

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	1- Podstawowa	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Ser żółty 60g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102.2 / (porcja 701g)= 730,30 kcal Białko ogółem (100g)= 6.7 / (porcja 701g) = 48,00 g Tłuszcz (100g)= 4.4 / (porcja 701g) = 31,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.7 / (porcja 701g) = 19,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 / (porcja 701g) = 64,50 g cukry suma (100g)= 4.3 / (porcja 701g) = 30,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 / (porcja 701g) = 3,10 g Sól (100g)= .2 / (porcja 701g)= 1,40 g		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką 200g (GLU Psz, MLE.) Surówka po żydowsku 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87.7 / (porcja 1100g)= 974,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 / (porcja 1100g) = 45,90 g Tłuszcz (100g)= 1.8 / (porcja 1100g) = 20,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 / (porcja 1100g) = 4,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.6 / (porcja 1100g)= 150,90 g cukry suma (100g)= 2.1 / (porcja 1100g) = 23,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.6 / (porcja 1100g) = 28,60 g Sól (100g)= .2 / (porcja 1100g) = 2,70 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt-50g (JA.J.) Golonkowa delikatowa a z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA.J, MLE, GOR.) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96.8 / (porcja 520g)= 509,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 / (porcja 520g) = 24,00 g Tłuszcz (100g)= 4.2 / (porcja 520g) = 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 / (porcja 520g) = 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.5 / (porcja 520g) = 50,00 g cukry suma (100g)= 1.2 / (porcja 520g) = 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 / (porcja 520g) = 7,90 g Sól (100g)= .2 / (porcja 520g)= 0,90 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 213,90 kcal Białko ogółem 117,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 32,50 g Węglowodny przyswajalne 265,40 g cukry suma 60,20 g Błonnik pokarmowy 39,60 g Sól 5,00 g

except. 07.04.25r.
DIETETYK
mgr Anna Klasa

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 1 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-07 10:38:15

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	2-Latwostrawna	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Twarożek naturalny 120g A (MLE.) Pomidor sparzony 1szt-50g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89.2 / (porcja 761g)= 685,80 kcal Białko ogółem (100g)= 5.9 / (porcja 761g) = 45,40 g Tłuszcz (100g)= 3.2 / (porcja 761g) = 24,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 / (porcja 761g) = 12,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.9 / (porcja 761g) = 68,10 g cukry suma (100g)= 4.7 / (porcja 761g) = 36,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 / (porcja 761g) = 3,50 g Sól (100g)= .1 / (porcja 761g)= 0,90 g		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Gulasz drobiowy duszony naturalny 200g A (GLU Psz, SEL.) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 75.6 / (porcja 1100g)= 840,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3.8 / (porcja 1100g) = 41,80 g Tłuszcz (100g)= 1.6 / (porcja 1100g) = 17,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 / (porcja 1100g) = 2,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.5 / (porcja 1100g)= 116,90 g cukry suma (100g)= 1.3 / (porcja 1100g) = 14,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2 / (porcja 1100g) = 22,10 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1100g) = 0,80 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt-50g (JA.J.) Golonkowa delikatowa a z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA.J, MLE, GOR.) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96.8 / (porcja 520g)= 509,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 / (porcja 520g) = 24,00 g Tłuszcz (100g)= 4.2 / (porcja 520g) = 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 / (porcja 520g) = 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.5 / (porcja 520g) = 50,00 g cukry suma (100g)= 1.2 / (porcja 520g) = 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 / (porcja 520g) = 7,90 g Sól (100g)= .2 / (porcja 520g)= 0,90 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 035,80 kcal Białko ogółem 111,20 g Tłuszcz 63,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,90 g Węglowodny przyswajalne 235,00 g cukry suma 56,90 g Błonnik pokarmowy 33,50 g Sól 2,60 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 2 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-07 10:38:15

