pok.: 25.95 g; Sól: 7.03 g;	Wartość energetyczna: 2305.38 kcal; Białko ogółem: 115.28 g; Tłuszcz: 70.05 g; Kw. tł. nasy.: 29.38 g; Węglowodany ogółem: 318.64 g; W tym cukry: 38.91 g; Błonnik pok.: 28.66 g; Sól: 7.34 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

	BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów	
2025-02-22 sobota	Śniadanie	Ryż na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartości 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Parówki drobiowe (kiel drobno rozdr. wędz, parz w osłonce niejadalnej) 50 g ( <u>SOJ</u> ) Ketchup 20 g ( <u>SEL</u> ) Rzodkiew biała 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Ryż na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartości 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Poledwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <u>SOJ, MLE</u> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartości 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Poledwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <u>SOJ, MLE</u> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml
		II ŚN		Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartości 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE</u> ) Poledwica Miodowa, wyrób dr. z dodatkiem białka wp. z pot. kawałków mięsa, w osłonce niejadalnej 20 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL</u> ) Sałata zielona 20 g
	Obiad	Grochowa z ziemniakami () 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 180 g ( <u>GLU JECZ</u> ) Wątróbka drobiowa duszona w sosie własnym 150 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Selerowa z ziemniakami () 350 ml ( <u>MLE, SEL</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 180 g ( <u>GLU JECZ</u> ) Gulasz wieprzowy 230 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Buraczki gotowane () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Grochowa z ziemniakami () 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 180 g ( <u>GLU JECZ</u> ) Gulasz wieprzowy 230 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 120 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml
	PD		Serek homo. naturalny 150 g ( <u>MLE</u> )	
	Kolejca	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartości 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 50 g ( <u>SOJ</u> ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 30 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u> )		Kasza manna na wywarze jarzynowym* 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartości 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 50 g ( <u>SOJ</u> ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt		Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartości 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE</u> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 20 g ( <u>SOJ, MLE</u> ) Pomidor 50 g
	Wartość energetyczna: 2399.02 kcal; Białko ogółem: 88.94 g; Tłuszcz: 68.92 g; Kw. tł. nasy.: 19.70 g; Węglowodany ogółem: 367.68 g; W tym cukry: 68.25 g; Błonnik pok.: 31.01 g; Sól: 11.00 g;	Wartość energetyczna: 2305.07 kcal; Białko ogółem: 103.51 g; Tłuszcz: 58.08 g; Kw. tł. nasy.: 20.60 g; Węglowodany ogółem: 355.68 g; W tym cukry: 71.32 g; Błonnik pok.: 26.61 g; Sól: 10.41 g;	Wartość energetyczna: 2540.69 kcal; Białko ogółem: 128.51 g; Tłuszcz: 74.43 g; Kw. tł. nasy.: 19.65 g; Węglowodany ogółem: 355.75 g; W tym cukry: 34.11 g; Błonnik pok.: 34.30 g; Sól: 10.30 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-23 niedziela	Sniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU OW.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <u>SOJ</u> , <u>MLE.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU OW.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <u>SOJ</u> , <u>MLE.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 30 g ( <u>SOJ</u> , <u>MLE.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana b/c 250 ml
	II SN			Jabłko 1 szt 1 szt
	Obiad	Grysikowa () 350 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Surówka z kapusty białej z olejem () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Grysikowa () 350 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Sos koperkowy * 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>MLE.</u> ) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Grysikowa () 350 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Sos koperkowy * 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> , <u>MLE.</u> ) Surówka z kapusty białej z olejem b/c () 120 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml
