

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota 1-Podstawowa	Chleb wieloziarnisty 85g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) twarożek 60g A (MLE) Rukola 10g Jabiko 150g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93 /(porcja 655g) = 620,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,1 /(porcja 655g) = 27,60 g Tłuszcz (100g)= 3,8 /(porcja 655g) = 25,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /(porcja 655g) = 10,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,6 /(porcja 655g) = 63,90 g cukry suma (100g)= 3,5 /(porcja 655g) = 23,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,8 /(porcja 655g) = 12,20 g Sól (100g)= 0,3 /(porcja 655g) = 1,80 g		Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny pomidorowy z soczewicą 200g (GLU Psz, SEL) Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU Psz) Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89 /(porcja 1100g) = 989,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7 /(porcja 1100g) = 41,00 g Tłuszcz (100g)= 2 /(porcja 1100g) = 21,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,3 /(porcja 1100g) = 3,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,2 /(porcja 1100g) = 146,90 g cukry suma (100g)= 1,8 /(porcja 1100g) = 20,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,5 /(porcja 1100g) = 27,40 g Sól (100g)= 0,1 /(porcja 1100g) = 1,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 128,1 /(porcja 510g) = 640,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /(porcja 510g) = 17,80 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /(porcja 510g) = 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /(porcja 510g) = 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,5 /(porcja 510g) = 47,30 g cukry suma (100g)= 2,4 /(porcja 510g) = 11,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 /(porcja 510g) = 5,50 g Sól (100g)= 0,5 /(porcja 510g) = 2,30 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 249,90 kcal Białko ogółem 86,40 g Tłuszcz 64,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,30 g Węglowodny przyswajalne 258,10 g cukry suma 55,60 g Błonnik pokarmowy 45,10 g Sól 5,60 g

dupet. 0805.25r.

STARSZY DIETETYK

mgr inż. Magdalena Kwiatkowska

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

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

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

strona 1 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota 2-Latwostrawna	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) twarożek 60g A (MLE) Rukola 10g Jabiko gotowane 150g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96,5 /(porcja 630g) = 603,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 /(porcja 630g) = 27,40 g Tłuszcz (100g)= 3,3 /(porcja 630g) = 20,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,8 /(porcja 630g) = 10,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,7 /(porcja 630g) = 73,10 g cukry suma (100g)= 3,8 /(porcja 630g) = 24,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 630g) = 6,00 g Sól (100g)= 0,2 /(porcja 630g) = 1,30 g		Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny ala bolognese 200g (GLU Psz, SEL) Makaron gotowany 200g (GLU Psz) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83 /(porcja 1100g) = 921,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7 /(porcja 1100g) = 40,70 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /(porcja 1100g) = 20,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,3 /(porcja 1100g) = 3,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,3 /(porcja 1100g) = 137,10 g cukry suma (100g)= 1 /(porcja 1100g) = 11,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 1100g) = 15,70 g Sól (100g)= 0 /(porcja 1100g) = 0,40 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 128,1 /(porcja 510g) = 640,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /(porcja 510g) = 17,80 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /(porcja 510g) = 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /(porcja 510g) = 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,5 /(porcja 510g) = 47,30 g cukry suma (100g)= 2,4 /(porcja 510g) = 11,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 /(porcja 510g) = 5,50 g Sól (100g)= 0,5 /(porcja 510g) = 2,30 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 165,40 kcal Białko ogółem 85,90 g Tłuszcz 59,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,50 g Węglowodny przyswajalne 257,50 g cukry suma 47,00 g Błonnik pokarmowy 27,20 g Sól 4,00 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

