

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa W w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA I Podstawowa

- Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,
- Obiad: Dyniowa z makaronem* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 130 g, Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml,
- Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Pomarańcza 150 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,
- PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szynka szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g,
- Wartości odżywcze: E: 2284.64 kcal; B: 97.62 g; T: 59.52 g; Kw. tł. nasy.: 25.2 g; W: 354.46 g; W tym cukry: 77.35 g; Bł.: 33.95 g; Sól: 8.49 g; WW: 32.01 Por; Ener. z B: 17.09 %; Ener. z W: 56.12 %; Ener. z T: 23.45 %; Ener. z Bł.: 2.97 %; K: 3406.52 mg;

W-wa- PIM MSWiA II Łatwo strawna

- Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,
- Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g, Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLU PSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml,
- Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,
- PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szynka szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g,
- Wartości odżywcze: E: 2309.67 kcal; B: 101.56 g; T: 58.07 g; Kw. tł. nasy.: 24.96 g; W: 357.29 g; W tym cukry: 79.49 g; Bł.: 22.94 g; Sól: 8.02 g; WW: 33.49 Por; Ener. z B: 17.59 %; Ener. z W: 57.91 %; Ener. z T: 22.63 %; Ener. z Bł.: 1.99 %; K: 2899.22 mg;

W-wa- PIM MSWiA III Kleikowa

- Śniadanie: Kleik ryżowy na wodzie 400 g, Suchary b/c 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml,
- Obiad: Kleik ryżowy na wodzie 400 g, Suchary b/c 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml,
- Kolacja: Kleik ryżowy na wodzie 400 g, Suchary b/c 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml,
- Wartości odżywcze: E: 1031.85 kcal; B: 25.71 g; T: 8.04 g; Kw. tł. nasy.: .3 g; W: 215.07 g; W tym cukry: .39 g; Bł.: 4.68 g; Sól: .44 g; WW: 21.15 Por; Ener. z B: 9.97 %; Ener. z W: 81.56 %; Ener. z T: 7.01 %; Ener. z Bł.: .91 %; K: 274.05 mg;

W-wa- PIM MSWiA IV Z ogr.pobud.soków żołądkowych

- Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), mielona Szynka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 40 g (SOJ,), Pomidor b/skórki 80 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,
- Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g, Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLU PSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA IV Z ogr.pobud.soków żołądkowych

Kolacja: Bułka pszenna długa krojona 150 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), mielona Szyńka szkolna- wp. parzona 30 g (GLUPSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2226.07 kcal; B: 96.78 g; T: 49.47 g; Kw. tł. nasy.: 21.9 g; W: 359.75 g; W tym cukry: 80.65 g; Bł.: 19.89 g; Sól: 7.7 g; WW: 34.09 Por; Ener. z B: 17.39 %; Ener. z W: 61.07 %; Ener. z T: 20 %; Ener. z Bł.: 1.79 %; K: 2852.19 mg;

W-wa- PIM MSWiA V z ogr.weglowodanów prostych

Śniadanie: Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE,), Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml ,

II ŚN: Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Szyńka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 30 g (SOJ,), Ogórek kiszony 50 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem pełnoziarnistym* (bez mleka) 400 ml (GLUPSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLUPSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLUPSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g , Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 130 g , Szpinak gotowany z olejem* 60 g (GLUPSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* b/c 300 ml ,

PD: Pomarańcza 150 g , Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (MLE,),

Kolacja: Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Papryka świeża 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml ,

PN: Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szyńka szkolna- wp. parzona 30 g (GLUPSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2131.7 kcal; B: 105.84 g; T: 61.89 g; Kw. tł. nasy.: 23.83 g; W: 309.35 g; W tym cukry: 48.28 g; Bł.: 45.41 g; Sól: 9.08 g; WW: 26.39 Por; Ener. z B: 19.86 %; Ener. z W: 49.53 %; Ener. z T: 26.13 %; Ener. z Bł.: 4.26 %; K: 4459.69 mg;

W-wa- PIM MSWiA VI Niskotłuszczowa

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JĘCZ,), Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 40 g (SOJ,), Pomidor b/skórki 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLUPSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLUPSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLUPSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g , Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLUPSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szyńka szkolna- wp. parzona 30 g (GLUPSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2214.71 kcal; B: 94.74 g; T: 49.37 g; Kw. tł. nasy.: 21.95 g; W: 359.91 g; W tym cukry: 79.99 g; Bł.: 22.15 g; Sól: 8.35 g; WW: 33.89 Por; Ener. z B: 17.11 %; Ener. z W: 61 %; Ener. z T: 20.06 %; Ener. z Bł.: 2 %; K: 2812.55 mg;