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

2025-04-16 środa	3-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
		Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Twarożek naturalny 120g A (MLE.) Pomidor sparzony 1szt-50g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 79,4 / (porcja 751g) = 611,00 kcal Białko ogółem (100g)= 5,9 / (porcja 751g) = 45,30 g Tłuszcz (100g)= 2,1 / (porcja 751g) = 16,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 / (porcja 751g) = 7,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,8 / (porcja 751g) = 68,00 g cukry suma (100g)= 4,7 / (porcja 751g) = 35,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 / (porcja 751g) = 3,50 g Sól (100g)= .1 / (porcja 751g) = 0,90 g		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80,9 / (porcja 1100g) = 899,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 / (porcja 1100g) = 42,50 g Tłuszcz (100g)= 2 / (porcja 1100g) = 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 / (porcja 1100g) = 3,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,8 / (porcja 1100g) = 120,10 g cukry suma (100g)= 1,4 / (porcja 1100g) = 15,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2 / (porcja 1100g) = 22,40 g Sól (100g)= 0 / (porcja 1100g) = 0,30 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GÓR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80,5 / (porcja 435g) = 350,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,1 / (porcja 435g) = 17,90 g Tłuszcz (100g)= 1,2 / (porcja 435g) = 5,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 / (porcja 435g) = 1,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,5 / (porcja 435g) = 54,50 g cukry suma (100g)= 9,3 / (porcja 435g) = 40,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 / (porcja 435g) = 8,40 g Sól (100g)= .2 / (porcja 435g) = 1,10 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 860,10 kcal Białko ogółem 105,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,10 g Węglowodny przyswajalne 242,60 g cukry suma 91,30 g Błonnik pokarmowy 34,30 g Sól 2,30 g

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	4-Latwostrawna z ogr.sub.pobudz.wyd.soku zolak.	Bulka kajzerka 1szt-60g Bulka pszenna 30g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek naturalny 120g A (MLE.) Pomidor sparzony 1szt-50g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96,9 / (porcja 511g) = 484,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 / (porcja 511g) = 19,30 g Tłuszcz (100g)= 4,6 / (porcja 511g) = 23,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,4 / (porcja 511g) = 11,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,6 / (porcja 511g) = 48,00 g cukry suma (100g)= 2,6 / (porcja 511g) = 13,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 / (porcja 511g) = 2,40 g Sól (100g)= .2 / (porcja 511g) = 1,00 g	Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88 / (porcja 250g) = 220,00 kcal Białko ogółem (100g)= 10,2 / (porcja 250g) = 25,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 / (porcja 250g) = 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 / (porcja 250g) = 1,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 / (porcja 250g) = 22,50 g cukry suma (100g)= 9 / (porcja 250g) = 22,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 / (porcja 250g) = g Sól (100g)= .1 / (porcja 250g) = 0,20 g	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80,9 / (porcja 1100g) = 899,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 / (porcja 1100g) = 42,50 g Tłuszcz (100g)= 2 / (porcja 1100g) = 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 / (porcja 1100g) = 3,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,8 / (porcja 1100g) = 120,10 g cukry suma (100g)= 1,4 / (porcja 1100g) = 15,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2 / (porcja 1100g) = 22,40 g Sól (100g)= 0 / (porcja 1100g) = 0,30 g	Jabłko gotowane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 37,8 / (porcja 150g) = 56,50 kcal Białko ogółem (100g)= .2 / (porcja 150g) = 0,30 g Tłuszcz (100g)= .2 / (porcja 150g) = 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 / (porcja 150g) = g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,3 / (porcja 150g) = 12,40 g cukry suma (100g)= 8,1 / (porcja 150g) = 12,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 / (porcja 150g) = 1,50 g Sól (100g)= 0 / (porcja 150g) = g	Bulka pszenna 75g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) masło porcjowane 10g (MLE.) Golonkowa a delikatesow a z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91,4 / (porcja 405g) = 365,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4 / (porcja 405g) = 15,90 g Tłuszcz (100g)= 3,2 / (porcja 405g) = 12,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 / (porcja 405g) = 6,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,3 / (porcja 405g) = 45,30 g cukry suma (100g)= .8 / (porcja 405g) = 3,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 / (porcja 405g) = 2,80 g Sól (100g)= .5 / (porcja 405g) = 1,90 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 025,60 kcal Białko ogółem 103,50 g Tłuszcz 61,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,00 g Węglodny przyswajalne 248,30 g cukry suma 65,90 g Błonnik pokarmowy 29,10 g Sól 3,40 g	

