

26.11.2025 - Środa



I ŚNIADANIE

- Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 300ml (A: GLU,MLE)
- Pierś delikatna z kurnej półki 50g (A: GLU,SOJ,MLE)
- Chleb pszenno - żytni 2szt. 50g (A: GLU,SOJ)
- Chleb razowy 1szt. 25g (A:GLU)
- Masło roślinne miękkie 15g
- Sałata lodowa z dynią i koperkiem 70g
- Sałata masłowa 10g
- Herbata czarna z cukrem 250ml

II ŚNIADANIE

- Kisiel z tartym jabłkiem 200ml



OBIAD

- Zupa ogórkowa (korpus kurczaka, włoszczyzna, ogórek kiszony, ziemniak, śmietanka, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz czarny) 350ml (A: MLE,SEL)
- Pałka z kurczaka pieczona w ziołach (pałka z kurczaka, majeranek, papryka słodka, oregano , olej rzepakowy, sól) 200g
- Surówka z czerwonej kapusty z olejem (kapusta czerwona, cebula, natka pietruszki, olej rzepakowy, sól, pieprz czarny) 150g
- Ryż na sypko 200g
- Kompot owocowy (aronia, śliwka, porzeczka czerwona, agrest, truskawka, cukier) 250ml

KOLACJA I

- Pasta twarogowa z natką pietruszki(ser biały półtłusty ,mleko, natka pietruszki, sól) 80g (A:MLE)
- Chleb pszenno - żytni 2szt. 50g (A: GLU,SOJ)
- Chleb razowy 2szt. 50g (A: GLU)
- Masło roślinne miękkie 15g
- Rzodkiewka biała 70g
- Sałata masłowa 10g
- Kawa zbożowa z mlekiem 250ml (A: GLU,MLE)

Regionalny Szpital w Kołobrzegu

	<p>KOLACJA II POSIŁEK WITAMINOWY Mus warzywno - owocowy(cukinia, kiwi, szpinak, jabłko, banan) 100g</p>
<p>DOBOWE WARTOŚCI ODŻYWCZE:</p>	<ul style="list-style-type: none">• Energia: 2251,9kcal• Białko ogółem: 94,1g• Tłuszcz ogółem: 74,6g• Nasycone kwasy tłuszczowe: 17,9g• Węglowodany ogółem: 310,3g• Cukry: 79,4g• Błonnik pokarmowy: 30,8g• Sód: 1344,2mg• Sól: 3,36g