IZER-MED Dieta podstawowa z ograniczeniem surowych produktów w dniach 31.10-09.11.2026

SOB 31.01	NIED 01.11	PON 02.11	WT 03.11	ŚR 04.11
Śniadanie	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**
Zupa mleczna na makaronie (1,7) 300ml **Twarożek z ziołami** *(natka pietruszki, koperek)* (7) 100g Masło roślinne (7)10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Parówki z kurczaka **(**1,6,7,9,10) 10 0g Pieczona marchew 50g Masło roślinne (7)10g Keczup (10) Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml Kakao na mleku (7) 200ml	Zupa mleczna na płatkach owsianych (1,7) 300ml Szynka wiejska (1,6,7,9,10) 30g Ser topiony (7) 15g Pieczona cukinia 50g Masło roślinne (7)10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Zupa mleczna z kaszką kukurydzianą (7) 300ml Pasztet pieczony (1,6,7,9,10) 60g Duszona dynia 50g Masło roślinne (7) 10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Zupa mleczna na płatkach jęczmiennych (7) 300ml Szynka wiejska (1,6,7,9,10) 60g Pomidor 50g Marmolada 10g Masło roślinne (7) 10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml
II śniadanie	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**
Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)
Obiad	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**
Żurek *(marchew, seler, pietruszka, por, zakwas żytni)* **z ziemniakami** (1,9) 300ml **Flet z mintaja duszony na parze w ziołach** (natka pietruszki, koperek) (4) 100g Ziemniaki 150g **Warzywa duszone** (kalafior, brokuł, marchew) (3,10) 120g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml Mus owocowy w tubce 100g	**Zupa rosół** *(marchew, seler, pietruszka, udko z kurczaka)* **z makaronem** (1,3,9) 300ml Schab pieczony w przyprawach 100g Ziemniaki 150g **Duszona kapusta czerwona** *(kapusta czerwona, jabłko, koper)* 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa z soczewicy i pomidorów** *(marchew, seler, pietruszka, por, soczewica czerwona, pomidory)* (1,9) 300ml Udko z kurczaka pieczone 100g Ziemniaki 150g Duszona marchew z jabłkiem 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml Mus owocowy w tubce 100g	**Zupa kalafiorowa** *(marchew, seler, pietruszka, por, kalafior)* (1,9) 300ml **Klopsik w sosie koperkowo-chrzanowym** (1,3,6,9) Kasza gryczana biała 200g Brokuł na parze (skropiony olejem) 100g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa pomidorowa** *(marchew, seler, pietruszka, por, pomidory)* **z ryżem** (1,9) 300ml Medaliony z udek z kurczaka pieczone w piecu (1,3,7)100g Ziemniaki 150g **Buraczki na ciepło** *(buraki, jabłko, cebula)* (1) 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml
Kolacja	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**
Pasta jajeczna (3,10) 100g Szynka z piersi kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Cukinia pieczona 50g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml	**Paprykarz** *(marchew, seler, pietruszka, por, pomidor, szproty)* (4, 7,9) 60g Szynka z piersi kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml	**Sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw** *(ziemniak, marchew, seler, pietruszka, jabłko, ogórek kiszony, kukurydza, groszek)* **z majonezem** (3,9,10) 150g Szynka z piersi z kurczaka 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml	**Pasta z pieczonej cukinii i ciecierzycy** *(cukinia, ciecierzyca, sok z cytryny, natka pietruszki, czosnek pieczony)* 60g Ser twarogowy półtłusty (7) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml	**Pasta twarogowa z pieczoną dynią i kurkumą** *(ser twarogowy półtłusty, pieczona dynia, natka pietruszki)* (4,7) 100g Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7) 10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml
E: 1909.1 kcal | B 89.9 g | T 68.2 g | W 245.0 g | SFA 18.8 g | Cukry 48.2 g | Sól 4.9 g | Błonnik 24.4 g	E: 1853.2 kcal | B 88.8 g | T 73.3 g | W 220.4 g | SFA 24.3 g | Cukry 42.5 g | Sól 6.6 g | Błonnik 22.8 g	E: 1980.6 kcal | B 88.5 g | T 72.5 g | W 260.5 g | SFA 21.8 g | Cukry 57.3 g | Sól 5.7 g | Błonnik 35.0 g	E: 2006.2 kcal | B 92.3 g | T 68.8 g | W 267.1 g | SFA 20.6 g | Cukry 32.2 g | Sól 3.8 g | Błonnik 29.0 g	E: 1943.4 kcal | B 92.9 g | T 66.1 g | W 258.1 g | SFA 19.0 g | Cukry 53.5 g | Sól 7.2 g | Błonnik 28.8 g

Informacja o obróbce termicznej: Baza warzywna do zup przygotowywana jest metodą **podsmażania**, a następnie potrawa jest **gotowana**. Ziemniaki, kasze i makarony są **gotowane w wodzie**, chyba że przy daniu wskazano inaczej. Liczby przy posiłkach oznaczają alergeny występujące w danym daniu:

1. Gluten, **2.** Skorupiaki, **3.** Jaja, **4.** Ryby, **5.** Orzeszki ziemne, **6.** Soja, **7.** Mleko (laktoza), **8.** Orzechy, **9.** Seler, **10.** Gorczyca, **11.** Sezam