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	zupa warzywna +ryż+masło+mieso drobiowe 500ml (JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.5 /porcja 500g = 402,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 /porcja 500g) = 20,50 g Tłuszcz (100g)= 3.3 /porcja 500g) = 16,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 500g) = 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.4 /porcja 500g) = 41,90 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 500g) = 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 500g) = 3,80 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,10 g	Koktajl s enwałkowy 1szt-250ml (MLE.) Ryż na mle+masło+mieso drobiowe 500ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91.8 /porcja 750g = 706,10 kcal Białko ogółem (100g)= 6.2 /porcja 750g) = 47,70 g Tłuszcz (100g)= 2.3 /porcja 750g) = 17,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.2 /porcja 750g) = 9,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.4 /porcja 750g = 87,70 g cukry suma (100g)= 4.3 /porcja 750g) = 33,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 /porcja 750g) = 2,10 g Sól (100g)= .1 /porcja 750g)= 0,50 g	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Mieso drobiowe z warzy wami (SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 198.3 /porcja 301g = 600,90 kcal Białko ogółem (100g)= 9.7 /porcja 301g) = 29,50 g Tłuszcz (100g)= 6.2 /porcja 301g) = 18,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /porcja 301g) = 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 24.2 /porcja 301g = 73,30 g cukry suma (100g)= 3.4 /porcja 301g) = 10,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 5.4 /porcja 301g) = 16,40 g Sól (100g)= .1 /porcja 301g)= 0,30 g	Ryż na mle+masło+mieso drobiowe 500ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97.2 /porcja 500g = 486,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4.5 /porcja 500g) = 22,20 g Tłuszcz (100g)= 2.9 /porcja 500g) = 14,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 500g) = 7,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.1 /porcja 500g = 65,20 g cukry suma (100g)= 2.1 /porcja 500g) = 10,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 /porcja 500g) = 2,10 g Sól (100g)= .1 /porcja 500g)= 0,30 g	zupa warzywna +ryż+masło+mieso drobiowe 500ml (JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.5 /porcja 500g = 402,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 /porcja 500g) = 20,50 g Tłuszcz (100g)= 3.3 /porcja 500g) = 16,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 500g) = 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.4 /porcja 500g) = 41,90 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 500g) = 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 500g) = 3,80 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,10 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 598,30 kcal Białko ogółem 140,40 g Tłuszcz 83,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,10 g Węglowodny przyswajalne 310,00 g cukry suma 60,40 g Błonnik pokarmowy 28,20 g Sól 1,30 g	

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	14- Płyna wzmocniona	zupa warzywna +ryż+masło+mieso drobiowe 500ml (JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.5 / (porcja 500g) = 402,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 / (porcja 500g) = 20,50 g Tłuszcz (100g)= 3.3 / (porcja 500g) = 16,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 / (porcja 500g) = 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.4 / (porcja 500g) = 41,90 g cukry suma (100g)= .6 / (porcja 500g) = 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 / (porcja 500g) = 3,80 g Sól (100g)= 0 / (porcja 500g) = 0,10 g	Ryż na mle+masło+mieso drobiowe 500ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97.2 / (porcja 500g) = 486,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4.5 / (porcja 500g) = 22,20 g Tłuszcz (100g)= 2.9 / (porcja 500g) = 14,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 / (porcja 500g) = 7,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.1 / (porcja 500g) = 65,20 g cukry suma (100g)= 2.1 / (porcja 500g) = 10,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 / (porcja 500g) = 2,10 g Sól (100g)= .1 / (porcja 500g) = 0,30 g	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Mieso+warzywa+ masło+ziemiaki 500ml Płyna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 158.3 / (porcja 301g) = 479,80 kcal Białko ogółem (100g)= 7.9 / (porcja 301g) = 23,90 g Tłuszcz (100g)= 5.1 / (porcja 301g) = 15,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.2 / (porcja 301g) = 6,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 18.8 / (porcja 301g) = 57,00 g cukry suma (100g)= 2.6 / (porcja 301g) = 8,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.9 / (porcja 301g) = 11,70 g Sól (100g)= .1 / (porcja 301g) = 0,20 g	Ryż na mle+masło+mieso drobiowe 500ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97.2 / (porcja 500g) = 486,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4.5 / (porcja 500g) = 22,20 g Tłuszcz (100g)= 2.9 / (porcja 500g) = 14,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 / (porcja 500g) = 7,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.1 / (porcja 500g) = 65,20 g cukry suma (100g)= 2.1 / (porcja 500g) = 10,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 / (porcja 500g) = 2,10 g Sól (100g)= .1 / (porcja 500g) = 0,30 g	zupa warzywna +ryż+masło+mieso drobiowe 500ml (JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.5 / (porcja 500g) = 402,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 / (porcja 500g) = 20,50 g Tłuszcz (100g)= 3.3 / (porcja 500g) = 16,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 / (porcja 500g) = 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.4 / (porcja 500g) = 41,90 g cukry suma (100g)= .6 / (porcja 500g) = 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 / (porcja 500g) = 3,80 g Sól (100g)= 0 / (porcja 500g) = 0,10 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 257,20 kcal Białko ogółem 109,30 g Tłuszcz 77,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,50 g Węglowodny przyswajalne 271,20 g cukry suma 35,60 g Błonnik pokarmowy 23,50 g Sól 1,00 g	