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

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

strona 2 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	12- Papkowata	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g	Jogurt naturalny 150g-1szt. (MLE,) zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 70,9 /(porcja 650g)= 472,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 /(porcja 650g)= 29,20 g Tłuszcz (100g)= 2,2 /(porcja 650g)= 14,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 650g)= 3,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,1 /(porcja 650g)= 53,90 g cukry suma (100g)= 1,3 /(porcja 650g)= 8,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /(porcja 650g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 650g)= 0,30 g	Mięso+warzywa+masło+zi emniaki 500ml Papka (GLU Psz, MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 62,9 /(porcja 500g)= 314,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /(porcja 500g)= 18,80 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /(porcja 500g)= 13,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 500g)= 6,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,3 /(porcja 500g)= 26,30 g cukry suma (100g)= 1 /(porcja 500g)= 4,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 500g)= 7,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,20 g	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g			Wartość energetyczna[kcal] 2 044,10 kcal Białko ogółem 124,20 g Tłuszcz 66,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,90 g Węglowodny przyswajalne 226,60 g cukry suma 22,80 g Błonnik pokarmowy 24,80 g Sól 0,80 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

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

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

strona 5 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	14- Płynna wzmocniona	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowa 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 71,5 /(porcja 500g)= 357,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /(porcja 500g)= 16,80 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /(porcja 500g)= 8,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 500g)= 1,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,2 /(porcja 500g)= 51,10 g cukry suma (100g)= .4 /(porcja 500g)= 2,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 500g)= 3,80 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowa 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Jogurt naturalny 150g-1szt. (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 70,9 /(porcja 650g)= 472,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 /(porcja 650g)= 29,20 g Tłuszcz (100g)= 2,2 /(porcja 650g)= 14,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 650g)= 3,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,1 /(porcja 650g)= 53,90 g cukry suma (100g)= 1,3 /(porcja 650g)= 8,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /(porcja 650g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 650g)= 0,30 g	Mięso+warzywa+ masło+ziemniaki 500ml Płynna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 369,80 /(porcja 1g)= 369,80 kcal Białko ogółem (100g)= 18,63 /(porcja 1g)= 18,60 g Tłuszcz (100g)= 17,45 /(porcja 1g)= 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 8,72 /(porcja 1g)= 8,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 32,28 /(porcja 1g)= 32,30 g cukry suma (100g)= 3,80 /(porcja 1g)= 3,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 8,75 /(porcja 1g)= 8,80 g Sól (100g)= 10 /(porcja 1g)= 0,10 g	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowa 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowa 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 71,5 /(porcja 500g)= 357,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /(porcja 500g)= 16,80 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /(porcja 500g)= 8,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 500g)= 1,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,2 /(porcja 500g)= 51,10 g cukry suma (100g)= .4 /(porcja 500g)= 2,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 500g)= 3,80 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 976,20 kcal Białko ogółem 106,80 g Tłuszcz 62,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,90 g Węglowodny przyswajalne 237,20 g cukry suma 19,70 g Błonnik pokarmowy 25,00 g Sól 0,70 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

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

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

strona 6 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	6-Z ograniczeniem łatwo przys.węgl.(Cukrzycowa)	chleb wielozłazniasty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) twarożek 60g A (MLE) Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96,9 /porcja 505g)= 484,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 /porcja 505g)= 23,10 g Tłuszcz (100g)= 4,5 /porcja 505g)= 22,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 505g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8 /porcja 505g)= 40,00 g cukry suma (100g)= 1,1 /porcja 505g)= 5,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 /porcja 505g)= 11,60 g Sól (100g)= ,4 /porcja 505g)= 1,90 g	Jogurt naturalny 150g-1szt. (MLE) Jabłko 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /porcja 300g)= 108,80 kcal Białko ogółem (100g)= 1,4 /porcja 300g)= 4,20 g Tłuszcz (100g)= ,8 /porcja 300g)= 2,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,5 /porcja 300g)= 1,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,3 /porcja 300g)= 16,20 g cukry suma (100g)= 5,2 /porcja 300g)= 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,7 /porcja 300g)= 2,20 g Sól (100g)= ,1 /porcja 300g)= 0,10 g	Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny pomidorowy z soczewicą 200g (GLU Psz, SEL) Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU Psz) Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,9 /porcja 1100g)= 976,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7 /porcja 1100g)= 41,10 g Tłuszcz (100g)= 2 /porcja 1100g)= 21,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,3 /porcja 1100g)= 3,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,9 /porcja 1100g)= 143,40 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 1100g)= 20,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,5 /porcja 1100g)= 27,40 g Sól (100g)= ,1 /porcja 1100g)= 1,60 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 124 /porcja 510g)= 619,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7 /porcja 510g)= 18,50 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /porcja 510g)= 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 510g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,2 /porcja 510g)= 41,10 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 510g)= 7,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /porcja 510g)= 6,30 g Sól (100g)= ,5 /porcja 510g)= 2,30 g	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe (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] 2 445,30 kcal Białko ogółem 102,20 g Tłuszcz 75,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,00 g Węglowodny przyswajalne 264,60 g cukry suma 51,60 g Błonnik pokarmowy 52,80 g Sól 6,50 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 9 z 16