Dietetyk: mgr Angelika Szulc

IZER-MED Dieta podstawowa z ograniczeniem surowych produktów w dniach 31.10-09.11.2026

CZW. 05.11	PIĄT 06.11	SOB 07.11	NIEDZ 08.11	PON 09.11
Śniadanie	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**
Zupa mleczna z kaszy mannie (1,7) 300ml Hummus klasyczny z ciecierzycy (11) 30g Szynka z piersi kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Pieczona cukinia 50g Masło roślinne (7) 10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (7) 300ml Ser żółty (7) 30g Pieczona marchew 50g Masło roślinne (7) 10g Marmolada 10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Zupa mleczna na makaronie (1,7) 300ml **Twarożek z ziołami** *(natka pietruszki, koperek)* (7) 100g Masło roślinne (7)10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Parówki z kurczaka (1,6,7,9,10) 100g Cukinia pieczona 50g Masło roślinne (7)10g Keczup (10) Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml Kakao na mleku (7) 200ml	Zupa mleczna na płatkach owsianych (1,7) 300ml Jajko gotowane na twardo (3) 50g Szynka wiejska (1,6,7,9,10) 30g Pieczona marchew 50g Masło roślinne (7)10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml
II śniadanie	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**
Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)
Obiad	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**
Barszcz czerwony *(marchew, seler, pietruszka, por, buraki)* **z ziemniakami** (9) 300ml **Gulasz z wieprzowiny** (*cebula)* (1) 150g Kasza jęczmienna 200g Fasolka szparagowa zielona 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa krupnik** *(marchew, seler, pietruszka, por, kasza jęczmnienna)* **z ziemniakami** (1,9) 300ml Kotlet z mintaja w panierce z pieca (1,3,4) 100g Ziemniaki 150g **Szpinak na gęsto** *(szpinak, czosnek, koper, jogurt)* (1,7) 100g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa z soczewicy** *(marchew, seler, pietruszka, por, soczewica czerwona)* (1,9) 300ml **Kurczak duszony w sosie azjatyckim z warzywami** *(Kiełki fasoli Mung, marchew, papryka, por, grzyby Mun, cebula biała, cebula czerwona)* (4) 180g Ryż paraboiled 200g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml Mus owocowy w tubce 100g	**Zupa rosół** *(marchew, seler, pietruszka, udko z kurczaka)* **z makaronem** (1,3,9) 300ml Udko z kurczaka pieczone 100g Ziemniaki 150g Duszona marchew z jabłkiem150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa szczawiowa** *(marchew, seler, pietruszka, por, szczaw)* **z ryżem** (1,9) 300ml **Sos boloński** *(marchew, seler, pietruszka, por, pomidory, mięso wieprzowe z łopatki)* (1,9)150g Makaron pszenny (1) 200g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml Mus owocowy w tubce 100g
Kolacja	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**
Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 60g Ser topiony (7) 30g Pieczony kalafior 100g Masło roślinne (7) 10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml	**Smalec z fasoli** *(fasola, jabłko, cebula)* (1,9) 60g Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni(1,3,6,7,11)100g Herbata 200ml	Pasta jajeczna z pieczona dynią i natką pietruszki (1,3,10) 100g Szynka z piersi kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml	**Paprykarz** *(marchew, seler, pietruszka, por, pomidor, szproty)* (4, 7,9) 60g Szynka z piersi kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml	**Sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw** *(ziemniak, marchew, seler, pietruszka, jabłko, ogórek kiszony, kukurydza, groszek)* **z majonezem** (3,9,10) 150g Szynka z piersi z kurczaka150g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 100g Herbata 200ml
E: 2053.1 kcal | B 92.5 g | T 64.0 g | W 290.0 g | SFA 22.0 g | Cukry 52.2 g | Sól 7.9 g | Błonnik 32.9 g	E: 1973.2 kcal | B 82.1 g | T 60.2 g | W 288.6 g | SFA 18.5 g | Cukry 35.3 g | Sól 4.8 g | Błonnik 27.9 g	E: 2010.1 kcal | B 92.3 g | T 66.8 g | W 269.3 g | SFA 19.3 g | Cukry 43.3 g | Sól 4.2 g | Błonnik 24.1 g	E: 2037.9 kcal | B 90.7 g | T 93.3 g | W 219.5 g | SFA 27.6 g | Cukry 40.3 g | Sól 6.0 g | Błonnik 22.2 g	E: 1832.8 kcal | B 86.7 g | T 58.6 g | W 254.0 g | SFA 19.2 g | Cukry 47.2 g | Sól 4.8 g | Błonnik 28.3 g

Informacja o obróbce termicznej: Baza warzywna do zup przygotowywana jest metodą **podsmażania**, a następnie potrawa jest **gotowana**. Ziemniaki, kasze i makarony są **gotowane w wodzie**, chyba że przy daniu wskazano inaczej. Liczby przy posiłkach oznaczają alergeny występujące w danym daniu:

1. Gluten, **2.** Skorupiaki, **3.** Jaja, **4.** Ryby, **5.** Orzeszki ziemne, **6.** Soja, **7.** Mleko (laktoza), **8.** Orzechy, **9.** Seler, **10.** Gorczyca, **11.** Sezam

Dietetyk: mgr Angelika Szulc