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	7- kontrolowana zawartość kw. tłuszczowych(sercowa)	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE, Twarożek naturalny 120g A (MLE, Mix sałat z olejem i marchewka 50g ogórek 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 714,90 kcal Białko ogółem 45,20 g Tłuszcz 28,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,40 g Węglowodny przyswajalne 67,50 g cukry suma 35,20 g Błonnik pokarmowy 3,10 g Sól 0,90 g		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz, Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL, Surówka po żydowsku 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 920,60 kcal Białko ogółem 37,10 g Tłuszcz 19,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,40 g Węglowodny przyswajalne 148,30 g cukry suma 21,80 g Błonnik pokarmowy 28,90 g Sól 2,00 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ, Golonkowa delikatnow a z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR, Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JAJ, MLE, GOR, herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 434,80 kcal Białko ogółem 23,90 g Tłuszcz 13,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,00 g Węglowodny przyswajalne 49,90 g cukry suma 6,10 g Błonnik pokarmowy 7,90 g Sól 0,90 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 070,30 kcal Białko ogółem 106,20 g Tłuszcz 61,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,80 g Węglowodny przyswajalne 265,70 g cukry suma 63,10 g Błonnik pokarmowy 39,90 g Sól 3,80 g

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

2025-04-16 środa							
		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny
9-Bogatobakowa		Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Twarożek naturalny 120g A (MLE,) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Pomidor sparzony 1szt-50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93.2 /(porcja 511g)= 465,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /(porcja 511g)= 19,90 g Tłuszcz (100g)= 4.3 /(porcja 511g)= 21,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.2 /(porcja 511g)= 10,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.1 /(porcja 511g)= 45,60 g cukry suma (100g)= 2.7 /(porcja 511g)= 13,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /(porcja 511g)= 3,50 g Sól (100g)= .1 /(porcja 511g)= 0,70 g	Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88 /(porcja 250g)= 220,00 kcal Białko ogółem (100g)= 10.2 /(porcja 250g)= 25,50 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /(porcja 250g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 /(porcja 250g)= 1,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 /(porcja 250g)= 22,50 g cukry suma (100g)= 9 /(porcja 250g)= 22,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 250g)= g Sól (100g)= .1 /(porcja 250g)= 0,20 g	Barszcz czerwonny 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL,) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz,) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL,) Fasolka z szparogowa duszona 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.9 /(porcja 1100g)= 899,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3.8 /(porcja 1100g)= 42,50 g Tłuszcz (100g)= 2 /(porcja 1100g)= 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 1100g)= 3,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.8 /(porcja 1100g)= 120,10 g cukry suma (100g)= 1.4 /(porcja 1100g)= 15,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2 /(porcja 1100g)= 22,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 1100g)= 0,30 g	Jogurt naturalny 150g-1szt. (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 36.2 /(porcja 150g)= 54,00 kcal Białko ogółem (100g)= 2.6 /(porcja 150g)= 3,80 g Tłuszcz (100g)= 1.3 /(porcja 150g)= 2,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /(porcja 150g)= 1,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 3.4 /(porcja 150g)= 5,10 g cukry suma (100g)= 3.4 /(porcja 150g)= 5,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 150g)= g Sól (100g)= .1 /(porcja 150g)= 0,10 g	Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ,) Golonkowa delikatnow a z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JAJ, MLE, GOR,) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96.8 /(porcja 520g)= 509,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 /(porcja 520g)= 24,00 g Tłuszcz (100g)= 4.2 /(porcja 520g)= 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /(porcja 520g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.5 /(porcja 520g)= 50,00 g cukry suma (100g)= 1.2 /(porcja 520g)= 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 /(porcja 520g)= 7,90 g Sól (100g)= .2 /(porcja 520g)= 0,90 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 148,50 kcal Białko ogółem 115,70 g Tłuszcz 70,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,00 g Węglowodny przyswajalne 243,30 g cukry suma 62,40 g Błonnik pokarmowy 33,80 g Sól 2,20 g