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

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	GL- Bezglutenowa	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) twarożek 60g A (MLE) Rukola 10g Jabłko 150g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 77,1 /porcja 645g)= 481,60 kcal Białko ogółem (100g)= 2,8 /porcja 645g)= 17,60 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 645g)= 18,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /porcja 645g)= 8,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,4 /porcja 645g)= 52,50 g cukry suma (100g)= 3,6 /porcja 645g)= 22,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,6 /porcja 645g)= 3,60 g Sól (100g)= ,3 /porcja 645g)= 1,60 g		Jarzynowa z ziemniakami 300ml bez glutenowa Sos mięsny pomidorowy z soczewicą 200g bez glutenowy (SEL) Ziemniaki 300g A Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85 /porcja 1200g)= 1 062,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3,2 /porcja 1200g)= 39,90 g Tłuszcz (100g)= 1,9 /porcja 1200g)= 23,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /porcja 1200g)= 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,7 /porcja 1200g)= 159,00 g cukry suma (100g)= 1,9 /porcja 1200g)= 23,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3,2 /porcja 1200g)= 39,40 g Sól (100g)= ,2 /porcja 1200g)= 2,00 g		chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 114 /porcja 525g)= 600,20 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /porcja 525g)= 9,40 g Tłuszcz (100g)= 4,3 /porcja 525g)= 22,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /porcja 525g)= 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,2 /porcja 525g)= 38,10 g cukry suma (100g)= 2,5 /porcja 525g)= 13,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,2 /porcja 525g)= 1,30 g Sól (100g)= ,6 /porcja 525g)= 3,20 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 143,80 kcal Białko ogółem 66,90 g Tłuszcz 65,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 20,10 g Węglowodny przyswajalne 249,60 g cukry suma 59,30 g Błonnik pokarmowy 44,30 g Sól 6,80 g	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 10 z 16

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

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	C1- Dieta podstawowa	Chleb wieloziarnisty 85g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) twarożek 60g A (MLE) Rukola 10g Jabiko 150g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE) Wartość energetyczna[kcal] 620,30 kcal Białko ogółem 27,60 g Tłuszcz 25,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,70 g Węglowodny przyswajalne 63,90 g cukry suma 23,50 g Błonnik pokarmowy 12,20 g Sól 1,80 g		Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny pomidorowy z soczewicą 200g (GLU Psz, SEL) Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU Psz) Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 989,00 kcal Białko ogółem 41,00 g Tłuszcz 21,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,10 g Węglowodny przyswajalne 146,90 g cukry suma 20,20 g Błonnik pokarmowy 27,40 g Sól 1,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 640,60 kcal Białko ogółem 17,80 g Tłuszcz 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,50 g Węglowodny przyswajalne 47,30 g cukry suma 11,90 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,30 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 249,90 kcal Białko ogółem 86,40 g Tłuszcz 64,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,30 g Węglowodny przyswajalne 258,10 g cukry suma 55,60 g Błonnik pokarmowy 45,10 g Sól 5,60 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 13 z 16