W-wa- PIM MSWiA S1 Niskobiałkowa/Ziemniaczana

Śniadanie: Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Szyńka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 30 g (SOJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Dżem 30 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA S1 Niskobiałkowa/Ziemniaczana

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLUPSZ, SEL,), Knedle z truskawkami * 300 g (GLUPSZ,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Placki ziemniaczane 300 g (GLUPSZ, JAJ,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Miód (25g) 1 szt , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szyńka szkolna- wp. parzona 30 g (GLUPSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2160.05 kcal; B: 41.32 g; T: 60.35 g; Kw. tł. nasy.: 17.31 g; W: 380.87 g; W tym cukry: 95.08 g; Bł.: 14.42 g; Sól: 4.81 g; WW: 36.8 Por; Ener. z B: 7.65 %; Ener. z W: 67.86 %; Ener. z T: 25.14 %; Ener. z Bł.: 1.34 %; K: 2185.65 mg;

W-wa- PIM MSWiA S3 Niskofosforanowa

Śniadanie: Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLUPSZ, SEL,), Knedle z truskawkami * 300 g (GLUPSZ,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Filet z kurczaka gotowany 50 g , Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Schab gotowany 30 g , Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2208.28 kcal; B: 75.66 g; T: 45.81 g; Kw. tł. nasy.: 21.71 g; W: 391.16 g; W tym cukry: 82.49 g; Bł.: 15.52 g; Sól: 6.19 g; WW: 37.64 Por; Ener. z B: 13.71 %; Ener. z W: 68.04 %; Ener. z T: 18.67 %; Ener. z Bł.: 1.41 %; K: 1622.18 mg;

W-wa- PIM MSWiA S4 Alergiczna

Śniadanie: Kasza jaglana na wodzie 300 ml , Chleb bezglutenowy 100 g , Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 10 g , Schab gotowany 40 g , Jabłko pieczone 150 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Ziemniaczana *(bez glutenu, mleka) 400 ml (SEL,), Filet z kurczaka gotowany 80 g , Ziemniaki 180 g , Marchew gotowana z olejem* 130 g , Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb bezglutenowy 100 g , Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 10 g , Filet z kurczaka gotowany 50 g , Jabłko pieczone 150 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb bezglutenowy 50 g , Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 5 g , Schab gotowany 30 g , Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 1917.51 kcal; B: 80.37 g; T: 44.86 g; Kw. tł. nasy.: 8.78 g; W: 304.9 g; W tym cukry: 70.33 g; Bł.: 20.12 g; Sól: 2.26 g; WW: 28.54 Por; Ener. z B: 16.77 %; Ener. z W: 59.41 %; Ener. z T: 21.05 %; Ener. z Bł.: 2.1 %; K: 3898.69 mg;

W-wa- PIM MSWiA S5 Płynna/Sonda

Śniadanie: Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml , Sonda S5 śn 400 ml (GLUPSZ, JAJ, MLE,),

II ŚN: Sonda S5 śn 400 ml (GLUPSZ, JAJ, MLE,),

Obiad: Sonda jarzynowa S5 400 g (JAJ, MLE, SEL,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

PD: Sonda jarzynowa S5 400 g (JAJ, MLE, SEL,),

Kolacja: Sonda jarzynowa S5 400 g (JAJ, MLE, SEL,), Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: **Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17**

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA S5 Płynna/Sonda

PN: Kisiel o smaku truskawkowym b/c 200 ml ,

Wartości odżywcze: E: 2247.93 kcal; B: 98.29 g; T: 97.69 g; Kw. tł. nasy.: 51.7 g; W: 252.04 g; W tym cukry: 91.64 g; Bł.: 16.1 g; Sól: 2.35 g; WW: 23.56 Por; Ener. z B: 17.49 %; Ener. z W: 41.98 %; Ener. z T: 39.11 %; Ener. z Bł.: 1.43 %; K: 4352.81 mg;

W-wa- PIM MSWiA S5/V Płynna b/ml/Sonda b/ml

Śniadanie: Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml , sonda śn b/ml 400 ml (GLUPSZ, JAJ, SEL,),