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	6-Z ograniczeniem łatwo przys.węgl(Cukrzykowa)	Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Ser żółty 60g A (MLE,) Mix sałat z olejem i marchewką 50g ogórek 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 107.1/(porcja 510g)= 535,40 kcal Białko ogółem (100g)= 5.2 /porcja 510g)= 26,00 g Tłuszcz (100g)= 5.8 /porcja 510g)= 28,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3.4 /porcja 510g)= 17,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.5 /porcja 510g)= 42,30 g cukry suma (100g)= .7 /porcja 510g)= 3,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.3 /porcja 510g)= 6,50 g Sól (100g)= .2 /porcja 510g)= 1,20 g	Skyr naturalny 150g (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 64.3 /porcja 150g)= 96,00 kcal Białko ogółem (100g)= 12.1 /porcja 150g)= 18,00 g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 150g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 150g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4.1 /porcja 150g)= 6,20 g cukry suma (100g)= 4.1 /porcja 150g)= 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 150g)= g Sól (100g)= .1 /porcja 150g)= 0,20 g	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL,) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz,) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL,) Surówka po żydowsku 150g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 74.1 /porcja 1100g)= 823,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3.3 /porcja 1100g)= 36,70 g Tłuszcz (100g)= 1.3 /porcja 1100g)= 14,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 1100g)= 3,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.3 /porcja 1100g)= 136,30 g cukry suma (100g)= 1.7 /porcja 1100g)= 18,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.6 /porcja 1100g)= 28,90 g Sól (100g)= .2 /porcja 1100g)= 2,00 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Jajko gotowane 1szt -50g (JA,J,) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA,J, MLE, GOR,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 99.7 /porcja 520g)= 524,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4.7 /porcja 520g)= 24,70 g Tłuszcz (100g)= 4.1 /porcja 520g)= 21,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /porcja 520g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10 /porcja 520g)= 52,80 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 520g)= 10,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.7 /porcja 520g)= 8,70 g Sól (100g)= .2 /porcja 520g)= 0,90 g	Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt,) Ser żółty 30g (MLE,) Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 212.3 /porcja 120g)= 255,70 kcal Białko ogółem (100g)= 12.7 /porcja 120g)= 15,30 g Tłuszcz (100g)= 8.8 /porcja 120g)= 10,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 6.2 /porcja 120g)= 7,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 19.9 /porcja 120g)= 23,90 g cukry suma (100g)= 2.3 /porcja 120g)= 2,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4.4 /porcja 120g)= 5,30 g Sól (100g)= .5 /porcja 120g)= 0,60 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 235,60 kcal Białko ogółem 120,70 g Tłuszcz 75,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 36,00 g Węglowodny przyswajalne 261,50 g cukry suma 41,90 g Błonnik pokarmowy 49,40 g Sól 4,90 g

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 9 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-07 10:38:15