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

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	C2- Dieta Łatwostrawna	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) twarożek 60g A (MLE) Rukola 10g Jabiko gotowane 150g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE) Wartość energetyczna[kcal] 603,00 kcal Białko ogółem 27,40 g Tłuszcz 20,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,90 g Węglowodny przyswajalne 73,10 g cukry suma 24,00 g Błonnik pokarmowy 6,00 g Sól 1,30 g		Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny ala bolognese 200g (GLU Psz, SEL) Makaron gotowany 200g (GLU Psz) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 921,80 kcal Białko ogółem 40,70 g Tłuszcz 20,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,10 g Węglowodny przyswajalne 137,10 g cukry suma 11,10 g Błonnik pokarmowy 15,70 g Sól 0,40 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 640,60 kcal Białko ogółem 17,80 g Tłuszcz 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,50 g Węglowodny przyswajalne 47,30 g cukry suma 11,90 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,30 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 165,40 kcal Białko ogółem 85,90 g Tłuszcz 59,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,50 g Węglowodny przyswajalne 257,50 g cukry suma 47,00 g Błonnik pokarmowy 27,20 g Sól 4,00 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 14 z 16

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

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

2025-05-17 sobota	C3-Ograniczenie latw.przys.węgl(CukrzycaMakki)	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
		chleb wielozłarnisty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) Masło roślinne rama 10g Golunkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Twarożek 120g A (MLE.) Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 536,90 kcal Białko ogółem 30,40 g Tłuszcz 24,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,70 g Węglowodny przyswajalne 41,40 g cukry suma 8,10 g Błonnik pokarmowy 11,60 g Sól 1,90 g	Jogurt naturalny 150g-1szt. (MLE.) Jabłko 150g Wartość energetyczna[kcal] 108,80 kcal Białko ogółem 4,20 g Tłuszcz 2,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,40 g Węglowodny przyswajalne 16,20 g cukry suma 15,70 g Błonnik pokarmowy 2,20 g Sól 0,10 g	Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny pomidorowy z soczewicą 250g A (GLU Psz, SEL.) Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU Psz.) Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 911,60 kcal Białko ogółem 66,60 g Tłuszcz 14,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,30 g Węglowodny przyswajalne 119,90 g cukry suma 20,20 g Błonnik pokarmowy 21,70 g Sól 1,70 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Kiełbasa pieprzowa-wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 80g Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 595,40 kcal Białko ogółem 25,20 g Tłuszcz 12,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,90 g Węglowodny przyswajalne 41,50 g cukry suma 7,20 g Błonnik pokarmowy 6,30 g Sól 3,00 g	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Ser żółty 40g (MLE.) Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] 255,70 kcal Białko ogółem 15,30 g Tłuszcz 10,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 23,90 g cukry suma 2,80 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 0,60 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 408,40 kcal Białko ogółem 141,70 g Tłuszcz 64,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 21,80 g Węglowodny przyswajalne 242,90 g cukry suma 54,00 g Błonnik pokarmowy 47,10 g Sól 7,30 g

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

2025-05-17 sobota	P1-Dieta Podstawowa Dziecięca	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
		Chleb wielozłarnisty 40g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Golunkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Twarożek 60g A (MLE.) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 460,20 kcal Białko ogółem 23,90 g Tłuszcz 21,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,60 g Węglowodny przyswajalne 38,90 g cukry suma 11,60 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 1,40 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	Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny pomidorowy z soczewicą 200g (GLU Psz, SEL.) Makaron gotowany 100g A (GLU Psz.) Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR.) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 879,70 kcal Białko ogółem 35,80 g Tłuszcz 21,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,80 g Węglowodny przyswajalne 128,20 g cukry suma 19,60 g Błonnik pokarmowy 18,70 g Sól 1,50 g	Jogurt owocowy 150g 1szt (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 111,00 kcal Białko ogółem 4,40 g Tłuszcz 1,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,10 g Węglowodny przyswajalne 16,50 g cukry suma 13,80 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g	Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Kiełbasa pieprzowa-wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka bawarska 60g (JAJ, SEL, GOR.) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 394,30 kcal Białko ogółem 13,10 g Tłuszcz 13,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,10 g Węglowodny przyswajalne 42,20 g cukry suma 8,10 g Błonnik pokarmowy 4,00 g Sól 1,60 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 900,00 kcal Białko ogółem 77,60 g Tłuszcz 58,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,60 g Węglowodny przyswajalne 236,90 g cukry suma 63,70 g Błonnik pokarmowy 30,40 g Sól 4,70 g

