

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-18 piątek	1-Podstawowa	Chleb wieloziarnisty 85g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Syr jagodowy 150g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91.7 / (porcja 755g) = 705,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4.9 / (porcja 755g) = 37,90 g Tłuszcz (100g)= 3.8 / (porcja 755g) = 29,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.2 / (porcja 755g) = 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.7 / (porcja 755g) = 66,90 g cukry suma (100g)= 3.6 / (porcja 755g) = 27,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.4 / (porcja 755g) = 11,10 g Sól (100g)= .3 / (porcja 755g) = 1,90 g		Żupa z soczewicy czerwonej 300ml A (SEL.) Ryba smażona 100g A (GLU Psz, JAJ, RYB.) Ziemniaki 200g a Surówka coleslaw 150g A (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82.1 / (porcja 970g) = 820,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 / (porcja 970g) = 40,90 g Tłuszcz (100g)= 1.9 / (porcja 970g) = 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 / (porcja 970g) = 1,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.1 / (porcja 970g) = 120,50 g cukry suma (100g)= 2.3 / (porcja 970g) = 23,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3 / (porcja 970g) = 30,10 g Sól (100g)= .2 / (porcja 970g) = 1,70 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98.8 / (porcja 545g) = 549,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 / (porcja 545g) = 22,70 g Tłuszcz (100g)= 4 / (porcja 545g) = 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.9 / (porcja 545g) = 10,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.9 / (porcja 545g) = 60,70 g cukry suma (100g)= 8.9 / (porcja 545g) = 49,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 / (porcja 545g) = 8,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 545g) = 0,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 074,90 kcal Białko ogółem 101,50 g Tłuszcz 70,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 21,60 g Węglowodny przyswajalne 248,10 g cukry suma 99,90 g Błonnik pokarmowy 49,50 g Sól 4,10 g

skcept. 08.04.25r.
DIETETYK
mgr Anna Klasa

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 1 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-04-07 13:31:59

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-18 piątek	2-Labostawna	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Syr jagodowy 150g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96.1 / (porcja 730g) = 686,20 kcal Białko ogółem (100g)= 5.3 / (porcja 730g) = 37,90 g Tłuszcz (100g)= 3.5 / (porcja 730g) = 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.3 / (porcja 730g) = 9,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.5 / (porcja 730g) = 74,90 g cukry suma (100g)= 3.8 / (porcja 730g) = 26,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 / (porcja 730g) = 5,60 g Sól (100g)= .2 / (porcja 730g) = 1,40 g		Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB.) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 70.5 / (porcja 1120g) = 783,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4.4 / (porcja 1120g) = 48,90 g Tłuszcz (100g)= .7 / (porcja 1120g) = 7,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 / (porcja 1120g) = 2,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.5 / (porcja 1120g) = 128,20 g cukry suma (100g)= 1.6 / (porcja 1120g) = 17,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3 / (porcja 1120g) = 33,60 g Sól (100g)= 0 / (porcja 1120g) = 0,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98.8 / (porcja 545g) = 549,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 / (porcja 545g) = 22,70 g Tłuszcz (100g)= 4 / (porcja 545g) = 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.9 / (porcja 545g) = 10,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.9 / (porcja 545g) = 60,70 g cukry suma (100g)= 8.9 / (porcja 545g) = 49,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 / (porcja 545g) = 8,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 545g) = 0,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 018,70 kcal Białko ogółem 109,50 g Tłuszcz 54,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,50 g Węglowodny przyswajalne 263,80 g cukry suma 93,40 g Błonnik pokarmowy 47,50 g Sól 2,40 g

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 2 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-04-07 13:31:59

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

2025-04-18 piątek	3-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
		chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Skyr jagodowy 150g (MLE,) Pasta z białek jaj z koperkiem 120g (JAJ, MLE,) Rukola 10g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86.4 / (porcja 720g) = 617,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4.9 / (porcja 720g) = 35,30 g Tłuszcz (100g)= 2.6 / (porcja 720g) = 18,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.1 / (porcja 720g) = 8,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.5 / (porcja 720g) = 75,10 g cukry suma (100g)= 3.8 / (porcja 720g) = 26,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 / (porcja 720g) = 5,60 g Sól (100g)= .2 / (porcja 720g) = 1,30 g		Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL,) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB,) Ziemniaki 300g A Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 76.1 / (porcja 1100g) = 845,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 / (porcja 1100g) = 50,60 g Tłuszcz (100g)= .3 / (porcja 1100g) = 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 / (porcja 1100g) = 0,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.6 / (porcja 1100g) = 150,70 g cukry suma (100g)= 1.7 / (porcja 1100g) = 18,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.5 / (porcja 1100g) = 39,40 g Sól (100g)= 0 / (porcja 1100g) = 0,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Twarożek 120g A (MLE,) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90.1 / (porcja 535g) = 474,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4.3 / (porcja 535g) = 22,60 g Tłuszcz (100g)= 2.6 / (porcja 535g) = 13,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 / (porcja 535g) = 5,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.5 / (porcja 535g) = 60,60 g cukry suma (100g)= 9.3 / (porcja 535g) = 49,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.6 / (porcja 535g) = 8,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 535g) = 0,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 936,60 kcal Białko ogółem 108,50 g Tłuszcz 35,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,70 g Węglowodny przyswajalne 286,40 g cukry suma 94,90 g Błonnik pokarmowy 53,30 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.