	PD			Jogurt naturalny 2% tł. 200 ml ( <u>MLE.</u> )
	Kolekcja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu i słonecznika z natką pietruszki 70 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JĘCZ.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu i siemienia z natką pietruszki 70 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JĘCZ.</u> )	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml ( <u>SEL.</u> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta z twarogu i słonecznika z natką pietruszki 70 g ( <u>MLE.</u> ) Rzodkiew biała 50 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
PN	Drożdżówka mini 50g 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> ) Mleko UHT 200 ml 1,5% 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Mleko UHT 200 ml 1,5% 1 szt ( <u>MLE.</u> ) Drożdżówka mini 50g 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u> )	Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE.</u> ) Połędwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 20 g ( <u>SOJ</u> , <u>MLE.</u> )	
	Wartość energetyczna: 2447.77 kcal; Białko ogółem: 112.53 g; Tłuszcz: 66.34 g; Kw. tł. nasy.: 23.73 g; Węglowodany ogółem: 361.39 g; W tym cukry: 90.03 g; Błonnik pok.: 25.77 g; Sól: 7.85 g;	Wartość energetyczna: 2445.66 kcal; Białko ogółem: 115.14 g; Tłuszcz: 64.94 g; Kw. tł. nasy.: 23.84 g; Węglowodany ogółem: 359.68 g; W tym cukry: 82.04 g; Błonnik pok.: 20.87 g; Sól: 7.97 g;	Wartość energetyczna: 2115.94 kcal; Białko ogółem: 105.92 g; Tłuszcz: 59.18 g; Kw. tł. nasy.: 20.66 g; Węglowodany ogółem: 301.30 g; W tym cukry: 42.19 g; Błonnik pok.: 27.64 g; Sól: 6.55 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-24 poniedziałek	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Pasztecik z blachy- drobiowo wieprzowy 70 g ( <b>GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polejdwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polejdwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 40 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	II ŚN			Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE</b> ) Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 20 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata zielona 20 g
	Obiad	Barszcz ukraiński z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Makaron z serem 300 g ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g ( <b>MLE</b> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Makaron z serem 300 g ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g ( <b>MLE</b> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Makaron pełnoziarnisty 180 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Pulpet drobiowy 90 g ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) Sos jarzynowy * 50 ml ( <b>GLU PSZ, SEL</b> ) Surówka z selera i jabłka b/c () 120 g ( <b>MLE, SEL</b> ) Sałatka szwedzka z olejem 120 g ( <b>GOR</b> ) Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml
	PD			Jabłko 1 szt 1 szt
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 50 g ( <b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ</b> ) Pomidor 30 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 50 g ( <b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ</b> ) Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b> ) Pomidor 30 g	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>SEL, GLU OW</b> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 50 g ( <b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ</b> ) Pomidor 30 g Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b> )
PN	Przecier owocowy jabłko-truskawka 100g 1 szt		Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE</b> ) Serek a'la homogenizowany 30 g ( <b>MLE</b> )	
	Wartość energetyczna: 2368.64 kcal; Białko ogółem: 91.68 g; Tłuszcz: 57.38 g; Kw. tł. nasy.: 22.43 g; Węglowodany ogółem: 381.61 g; W tym cukry: 105.17 g; Błonnik pok.: 23.45 g; Sól: 8.42 g;	Wartość energetyczna: 2217.69 kcal; Białko ogółem: 87.49 g; Tłuszcz: 39.54 g; Kw. tł. nasy.: 17.33 g; Węglowodany ogółem: 387.60 g; W tym cukry: 104.75 g; Błonnik pok.: 21.04 g; Sól: 7.88 g;	Wartość energetyczna: 2241.48 kcal; Białko ogółem: 92.20 g; Tłuszcz: 57.68 g; Kw. tł. nasy.: 18.03 g; Węglowodany ogółem: 353.43 g; W tym cukry: 47.92 g; Błonnik pok.: 38.91 g; Sól: 9.85 g;	



Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

	BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów	