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

Śniadanie		2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	ML- Bezmleczna	Herbata z cukrem 250ml A chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g Jabłko gotowane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,9 /(porcja 575g)= 517,20 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /(porcja 575g)= 17,90 g Tłuszcz (100g)= 3 /(porcja 575g)= 17,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.2 /(porcja 575g)= 6,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.6 /(porcja 575g)= 68,20 g cukry suma (100g)= 3.3 /(porcja 575g)= 19,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 575g)= 5,90 g Sól (100g)= .2 /(porcja 575g)= 1,00 g	Barszcz biały 300ml bezmleczny (GLU Psz, SOJ, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny ala bolognese 200g (GLU Psz, SEL.) Makaron gotowany 200g (GLU Psz.) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 74.6 /(porcja 1100g)= 828,90 kcal Białko ogółem (100g)= 3.4 /(porcja 1100g)= 37,30 g Tłuszcz (100g)= 1.9 /(porcja 1100g)= 21,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 1100g)= 3,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.5 /(porcja 1100g)= 116,60 g cukry suma (100g)= .8 /(porcja 1100g)= 9,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.2 /(porcja 1100g)= 13,40 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1100g)= 0,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Kielbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobiona 40g Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 128 /(porcja 515g)= 673,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3.4 /(porcja 515g)= 17,80 g Tłuszcz (100g)= 4.2 /(porcja 515g)= 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /(porcja 515g)= 8,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 /(porcja 515g)= 47,30 g cukry suma (100g)= 2.3 /(porcja 515g)= 11,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 515g)= 5,50 g Sól (100g)= .4 /(porcja 515g)= 2,30 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 019,90 kcal Białko ogółem 73,00 g Tłuszcz 60,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,50 g Węglowodny przyswajalne 232,10 g cukry suma 40,30 g Błonnik pokarmowy 24,80 g Sól 3,80 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 11 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	We- Vegetariańska	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Rukola 10g Jabłko 150g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96.2 /(porcja 630g)= 601,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4.3 /(porcja 630g)= 26,60 g Tłuszcz (100g)= 3.4 /(porcja 630g)= 21,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /(porcja 630g)= 12,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.5 /(porcja 630g)= 71,70 g cukry suma (100g)= 4 /(porcja 630g)= 25,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.1 /(porcja 630g)= 6,70 g Sól (100g)= .1 /(porcja 630g)= 0,60 g		Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Gulasz z soczewicy czerwonej z fasolką szparagową i cukinią 200g Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU Psz.) Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR.) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83 /(porcja 1100g)= 922,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /(porcja 1100g)= 33,00 g Tłuszcz (100g)= 1.5 /(porcja 1100g)= 16,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 1100g)= 2,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.5 /(porcja 1100g)= 149,60 g cukry suma (100g)= 1.9 /(porcja 1100g)= 21,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.7 /(porcja 1100g)= 29,40 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1100g)= 1,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Sałatka bawarska 150g (JAJ, GOR.) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 131.4 /(porcja 500g)= 656,80 kcal Białko ogółem (100g)= 2.3 /(porcja 500g)= 11,40 g Tłuszcz (100g)= 3.5 /(porcja 500g)= 17,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /(porcja 500g)= 8,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.4 /(porcja 500g)= 46,80 g cukry suma (100g)= 2.6 /(porcja 500g)= 13,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.1 /(porcja 500g)= 5,50 g Sól (100g)= .4 /(porcja 500g)= 1,90 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 180,40 kcal Białko ogółem 71,00 g Tłuszcz 54,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,50 g Węglowodny przyswajalne 268,10 g cukry suma 59,20 g Błonnik pokarmowy 41,60 g Sól 4,00 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 12 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	7- kontrolowana zawartość kw. tłuszczowych(sercowa)	chleb wielozłazmsty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Golunkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) twarożek 60g A (MLE.) Rukola 10g Jabłko 150g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 646,60 kcal Białko ogółem 27,20 g Tłuszcz 30,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,30 g Węglowodny przyswajalne 58,50 g cukry suma 23,70 g Błonnik pokarmowy 13,90 g Sól 2,00 g		Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Sos mięsny pomidorowy z soczewicą 200g (GLU Psz, SEL.) Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU Psz.) Surówka koperkowa 150g A (JAJ, GOR.) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 989,00 kcal Białko ogółem 41,00 g Tłuszcz 21,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,10 g Węglowodny przyswajalne 146,90 g cukry suma 20,20 g Błonnik pokarmowy 27,40 g Sól 1,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszeny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Kielbasa pieprzowa- wędlna z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 565,80 kcal Białko ogółem 17,70 g Tłuszcz 9,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,00 g Węglowodny przyswajalne 47,20 g cukry suma 11,80 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,30 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 201,40 kcal Białko ogółem 85,90 g Tłuszcz 61,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,40 g Węglowodny przyswajalne 252,60 g cukry suma 55,70 g Błonnik pokarmowy 46,80 g Sól 5,80 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 7 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	9- Bogatobiałkowa	chleb żytnio-pszenny 90g (<i>GLU Psz, GLU Żyt.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE.</i>) Golunkowa delikatesowa z indyka 60g (<i>GLU Psz, SEL, GOR.</i>) Twarożek 120g A (<i>MLE.</i>) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (<i>GLU Psz, MLE.</i>) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 117,9 /porcja 540g)= 620,60 kcal Białko ogółem (100g)= 6,6 /porcja 540g)= 34,60 g Tłuszcz (100g)= 4,6 /porcja 540g)= 24,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,5 /porcja 540g)= 13,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,6 /porcja 540g)= 62,20 g cukry suma (100g)= 2,8 /porcja 540g)= 14,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,9 /porcja 540g)= 4,50 g Sól (100g)= ,2 /porcja 540g)= 1,20 g	Jogurt naturalny 150g-1szt. (<i>MLE.</i>) Jabłko gotowane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 36,5 /porcja 300g)= 110,50 kcal Białko ogółem (100g)= 1,4 /porcja 300g)= 4,10 g Tłuszcz (100g)= ,8 /porcja 300g)= 2,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,5 /porcja 300g)= 1,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,8 /porcja 300g)= 17,50 g cukry suma (100g)= 5,7 /porcja 300g)= 17,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,5 /porcja 300g)= 1,50 g Sól (100g)= 0 /porcja 300g)= 0,10 g	Barszcz biały 300ml A (<i>GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.</i>) Sos mięsny ala bolognese 200g (<i>GLU Psz, SEL.</i>) kasza jęczmienna 200g (<i>GLU Psz.</i>) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 71,7 /porcja 1100g)= 796,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /porcja 1100g)= 42,00 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /porcja 1100g)= 15,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,3 /porcja 1100g)= 2,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,9 /porcja 1100g)= 110,40 g cukry suma (100g)= ,9 /porcja 1100g)= 9,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2 /porcja 1100g)= 22,60 g Sól (100g)= 0 /porcja 1100g)= 0,40 g	Jogurt owocowy 150g 1szt (<i>MLE.</i>) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 74,4 /porcja 150g)= 111,00 kcal Białko ogółem (100g)= 2,9 /porcja 150g)= 4,40 g Tłuszcz (100g)= 1 /porcja 150g)= 1,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /porcja 150g)= 2,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,1 /porcja 150g)= 16,50 g cukry suma (100g)= 9,3 /porcja 150g)= 13,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 150g)= g Sól (100g)= ,1 /porcja 150g)= 0,20 g	Chleb graham 60g (<i>GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.</i>) Chleb żytnio- pszeny 30g (<i>GLU Psz, GLU Żyt.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE.</i>) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka bawarska 120g (<i>JAJ, GOR.</i>) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 128,1 /porcja 510g)= 640,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /porcja 510g)= 17,80 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /porcja 510g)= 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 510g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,5 /porcja 510g)= 47,30 g cukry suma (100g)= 2,4 /porcja 510g)= 11,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 /porcja 510g)= 5,50 g Sól (100g)= ,5 /porcja 510g)= 2,30 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 279,30 kcal Białko ogółem 102,90 g Tłuszcz 61,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,10 g Węglowodny przyswajalne 253,90 g cukry suma 67,30 g Błonnik pokarmowy 34,10 g Sól 4,20 g	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 8 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-05-08 10:52:45