II ŚN: sonda śn b/ml 400 ml (GLUPSZ, JAJ, SEL,),

Obiad: Sonda jarzynowa S5 b/ml 600 g (JAJ, SEL,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

PD: Sonda jarzynowa S5 b/ml 400 g (JAJ, SEL,),

Kolacja: Sonda jarzynowa S5 b/ml 400 g (JAJ, SEL,), Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Kisiel o smaku truskawkowym z/c 200 ml ,

Wartości odżywcze: E: 2296.77 kcal; B: 107.49 g; T: 89.43 g; Kw. tł. nasy.: 13.71 g; W: 277.99 g; W tym cukry: 79.1 g; Bł.: 24.04 g; Sól: 2.14 g; WW: 25.21 Por; Ener. z B: 18.72 %; Ener. z W: 44.23 %; Ener. z T: 35.04 %; Ener. z Bł.: 2.09 %; K: 4703.26 mg;

W-wa- PIM MSWiA S7 Niskosodowa

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Chleb pszenno-żytni bez soli 100 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g , Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez soli)* 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) (bez soli) 80 g (GLUPSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy (bez soli) 80 ml (GLUPSZ, MLE,), Ziemniaki (bez soli) 180 g , Szpinak gotowany z olejem (bez soli)* 130 g (GLUPSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb pszenno-żytni bez soli 150 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb pszenno-żytni bez soli 50 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Schab gotowany (bez soli) 30 g , Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2057.96 kcal; B: 106.08 g; T: 50.96 g; Kw. tł. nasy.: 22.42 g; W: 300.01 g; W tym cukry: 78.96 g; Bł.: 15.29 g; Sól: 1.82 g; WW: 28.57 Por; Ener. z B: 20.62 %; Ener. z W: 55.34 %; Ener. z T: 22.29 %; Ener. z Bł.: 1.49 %; K: 3009.17 mg;

W-wa- PIM MSWiA S8 Niskobiałkowa

Śniadanie: Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Szyunka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 30 g (SOJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Dżem 30 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLUPSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 70 g (GLUPSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLUPSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g , Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLUPSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Miód (25g) 1 szt , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA S8 Niskobiałkowa

PN: Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szyunka szkolna-wp. parzona 30 g (GLUPSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 1964.36 kcal; B: 76.63 g; T: 42.07 g; Kw. tł. nasy.: 18.6 g; W: 330.53 g; W tym cukry: 78.6 g; Bł.: 19.29 g; Sól: 6.91 g; WW: 31.21 Por; Ener. z B: 15.6 %; Ener. z W: 63.38 %; Ener. z T: 19.28 %; Ener. z Bł.: 1.96 %; K: 2352.15 mg;

W-wa- PIM MSWiA Aspirynowa

Śniadanie: Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Chleb razowy żytnio-pszenno 40 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLUPSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLUPSZ, JAJ, RYB,), Ziemniaki 180 g , Marchew gotowana z olejem* 130 g , Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Chleb razowy żytnio-pszenno 40 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Banan 150 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Schab gotowany 30 g ,

Wartości odżywcze: E: 1944.06 kcal; B: 84.84 g; T: 49.33 g; Kw. tł. nasy.: 22 g; W: 302.19 g; W tym cukry: 76.64 g; Bł.: 27.36 g; Sól: 6.31 g; WW: 27.55 Por; Ener. z B: 17.46 %; Ener. z W: 56.55 %; Ener. z T: 22.84 %; Ener. z Bł.: 2.81 %; K: 2973.23 mg;

W-wa- PIM MSWiA Niskopurynowa

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem* 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL,), Knedle z truskawkami * 300 g (GLUPSZ,), Sos jogurtowy naturalny 100 g (MLE,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLUPSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Papryka świeża 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Schab gotowany 30 g , Papryka świeża 50 g ,

Wartości odżywcze: E: 2423.35 kcal; B: 91.19 g; T: 54.86 g; Kw. tł. nasy.: 26.01 g; W: 405.65 g; W tym cukry: 68.7 g; Bł.: 19.38 g; Sól: 6.92 g; WW: 38.85 Por; Ener. z B: 15.05 %; Ener. z W: 63.76 %; Ener. z T: 20.37 %; Ener. z Bł.: 1.6 %; K: 2362.39 mg;