2025-02-25 wtorek	Śniadanie	<p>Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Chleb żytni razowy 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 50 g (<u>SOJ.</u>)</p> <p>Ogórek kiszony 30 g</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml</p>	<p>Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>)</p> <p>Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 50 g (<u>SOJ.</u>)</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml</p>	<p>Chleb żytni razowy 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Poledwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 50 g (<u>SOJ.</u>)</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml</p>
	II SN			<p>Chleb żytni razowy 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Ser Żółty 20 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Salata zielona 10 g</p>
	Obiad	<p>Wielowarzywna z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)</p> <p>Ziemniaki gotowane () 180 g</p> <p>Roladka drobiowa 90 g (<u>JAJ.</u>)</p> <p>Sos pietruszkowy* 70 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)</p> <p>Surówka wykwinna z olejem b/c 120 g</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>Wielowarzywna z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)</p> <p>Ziemniaki gotowane () 180 g</p> <p>Roladka drobiowa 90 g (<u>JAJ.</u>)</p> <p>Sos pietruszkowy* 70 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)</p> <p>Buraczki gotowane () 120 g</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml</p>	<p>Wielowarzywna z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>)</p> <p>Ziemniaki gotowane () 180 g</p> <p>Roladka drobiowa 90 g (<u>JAJ.</u>)</p> <p>Sos pietruszkowy* 70 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)</p> <p>Salatka z pomidorów i szczypiorku z olejem 120 g</p> <p>Surówka wykwinna z olejem b/c 120 g</p> <p>Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml</p>
	PD			Jogurt naturalny 2% tł. 200 ml ( <u>MLE.</u> )
	Kolejacja	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 50 g (<u>SOJ. może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ.</u>)</p> <p>Pomidor 30 g</p> <p>Kawa z mlekiem instant 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)</p>		<p>Makaron na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, SEL.</u>)</p> <p>Chleb żytni razowy 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 50 g (<u>SOJ. może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ.</u>)</p> <p>Pomidor 30 g</p> <p>Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)</p>
PN	<p>Banan 1szt. 1 szt</p> <p>Podplomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)</p>		<p>Chleb żytni razowy 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>)</p> <p>Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g (<u>MLE.</u>)</p> <p>Poledwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g (<u>SOJ, MLE.</u>)</p> <p>Pomidor 30 g</p>	
	<p>Wartość energetyczna: 2264.11 kcal;</p> <p>Białko ogółem: 86.86 g; Tłuszcz: 52.16 g;</p> <p>Kw. tł. nasy.: 15.99 g; Węglowodany ogółem: 375.17 g; W tym cukry: 100.42 g;</p> <p>Błonnik pok.: 26.57 g; Sól: 9.39 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2199.21 kcal;</p> <p>Białko ogółem: 87.97 g; Tłuszcz: 40.84 g;</p> <p>Kw. tł. nasy.: 15.25 g; Węglowodany ogółem: 383.88 g; W tym cukry: 107.31 g;</p> <p>Błonnik pok.: 25.51 g; Sól: 9.00 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2249.33 kcal;</p> <p>Białko ogółem: 104.75 g; Tłuszcz: 66.79 g;</p> <p>Kw. tł. nasy.: 22.83 g; Węglowodany ogółem: 321.05 g; W tym cukry: 37.83 g;</p> <p>Błonnik pok.: 25.37 g; Sól: 9.69 g;</p>	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-26 środa	Sniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE, GLU OW.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Paprykarz szczeciński 70 g ( <u>RYB, SOJ.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>MLE, GLU OW.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Paprykarz rybno(dorsz)-warzywny* 70 g ( <u>RYB, SEL.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Paprykarz szczeciński 70 g ( <u>RYB, SOJ.</u> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	II SN			Jabłko 1 szt 1 szt
	Obiad	Kapuśniak z kapusty kiszonej () 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 180 g ( <u>GLU JECZ.</u> ) Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Sos jarzynowy * 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Surówka z marchwi z olejem () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Ziemniaczana () 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 180 g ( <u>GLU JECZ.</u> ) Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Sos jarzynowy * 50 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Cukinia pieczona z olejem * 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Kapuśniak z kapusty kiszonej () 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u> ) Kasza jęczmienna/sypko 180 g ( <u>GLU JECZ.</u> ) Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g ( <u>GLU PSZ, JAJ.</u> ) Sos jarzynowy * 70 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Cukinia pieczona z olejem * 120 g Surówka z marchwi z olejem b/c () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml
	PD			Maślanka 200 ml ( <u>MLE.</u> )
	Kolejca	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Ser topiony 50 g ( <u>MLE.</u> ) Ogórek kiszony 30 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek a'la homogenizowany 70 g ( <u>MLE</u> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> )	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 350 ml ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek a'la homogenizowany 70 g ( <u>MLE</u> ) Sałata zielona 20 g Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> )
PN	Pieczyczo chrupkie ekstrudowane-żytnie 30 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> ) Dzem 25 g 1 szt		Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE</u> ) Połędwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 30 g ( <u>SOJ, MLE.</u> ) Sałata zielona 20 g	
	Wartość energetyczna: 2472.11 kcal; Białko ogółem: 87.03 g; Tłuszcz: 73.25 g; Kw. tł. nasy.: 27.04 g; Węglowodany ogółem: 378.87 g; W tym cukry: 77.12 g; Błonnik pok.: 31.86 g; Sól: 9.76 g;	Wartość energetyczna: 2406.68 kcal; Białko ogółem: 91.16 g; Tłuszcz: 51.12 g; Kw. tł. nasy.: 18.80 g; Węglowodany ogółem: 407.82 g; W tym cukry: 88.53 g; Błonnik pok.: 29.77 g; Sól: 6.60 g;	Wartość energetyczna: 2290.25 kcal; Białko ogółem: 96.71 g; Tłuszcz: 67.17 g; Kw. tł. nasy.: 20.16 g; Węglowodany ogółem: 341.42 g; W tym cukry: 58.14 g; Błonnik pok.: 36.28 g; Sól: 8.35 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-27 czwartek	Śniadanie	Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Paszтет z fasoli* 50 g ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Twarożek 70 g ( <b>MLE</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Paszтет z fasoli* 50 g ( <b>GLU PSZ, JAJ</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	II SN			Sok pomidorowy 200 ml
	Obiad	Ogórkowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Makaron 180 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Sos boloński z mięsa wp () 150 g ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Surówka z rzodkwi białej i jabłka () 120 g ( <b>MLE</b> ) Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Makaron 180 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Sos mięsno warzywny () (z mięsa wieprzowego) 150 g ( <b>GLU PSZ, SEL</b> ) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Makaron pełnoziarnisty 180 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Sos mięsno warzywny () (z mięsa wieprzowego) 150 g ( <b>GLU PSZ, SEL</b> ) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 120 g Surówka z rzodkwi białej i jabłka () 120 g ( <b>MLE</b> ) Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml
	PD			Jabłko 1 szt 1 szt
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Poledwica Sopotka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Pomidor 30 g Kawa z makiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ</b> )		Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>SEL, GLU JEĆZ</b> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE</b> ) Poledwica Sopotka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Pomidor 30 g Kawa z makiem instant b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ</b> )
	PN	Banan 1szt. 1 szt Wafle ryżowe 30 g	Wafle ryżowe 30 g Banan 1szt. 1 szt	Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE</b> ) Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 20 g ( <b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ</b> ) Sałata zielona 10 g
	Wartość energetyczna: 2548.28 kcal; Białko ogółem: 85.48 g; Tłuszcz: 66.33 g; Kw. tł. nasy.: 20.10 g; Węglowodany ogółem: 416.11 g; W tym cukry: 101.94 g; Błonnik pok.: 31.34 g; Sól: 7.20 g;	Wartość energetyczna: 2416.00 kcal; Białko ogółem: 92.17 g; Tłuszcz: 53.93 g; Kw. tł. nasy.: 19.07 g; Węglowodany ogółem: 399.05 g; W tym cukry: 99.55 g; Błonnik pok.: 23.06 g; Sól: 6.63 g;	Wartość energetyczna: 2229.01 kcal; Białko ogółem: 83.68 g; Tłuszcz: 70.28 g; Kw. tł. nasy.: 17.10 g; Węglowodany ogółem: 328.11 g; W tym cukry: 45.31 g; Błonnik pok.: 39.48 g; Sól: 7.55 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-02-28 piątek	Śniadanie	Zacierka na mleku 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Pasta z jaj 70 g ( <u>JAJ, MLE</u> ) Ogórek kiszony 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml ( <u>GLU PSZ, MLE</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Pasta z jaj 70 g ( <u>JAJ, MLE</u> ) Salata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Pasta z jaj 70 g ( <u>JAJ, MLE</u> ) Ogórek kiszony 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	II SN			Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE</u> ) Ser żółty 20 g ( <u>MLE</u> ) Salata zielona 20 g