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota	3-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) twarożek 60g A (MLE,) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE,) Jogurt naturalny 150g-1szt. (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85.2 /(porcja 630g)= 532,70 kcal Białko ogółem (100g)= 5 /(porcja 630g)= 31,00 g Tłuszcz (100g)= 2.2 /(porcja 630g)= 13,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.1 /(porcja 630g)= 6,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.2 /(porcja 630g)= 69,80 g cukry suma (100g)= 2.8 /(porcja 630g)= 17,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 /(porcja 630g)= 3,60 g Sól (100g)= .4 /(porcja 630g)= 2,60 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	Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt,) Sos mięsny ala bolognese 200g (GLU Psz, SEL,) Makaron gotowany 250g (GLU Psz,) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85.4 /(porcja 1100g)= 949,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3.9 /(porcja 1100g)= 43,20 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /(porcja 1100g)= 13,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 1100g)= 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14.1 /(porcja 1100g)= 156,70 g cukry suma (100g)= 1.1 /(porcja 1100g)= 11,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 /(porcja 1100g)= 16,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 1100g)= 0,50 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	Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) Kiełbasa pieprzowa-wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89.2 /(porcja 460g)= 405,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4.2 /(porcja 460g)= 19,30 g Tłuszcz (100g)= 2.1 /(porcja 460g)= 9,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 /(porcja 460g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.9 /(porcja 460g)= 58,80 g cukry suma (100g)= 1.6 /(porcja 460g)= 7,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 460g)= 3,40 g Sól (100g)= .6 /(porcja 460g)= 2,60 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 039,50 kcal Białko ogółem 111,80 g Tłuszcz 37,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 11,30 g Węglowodny przyswajalne 303,90 g cukry suma 54,60 g Błonnik pokarmowy 24,90 g Sól 5,90 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 2025-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-05-17 sobota 4-Latwostrawna z ogr.sub.pobudz.wyd.soku żołądk.	Bulka pszenna 75g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) masło porcjowane 10g (MLE,) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) twarożek 60g A (MLE,) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 110.2 /(porcja 465g)= 500,70 kcal Białko ogółem (100g)= 5.6 /(porcja 465g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 4.3 /(porcja 465g)= 19,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.4 /(porcja 465g)= 10,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.9 /(porcja 465g)= 54,20 g cukry suma (100g)= 2.6 /(porcja 465g)= 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 /(porcja 465g)= 2,90 g Sól (100g)= .5 /(porcja 465g)= 2,20 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	Barszcz biały 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt,) Sos mięsny ala bolognese 200g (GLU Psz, SEL,) Makaron gotowany 200g (GLU Psz,) Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83 /(porcja 1100g)= 921,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3.7 /(porcja 1100g)= 40,70 g Tłuszcz (100g)= 1.8 /(porcja 1100g)= 20,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 1100g)= 3,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.3 /(porcja 1100g)= 137,10 g cukry suma (100g)= 1 /(porcja 1100g)= 11,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.4 /(porcja 1100g)= 15,70 g Sól (100g)= 0 /(porcja 1100g)= 0,40 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,) Kiełbasa pieprzowa-wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94 /(porcja 445g)= 427,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3.9 /(porcja 445g)= 17,50 g Tłuszcz (100g)= 3.9 /(porcja 445g)= 17,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /(porcja 445g)= 7,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.6 /(porcja 445g)= 48,20 g cukry suma (100g)= 1.5 /(porcja 445g)= 6,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 /(porcja 445g)= 2,70 g Sól (100g)= .5 /(porcja 445g)= 2,30 g	Wartość energetyczna[kcal] 1 960,30 kcal Białko ogółem 87,70 g Tłuszcz 60,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,60 g Węglowodny przyswajalne 257,00 g cukry suma 47,00 g Błonnik pokarmowy 22,80 g Sól 5,00 g	

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