W-wa- PIM MSWiA Położniczo-ciężowa

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Chleb razowy żytnio-pszenno 40 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

II ŚN: Chleb razowy żytnio-pszenno 50 g (GLUPSZ, GLU ŻYT,), Szyunka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 30 g (SOJ,), Ogórek kiszony 50 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem* 400 ml (GLUPSZ, MLE, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLUPSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLUPSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g , Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLUPSZ,), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 130 g (SEL,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

PD: Śliwka 150 g , Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (MLE,),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA Położniczo-ciężowa

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szyunka szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2698.25 kcal; B: 116.87 g; T: 71.29 g; Kw. tł. nasy.: 25.81 g; W: 417.09 g; W tym cukry: 99.14 g; Bł.: 38.2 g; Sól: 11.3 g; WW: 37.87 Por; Ener. z B: 17.33 %; Ener. z W: 56.17 %; Ener. z T: 23.78 %; Ener. z Bł.: 2.83 %; K: 3979.17 mg;

W-wa- PIM MSWiA Wegetariańska

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,), Knedle z truskawkami * 300 g (GLU PSZ,), Sos jogurtowy naturalny 100 g (MLE,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Pomarańcza 150 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Pasztet sojowy z pomidorami 50 g (SOJ, GOR,), Papryka świeża 50 g ,

Wartości odżywcze: E: 2483.65 kcal; B: 79.98 g; T: 64.35 g; Kw. tł. nasy.: 25.97 g; W: 413.15 g; W tym cukry: 77.03 g; Bł.: 28.57 g; Sól: 8.08 g; WW: 38.57 Por; Ener. z B: 12.88 %; Ener. z W: 61.94 %; Ener. z T: 23.32 %; Ener. z Bł.: 2.3 %; K: 2301.25 mg;

W-wa- PIM MSWiA Bezglutenowa

Śniadanie: Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE,), Chleb bezglutenowy 100 g , Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z ziemniakami (bez glutenu, mleka) * 400 ml (SEL,), Ryba pieczona (Miruna) 80 g (RYB,), Sos cytrynowy (bez glutenu, bez mleka) 80 ml , Ziemniaki 180 g , Szpinak gotowany z olejem (bez glutenu)* 130 g , Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb bezglutenowy 100 g , Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb bezglutenowy 50 g , Masło extra 82% 5 g (MLE,), Schab gotowany 30 g , Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2102 kcal; B: 85.77 g; T: 65.28 g; Kw. tł. nasy.: 24.13 g; W: 297.4 g; W tym cukry: 77.19 g; Bł.: 13.85 g; Sól: 2.96 g; WW: 28.4 Por; Ener. z B: 16.32 %; Ener. z W: 53.96 %; Ener. z T: 27.95 %; Ener. z Bł.: 1.32 %; K: 3304.69 mg;

W-wa- PIM MSWiA Bezglutenowa bezmleczna

Śniadanie: Kasza jaglana na wodzie 300 ml , Chleb bezglutenowy 100 g , Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 10 g , Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z ziemniakami (bez glutenu, mleka) * 400 ml (SEL,), Ryba pieczona (Miruna) 80 g (RYB,), Sos cytrynowy (bez glutenu, bez mleka) 80 ml , Ziemniaki 180 g , Szpinak gotowany z olejem (bez glutenu)* 130 g , Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb bezglutenowy 100 g , Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 10 g , Filet z kurczaka gotowany 50 g , Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA Bezglutenowa bezmleczna

PN: Chleb bezglutenowy 50 g , Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 5 g , Schab gotowany 30 g , Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 1937.58 kcal; B: 76.3 g; T: 56.4 g; Kw. tł. nasy.: 10.77 g; W: 286.23 g; W tym cukry: 61.2 g; Bł.: 14.06 g; Sól: 2.72 g; WW: 27.2 Por; Ener. z B: 15.75 %; Ener. z W: 56.19 %; Ener. z T: 26.2 %; Ener. z Bł.: 1.45 %; K: 3111.75 mg;