	Obiad	Krupnik jęczmienny () 350 ml ( <u>MLE, SEL, GLU JE CZ.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Kotlet z ryby (dorsz) 90 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, RYB, może zawierać: GLU PSZ, SKO, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR, S02, MCK.</u> ) Surówka z kapusty kiszonej z olejem () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Krupnik jęczmienny () 350 ml ( <u>MLE, SEL, GLU JE CZ.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Pulpet rybny (dorsz) 90 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, RYB, może zawierać: GLU PSZ, SKO, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR, S02, MCK.</u> ) Warzywa po grecku* 120 g ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Krupnik jęczmienny () 350 ml ( <u>MLE, SEL, GLU JE CZ.</u> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Pulpet rybny (dorsz) 90 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, RYB, może zawierać: GLU PSZ, SKO, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR, S02, MCK.</u> ) Surówka z kapusty kiszonej z olejem () 120 g Warzywa po grecku* 120 g ( <u>GLU PSZ, SEL</u> ) Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml
	PD			Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE</u> )
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek a'la homogenizowany 50 g ( <u>MLE</u> ) Dżem 40 g Pomarańcza 150 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JE CZ.</u> )		Kasza jaglana na warzywie jarzynowym 350 ml ( <u>SEL</u> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <u>MLE</u> ) Serek a'la homogenizowany 70 g ( <u>MLE</u> ) Pomidor 30 g Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JE CZ.</u> )
	PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt		Chleb żytni razowy 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <u>MLE</u> ) Poledwica Miodowa, wyrób dr. z dodatkiem białka wp, z pot. kawałków mięsa, w osłonce niejadalnej 20 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL.</u> ) Salata zielona 5 g
	Wartość energetyczna: 2360.43 kcal; Białko ogółem: 88.00 g; Tłuszcz: 61.95 g; Kw. tł. nasy.: 18.48 g; Węglowodany ogółem: 373.05 g; W tym cukry: 89.52 g; Błonnik pok.: 25.34 g; Sól: 9.63 g;	Wartość energetyczna: 2231.47 kcal; Białko ogółem: 90.37 g; Tłuszcz: 47.79 g; Kw. tł. nasy.: 17.60 g; Węglowodany ogółem: 372.16 g; W tym cukry: 92.73 g; Błonnik pok.: 23.79 g; Sól: 8.60 g;	Wartość energetyczna: 2273.38 kcal; Białko ogółem: 102.05 g; Tłuszcz: 63.81 g; Kw. tł. nasy.: 23.81 g; Węglowodany ogółem: 337.77 g; W tym cukry: 47.56 g; Błonnik pok.: 29.08 g; Sól: 8.10 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów	
2025-03-01 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU OW.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Parówki drobiowe (kiel drobno rozdr. wedz., parz w osłonce niejadalnej) 50 g ( <b>SOJ.</b> ) Ketchup 20 g ( <b>SEL.</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU OW.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Poledwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE.</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Poledwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE.</b> ) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml	
	II SN			Maślanka 150 ml ( <b>MLE.</b> )	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Bigos 300 g ( <b>GLU PSZ, SEL, GOR.</b> ) Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Koperkowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ryż na sypko 180 g Potrawka drobiowa z warzywami * 230 g ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Buraczki gotowane () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Koperkowa z ziemniakami () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ryż na sypko (brązowy) 180 g Potrawka drobiowa z warzywami * 230 g ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 120 g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 120 g Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml	
	PD			Jabłko 1 szt 1 szt	