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	GL- Bezglutenowa	herbata z cukrem 250 ml chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE,) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE,) Ser żółty 60g A (MLE,) Mix sałat z olejem i marchewką 50g ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93.6 /porcja 775g)= 719,80 kcal Białko ogółem (100g)= 5.5 /porcja 775g)= 42,40 g Tłuszcz (100g)= 4.7 /porcja 775g)= 36,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.4 /porcja 775g)= 18,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7.5 /porcja 775g)= 57,80 g cukry suma (100g)= 3.6 /porcja 775g)= 28,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .2 /porcja 775g)= 1,40 g Sól (100g)= .3 /porcja 775g)= 2,30 g		Barszcz czerwony 300ml bez glutenu (SEL,) Ziemniaki 300g A Gulasz drobiowy naturalny 200g bezglutenowy i bezmleczny (SEL,) Surówka po żydowsku 150g Herbata owocowa leśna z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 58.4 /porcja 1200g)= 730,50 kcal Białko ogółem (100g)= 2.5 /porcja 1200g)= 30,80 g Tłuszcz (100g)= .8 /porcja 1200g)= 9,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /porcja 1200g)= 1,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.8 /porcja 1200g)= 122,70 g cukry suma (100g)= 2.1 /porcja 1200g)= 26,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.2 /porcja 1200g)= 27,00 g Sól (100g)= .2 /porcja 1200g)= 2,00 g		chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE,) Jajko gotowane 1szt -50g (JA,J,) Szyunka tostowa z kurczak 40g (SOJ,) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA,J, MLE, GOR,) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89.7 /porcja 535g)= 472,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3.2 /porcja 535g)= 16,80 g Tłuszcz (100g)= 4.6 /porcja 535g)= 24,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /porcja 535g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7.7 /porcja 535g)= 40,60 g cukry suma (100g)= 1.5 /porcja 535g)= 7,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /porcja 535g)= 3,60 g Sól (100g)= .3 /porcja 535g)= 1,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 922,40 kcal Białko ogółem 90,00 g Tłuszcz 70,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,10 g Węglowodny przyswajalne 221,10 g cukry suma 62,30 g Błonnik pokarmowy 32,00 g Sól 5,80 g

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 10 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-07 10:38:15

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	ML - Bezmleczna	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Szynka łostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Dżem porcjowany 1szt-25g Pomidor sparzony 1szt-50g Mix sałat z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98.6 /(porcja 481g)= 469,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3.6 /(porcja 481g)= 17,30 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 481g)= 19,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /(porcja 481g)= 7,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.3 /(porcja 481g)= 48,90 g cukry suma (100g)= 8.8 /(porcja 481g)= 41,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.3 /(porcja 481g)= 6,30 g Sól (100g)= .1 /(porcja 481g)= 0,70 g		Barszcz czerwony 300ml bezmleczny A (GLU Psz, SEL.) Kasza jęczmienna 250g A (GLU Psz.) Gulasz drobiowy naturalny 200g bezglutenowy i bezmleczny (SEL.) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94.1 /(porcja 1150g)= 1 045,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3.6 /(porcja 1150g)= 40,00 g Tłuszcz (100g)= 3.6 /(porcja 1150g)= 39,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 /(porcja 1150g)= 4,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.7 /(porcja 1150g)= 119,20 g cukry suma (100g)= 1.3 /(porcja 1150g)= 14,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.2 /(porcja 1150g)= 24,80 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1150g)= 0,80 g		Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 101.5 /(porcja 455g)= 461,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4.5 /(porcja 455g)= 20,60 g Tłuszcz (100g)= 4.7 /(porcja 455g)= 21,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.7 /(porcja 455g)= 7,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.8 /(porcja 455g)= 44,30 g cukry suma (100g)= .8 /(porcja 455g)= 3,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.2 /(porcja 455g)= 5,60 g Sól (100g)= .2 /(porcja 455g)= 0,80 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 976,00 kcal Białko ogółem 77,90 g Tłuszcz 79,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,20 g Węglowodny przyswajalne 212,40 g cukry suma 60,10 g Błonnik pokarmowy 36,70 g Sól 2,30 g