W-wa- PIM MSWiA Bezmleczna

Śniadanie: Kasza jaglana na wodzie 300 ml , Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,), Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 10 g , Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy (bez mleka) 80 ml (GLU PSZ,), Ziemniaki 180 g , Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLU PSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ,), Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 10 g , Filet królewski z indykiem produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny średnio rozdrobniony parzony, wędzony 50 g (SOJ,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 5 g , Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy, parzony w osłonce niejadalnej 30 g (SOJ,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2141.09 kcal; B: 81.6 g; T: 53.49 g; Kw. tł. nasy.: 12.56 g; W: 346.68 g; W tym cukry: 63.54 g; Bł.: 21.66 g; Sól: 8.34 g; WW: 32.49 Por; Ener. z B: 15.25 %; Ener. z W: 60.72 %; Ener. z T: 22.48 %; Ener. z Bł.: 2.02 %; K: 2399.04 mg;

W-wa- PIM MSWiA Rozdrobniona/Mielona

Śniadanie: Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE,), Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), mielona Szyinka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 40 g (SOJ,), Pomidor b/skórki 80 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 400 ml ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki puree 180 g (MLE,), Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLU PSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml ,

Kolacja: Bułka pszenna długa krojona 150 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml ,

PN: Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), mielona Szyinka szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2237.66 kcal; B: 97.26 g; T: 49.49 g; Kw. tł. nasy.: 21.97 g; W: 361.47 g; W tym cukry: 84.3 g; Bł.: 18.4 g; Sól: 7.36 g; WW: 34.4 Por; Ener. z B: 17.39 %; Ener. z W: 61.33 %; Ener. z T: 19.9 %; Ener. z Bł.: 1.64 %; K: 2832.31 mg;

W-wa- PIM MSWiA D1 Dzieci do 2 roku życia

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 150 ml (MLE, GLU JEĆZ,), Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ,), Pomidor 40 g , Sałata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml ,

II ŚN: Pomarańcza 150 g ,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 200 ml (GLU PSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 50 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki 100 g , Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g , Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml ,

PD: Budyń o smaku waniliowym z/c 200 ml (MLE,),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA D1 Dzieci do 2 roku życia

Kolacja: Kasza manna na mleku 150 ml (GLU PSZ, MLE, _), Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, _), Masło extra 82% 5 g (MLE, _), Pasta z twarogu z koperkiem 60 g (MLE, _), Papryka świeża 40 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 250 ml,

PN: Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, _), Masło extra 82% 5 g (MLE, _), Szynea szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, _), Sałata zielona 10 g,

Wartości odżywcze: E: 1537.07 kcal; B: 68.62 g; T: 41.67 g; Kw. tł. nasy.: 18.38 g; W: 229.29 g; W tym cukry: 91.87 g; Bł.: 16.34 g; Sól: 3.97 g; WW: 21.31 Por; Ener. z B: 17.86 %; Ener. z W: 55.42 %; Ener. z T: 24.4 %; Ener. z Bł.: 2.13 %; K: 2666.27 mg;

W-wa- PIM MSWiA D2 Dzieci 2-4 rok życia

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 200 ml (MLE, GLU JECZ, _), Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, _), Masło extra 82% 10 g (MLE, _), Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ, _), Pomidor 50 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,

II ŚN: Pomarańcza 150 g,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 300 ml (GLU PSZ, SEL, _), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 50 g (GLU PSZ, JAJ, RYB, _), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE, _), Ziemniaki 120 g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml,

PD: Budyń o smaku waniliowym z/c 200 ml (MLE, _),

Kolacja: Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, _), Masło extra 82% 10 g (MLE, _), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE, _), Papryka świeża 50 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,

PN: Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, _), Masło extra 82% 5 g (MLE, _), Szynea szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, _), Sałata zielona 10 g,

Wartości odżywcze: E: 1680.32 kcal; B: 74.2 g; T: 50.26 g; Kw. tł. nasy.: 24 g; W: 240.87 g; W tym cukry: 96.49 g; Bł.: 18.22 g; Sól: 4.23 g; WW: 22.29 Por; Ener. z B: 17.66 %; Ener. z W: 53 %; Ener. z T: 26.92 %; Ener. z Bł.: 2.17 %; K: 2862.04 mg;

W-wa- PIM MSWiA D3 Dzieci >4 roku życia

Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ, _), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ, _), Masło extra 82% 10 g (MLE, _), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ, _), Pomidor 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,

II ŚN: Pomarańcza 150 g,

Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL, _), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB, _), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE, _), Ziemniaki 200 g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 130 g, Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml,

PD: Budyń o smaku waniliowym z/c 200 ml (MLE, _),

Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT, _), Masło extra 82% 10 g (MLE, _), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE, _), Papryka świeża 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT, _), Masło extra 82% 5 g (MLE, _), Szynea szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, _), Sałata zielona 10 g,