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <b>SOJ, MLE.</b> ) Pomidor 30 g Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <b>SOJ, MLE.</b> ) Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b> ) Pomidor 30 g	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Sałata z makaronu z wędliną drobiowo wieprzową- dieta* 150 g ( <b>GLU PSZ, SOJ, SEL.</b> ) Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b> )	
	PN	Chałka 50 g ( <b>GLU PSZ, JAJ.</b> )		Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE.</b> ) Poledwica Sopocka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 20 g ( <b>SOJ, MLE.</b> ) Pomidor 30 g	
	Wartość energetyczna: 2329.63 kcal; Białko ogółem: 76.58 g; Tłuszcz: 68.18 g; Kw. tł. nasy.: 23.07 g; Węglowodany ogółem: 363.10 g; W tym cukry: 64.54 g; Błonnik pok.: 27.34 g; Sól: 11.16 g;	Wartość energetyczna: 2229.34 kcal; Białko ogółem: 90.59 g; Tłuszcz: 45.88 g; Kw. tł. nasy.: 16.02 g; Węglowodany ogółem: 376.06 g; W tym cukry: 70.40 g; Błonnik pok.: 23.92 g; Sól: 8.11 g;	Wartość energetyczna: 2322.08 kcal; Białko ogółem: 91.46 g; Tłuszcz: 61.08 g; Kw. tł. nasy.: 17.75 g; Węglowodany ogółem: 367.87 g; W tym cukry: 59.87 g; Błonnik pok.: 42.15 g; Sól: 7.96 g;		

Jadłospisy za okres od dnia 2025-02-17 do dnia 2025-03-02 KUCHNIA BIAŁYSTOK

		BIAL- PCK Podstawowa	BIAL- PCK Łatwo strawna	BIAL- PCK Z ogr. łatwoprzyswajalnych węglowodanów
2025-03-02 niedziela	Sniadanie	Kasza jęczmienna na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU JĘCZ.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Kiełbasa Żywiecka wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem białka wieprzowego 50 g ( <b>SOJ, MLE.</b> ) Rzodkiew biała 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Kasza jęczmienna na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU JĘCZ.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenna podlaska 48g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka Beskidzka- wieprzowa parzona 50 g ( <b>SOJ, MLE.</b> ) Pomidor 30 g Herbata czarna granulowana z cytryną z/c 250 ml	Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Twarożek z ziołami 70 g ( <b>MLE.</b> ) Rzodkiew biała 40 g Herbata czarna granulowana z cytryną b/c 250 ml
	II SN			Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE.</b> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <b>JAJ.</b> ) Sałata zielona 20 g
	Obiad	Kalaflorowa z zacierką (bez soli) () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Kotlet schabowy 90 g ( <b>GLU PSZ, JAJ.</b> ) Surowka z kapusty pekińskiej z papryką i olejem 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Jarzynowa z zacierką dieta () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Schab gotowany 90 g Sos własny () 70 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Fasolka szparagowa z wody* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Kalaflorowa z zacierką (bez soli) () 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane () 180 g Schab gotowany 90 g Surowka z kapusty pekińskiej z papryką i olejem 120 g Fasolka szparagowa z wody* 120 g Kompot z czarnej porzeczki* b/c 250 ml Sos własny () 70 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> )
	PD			Jogurt naturalny 2% tł. 200 ml ( <b>MLE.</b> )
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Serek a`la homogenizowany o smaku wanilinowym 70 g ( <b>MLE.</b> ) Jabłko 1 szt 1 szt Kawa z mlekiem instant 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )		Kasza manna na wywarze jarzynowym () 350 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Chleb żytni razowy 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 10 g ( <b>MLE.</b> ) Serek a`la homogenizowany z ziołami 70 g ( <b>MLE.</b> ) Sałata zielona 20 g Kawa z mlekiem instant b/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko 100g (tubka) 1 szt		Chleb żytni razowy 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Miks o zawartosci 3/4 tł.(62%) 5 g ( <b>MLE.</b> ) Połędwica z Majerankiem, drobiowa z dodatkiem wieprzowiny, parzona 20 g ( <b>SOJ.</b> ) Pomidor 30 g
	Wartość energetyczna: 2225.90 kcal; Białko ogółem: 86.65 g; Tłuszcz: 54.28 g; Kw. tł. nasy.: 17.87 g; Węglowodany ogółem: 357.42 g; W tym cukry: 92.81 g; Błonnik pok.: 26.31 g; Sól: 6.31 g;	Wartość energetyczna: 2084.49 kcal; Białko ogółem: 95.80 g; Tłuszcz: 38.95 g; Kw. tł. nasy.: 17.35 g; Węglowodany ogółem: 348.58 g; W tym cukry: 93.25 g; Błonnik pok.: 23.19 g; Sól: 7.25 g;	Wartość energetyczna: 2174.35 kcal; Białko ogółem: 117.82 g; Tłuszcz: 53.42 g; Kw. tł. nasy.: 22.36 g; Węglowodany ogółem: 319.02 g; W tym cukry: 39.12 g; Błonnik pok.: 28.95 g; Sól: 6.01 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,