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-16 środa	We- Wegetariańska	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Koktajl senwakiowy 1szt-250ml (MLE.) Ser żółty 60g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g ogórek 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102.2 /(porcja 701g)= 730,30 kcal Białko ogółem (100g)= 6.7 /(porcja 701g)= 48,00 g Tłuszcz (100g)= 4.4 /(porcja 701g)= 31,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.7 /(porcja 701g)= 19,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 /(porcja 701g)= 64,50 g cukry suma (100g)= 4.3 /(porcja 701g)= 30,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 /(porcja 701g)= 3,10 g Sól (100g)= .2 /(porcja 701g)= 1,40 g		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Gulasz warzywny z soczewicą czerwoną 200g (GLU Psz.) Surówka po żydowsku 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.8 /(porcja 1100g)= 897,90 kcal Białko ogółem (100g)= 2.9 /(porcja 1100g)= 31,70 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /(porcja 1100g)= 13,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 1100g)= 1,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.1 /(porcja 1100g)= 146,00 g cukry suma (100g)= 2.2 /(porcja 1100g)= 24,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.5 /(porcja 1100g)= 28,30 g Sól (100g)= .3 /(porcja 1100g)= 2,90 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło porcjowane 10g W (MLE.) Jajko gotowane 2szt-100g (JAJ.) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JAJ, MLE, GOR.) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 100.2 /(porcja 530g)= 527,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4.5 /(porcja 530g)= 23,90 g Tłuszcz (100g)= 4.6 /(porcja 530g)= 24,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.9 /(porcja 530g)= 10,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.3 /(porcja 530g)= 49,20 g cukry suma (100g)= 1.2 /(porcja 530g)= 6,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 /(porcja 530g)= 7,90 g Sól (100g)= .1 /(porcja 530g)= 0,40 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 155,50 kcal Białko ogółem 103,60 g Tłuszcz 69,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,00 g Węglodny przyswajalne 259,70 g cukry suma 60,70 g Błonnik pokarmowy 39,30 g Sól 4,70 g

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

2025-04-16 środa		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
C1- Dieta podstawowa		Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Koktajl serekwowy 1szt-250ml (MLE.) Ser żółty 60g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g ogórek 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 730,30 kcal Białko ogółem 48,00 g Tłuszcz 31,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,20 g Węglowodny przyswajalne 64,50 g cukry suma 30,40 g Błonnik pokarmowy 3,10 g Sól 1,40 g		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką 200g (GLU Psz, MLE.) Surówka po żydowsku 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 974,00 kcal Białko ogółem 45,80 g Tłuszcz 20,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,80 g Węglowodny przyswajalne 150,90 g cukry suma 23,60 g Błonnik pokarmowy 28,60 g Sól 2,70 g		Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt -50g (JA.J.) Golonkowa delikatowa a z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA.J, MLE, GOR.) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 509,60 kcal Białko ogółem 24,00 g Tłuszcz 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,50 g Węglowodny przyswajalne 50,00 g cukry suma 6,20 g Błonnik pokarmowy 7,90 g Sól 0,90 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 213,90 kcal Białko ogółem 117,80 g Tłuszcz 73,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 32,50 g Węglowodny przyswajalne 265,40 g cukry suma 60,20 g Błonnik pokarmowy 39,60 g Sól 5,00 g

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

2025-04-16 środa		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
C2- Dieta Łagodniejsza		Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Koktajl serekwowy 1szt-250ml (MLE.) Twarożek naturalny 120g A (MLE.) Pomidor sparzony 1szt-50g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 685,80 kcal Białko ogółem 45,40 g Tłuszcz 24,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,60 g Węglowodny przyswajalne 68,10 g cukry suma 36,00 g Błonnik pokarmowy 3,50 g Sól 0,90 g		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 899,10 kcal Białko ogółem 42,50 g Tłuszcz 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,50 g Węglowodny przyswajalne 120,10 g cukry suma 15,10 g Błonnik pokarmowy 22,40 g Sól 0,30 g		Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt -50g (JA.J.) Golonkowa delikatowa a z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA.J, MLE, GOR.) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 509,60 kcal Białko ogółem 24,00 g Tłuszcz 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,50 g Węglowodny przyswajalne 50,00 g cukry suma 6,20 g Błonnik pokarmowy 7,90 g Sól 0,90 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 094,50 kcal Białko ogółem 111,90 g Tłuszcz 68,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,60 g Węglowodny przyswajalne 238,20 g cukry suma 57,30 g Błonnik pokarmowy 33,80 g Sól 2,10 g