Wartości odżywcze: E: 2118.07 kcal; B: 96.15 g; T: 60.38 g; Kw. tł. nasy.: 27.04 g; W: 308.56 g; W tym cukry: 105.45 g; Bł.: 25.3 g; Sól: 6.13 g; WW: 28.34 Por; Ener. z B: 18.16 %; Ener. z W: 53.5 %; Ener. z T: 25.66 %; Ener. z Bł.: 2.39 %; K: 3833.61 mg;

W-wa- PIM MSWiA Transplantologia

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA Transplantologia

- Śniadanie: Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE,), Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Szyunka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 40 g (SOJ,), Kisiel o smaku truskawkowym b/c 200 ml, Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml,
- II ŚN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Szyunka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 30 g (SOJ,), Budyń o smaku waniliowym b/c 200 ml (MLE,),
- Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g, Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLU PSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* b/c 300 ml,
- PD: Jabłko pieczone 150 g, Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (MLE,),
- Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek () b/c 80 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml,
- PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szyunka szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,),
- Wartości odżywcze: E: 2341.77 kcal; B: 99.84 g; T: 54.71 g; Kw. tł. nasy.: 23.45 g; W: 373.18 g; W tym cukry: 67.27 g; Bł.: 25.65 g; Sól: 10.42 g; WW: 34.76 Por; Ener. z B: 17.05 %; Ener. z W: 59.36 %; Ener. z T: 21.03 %; Ener. z Bł.: 2.19 %; K: 2722.68 mg;

W-wa- PIM MSWiA Specjalna

- Śniadanie: Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MLE, GLU JECZ,), Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ,), Pomidor 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,
- Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL,), Filet z kurczaka gotowany 80 g, Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g, Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLU PSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 300 ml,
- Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ,), Masło extra 82% 10 g (MLE,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek prażonych 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 300 ml,
- PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szyunka szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g,
- Wartości odżywcze: E: 2290.17 kcal; B: 109.3 g; T: 55.09 g; Kw. tł. nasy.: 24.83 g; W: 351.47 g; W tym cukry: 79.37 g; Bł.: 22.76 g; Sól: 7.74 g; WW: 32.93 Por; Ener. z B: 19.09 %; Ener. z W: 57.41 %; Ener. z T: 21.65 %; Ener. z Bł.: 1.99 %; K: 3317.38 mg;

W-wa- PIM MSWiA Cukrzyca oszczędzająca

- Śniadanie: Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE,), Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Margaryna o zawartości 3/4 tł.(60%) kubek 10 g, Szyunka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa wieprzowego, parzony 40 g (SOJ,), Kisiel o smaku truskawkowym b/c 200 ml, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml,
- II ŚN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Szyunka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 30 g (SOJ,), Budyń o smaku waniliowym b/c 200 ml (MLE,),
- Obiad: Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (GLU PSZ, SEL,), Pieczeń z ryby mielonej (Miruna) 80 g (GLU PSZ, JAJ, RYB,), Sos cytrynowy 80 ml (GLU PSZ, MLE,), Ziemniaki 180 g, Szpinak gotowany z olejem* 130 g (GLU PSZ,), Kompot owocowy z jabłkami* b/c 300 ml,
- PD: Jabłko pieczone 150 g, Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (MLE,),
- Kolacja: Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Pasta z twarogu z koperkiem 100 g (MLE,), Mus z jabłek () b/c 80 g, Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 300 ml,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Warszawa WIM Szaserów w dniu: 2023-11-17

Oddział: W-WA- PIM MSWiA TRANSPLANTOLOGIA

W-wa- PIM MSWiA Cukrzyca oszczędzająca

PN: Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,), Masło extra 82% 5 g (MLE,), Szynka szkolna- wp. parzona 30 g (GLU PSZ, SOJ, MLE,), Sałata zielona 10 g ,

Wartości odżywcze: E: 2255.97 kcal; B: 100.65 g; T: 44.34 g; Kw. tł. nasy.: 14.33 g; W: 375.04 g; W tym cukry: 67.83 g; Bł.: 26.6 g; Sól: 10.45 g; WW: 34.88 Por; Ener. z B: 17.85 %; Ener. z W: 61.78 %; Ener. z T: 17.69 %; Ener. z Bł.: 2.36 %; K: 2808.13 mg;