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

2025-04-16 środa		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
C3-Organizowanie latuprzys. weglo(Cukrzycowalaki)		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jecz, GLU Żyt.) Ser żółty 80g A (MLE,) Mix sałat z olejem i marchewką 50g ogórek 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 521,40 kcal Białko ogółem 31,10 g Tłuszcz 25,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,10 g Węglowodny przyswajalne 42,50 g cukry suma 3,60 g Błonnik pokarmowy 6,50 g Sól 1,40 g	Skyr naturalny 150g (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] 96,00 kcal Białko ogółem 18,00 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 6,20 g cukry suma 6,20 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL,) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz,) Gulasz drobiowy naturalny 250g A (GLU Psz, MLE, SEL,) Surówka po żydowsku 150g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 951,20 kcal Białko ogółem 45,60 g Tłuszcz 22,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,10 g Węglowodny przyswajalne 141,30 g cukry suma 23,80 g Błonnik pokarmowy 28,90 g Sól 2,00 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jecz, GLU Żyt.) Masło roślinne rama 10g Jajko gotowane 1szt -50g (JA,) Golonkowa delikatowa z indyka 80g (GLU Psz, SEL, GOR,) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA, MLE, GOR,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 552,30 kcal Białko ogółem 30,20 g Tłuszcz 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,10 g Węglowodny przyswajalne 53,80 g cukry suma 10,60 g Błonnik pokarmowy 8,70 g Sól 1,40 g	Pieczynio żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SO,) Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] 212,20 kcal Białko ogółem 15,10 g Tłuszcz 2,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,30 g Węglowodny przyswajalne 24,60 g cukry suma 3,10 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 0,20 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 333,10 kcal Białko ogółem 140,00 g Tłuszcz 71,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,60 g Węglowodny przyswajalne 268,40 g cukry suma 47,30 g Błonnik pokarmowy 49,40 g Sól 5,20 g

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-16 KUCHNIA SZPITALNA

2025-04-16 środa		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
P1-Dieta Probiotowa Dziecięca		Bułka kajzerka 1szt-60g masło porcjowane 10g (MLE,) Ser żółty 60g A (MLE,) Mix sałat z olejem i marchewką 50g ogórek 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 434,70 kcal Białko ogółem 19,20 g Tłuszcz 28,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,30 g Węglowodny przyswajalne 28,50 g cukry suma 6,90 g Błonnik pokarmowy 1,00 g Sól 1,10 g	Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] 220,00 kcal Białko ogółem 25,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,80 g Węglowodny przyswajalne 22,50 g cukry suma 22,50 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL,) Kasza jęczmienna gotowana 100g (GLU Psz,) Gulasz drobiowy duszony naturalny 200g A (GLU Psz, SEL,) Surówka po żydowsku 100g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 653,40 kcal Białko ogółem 33,50 g Tłuszcz 12,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,40 g Węglowodny przyswajalne 92,70 g cukry suma 18,00 g Błonnik pokarmowy 15,40 g Sól 1,90 g	Jabłko 150g Wartość energetyczna[kcal] 54,80 kcal Białko ogółem 0,40 g Tłuszcz 0,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 11,10 g cukry suma 10,60 g Błonnik pokarmowy 2,20 g Sól g	Chleb żytnio-pszeniczny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jecz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Jajko gotowane 1szt -50g (JA,) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Sos jogurtowy z groszkiem 80g A (JA, MLE, GOR,) herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 434,00 kcal Białko ogółem 20,70 g Tłuszcz 21,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,40 g Węglowodny przyswajalne 36,50 g cukry suma 5,20 g Błonnik pokarmowy 5,80 g Sól 0,80 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 796,90 kcal Białko ogółem 99,30 g Tłuszcz 65,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,90 g Węglowodny przyswajalne 191,30 g cukry suma 63,20 g Błonnik pokarmowy 24,40 g Sól 4,00 g

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.