2025-04-18 piątek	4-Latwostrawna z ogr.sub.pobudz.wyd.soku zledek.	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
		Bułka pszenna 75g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) masło porcjowane 10g (MLE,) Pasta z białek jaj z koperkiem 120g (JAJ, MLE,) Rukola 10g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94.2 / (porcja 565g) = 523,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3.5 / (porcja 565g) = 19,30 g Tłuszcz (100g)= 4.7 / (porcja 565g) = 25,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.4 / (porcja 565g) = 13,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.4 / (porcja 565g) = 52,00 g cukry suma (100g)= 1.9 / (porcja 565g) = 10,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 / (porcja 565g) = 4,00 g Sól (100g)= .4 / (porcja 565g) = 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	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL,) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB,) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE,) Ziemniaki 200g A Bukiet warzyw duszony 150g Herbata owoc. leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81.8 / (porcja 1120g) = 908,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4.7 / (porcja 1120g) = 51,70 g Tłuszcz (100g)= .7 / (porcja 1120g) = 8,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 / (porcja 1120g) = 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.9 / (porcja 1120g) = 154,80 g cukry suma (100g)= 1.5 / (porcja 1120g) = 16,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.4 / (porcja 1120g) = 38,10 g Sól (100g)= 0 / (porcja 1120g) = 0,50 g	Jabiko 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	Bułka pszenna 75g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) masło porcjowane 10g (MLE,) Twarożek 120g A (MLE,) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98 / (porcja 505g) = 489,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 / (porcja 505g) = 20,60 g Tłuszcz (100g)= 4.3 / (porcja 505g) = 21,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.1 / (porcja 505g) = 10,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.3 / (porcja 505g) = 51,40 g cukry suma (100g)= 2.4 / (porcja 505g) = 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 / (porcja 505g) = 2,70 g Sól (100g)= .3 / (porcja 505g) = 1,40 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 032,20 kcal Białko ogółem 95,70 g Tłuszcz 57,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,70 g Węglowodny przyswajalne 275,70 g cukry suma 55,80 g Błonnik pokarmowy 46,30 g Sól 4,20 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 2025-04-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-18 piątek	12- Papkowała	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 69,7 /porcja 500g)= 348,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 /porcja 500g)= 20,50 g Tłuszcz (100g)= 2.1 /porcja 500g)= 10,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 /porcja 500g)= 1,90 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	Jogurt naturalny 150g-1szt. (MLE.) Ryż na mle+masło+mięso drobiowe 500ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81 /porcja 650g)= 540,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3.9 /porcja 650g)= 26,00 g Tłuszcz (100g)= 2.5 /porcja 650g)= 16,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.4 /porcja 650g)= 9,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.6 /porcja 650g)= 70,30 g cukry suma (100g)= 2.4 /porcja 650g)= 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 /porcja 650g)= 2,10 g Sól (100g)= .1 /porcja 650g)= 0,40 g	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Mięso drobiowe z warzywami (SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 216.5 /porcja 301g)= 656,10 kcal Białko ogółem (100g)= 10.7 /porcja 301g)= 32,30 g Tłuszcz (100g)= 6 /porcja 301g)= 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 301g)= 2,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 26.9 /porcja 301g)= 81,60 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 301g)= 9,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 6.9 /porcja 301g)= 21,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 301g)= 0,40 g	Ryż na mle+masło+mięso 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+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] 2 388,20 kcal Białko ogółem 117,80 g Tłuszcz 68,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,60 g Węglowodny przyswajalne 310,10 g cukry suma 40,90 g Błonnik pokarmowy 32,80 g Sól 1,30 g	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 5 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-04-07 13:31:59

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-18 piątek	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	Ryż na mle+masło+mięso 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	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Mięso+warzywa+ masło+ziemiaki 500ml Płynna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 176.5 / (porcja 301g)= 535,00 kcal Białko ogółem (100g)= 8.8 / (porcja 301g) = 26,70 g Tłuszcz (100g)= 4.9 / (porcja 301g) = 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.2 / (porcja 301g) = 6,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 21.5 / (porcja 301g)= 65,30 g cukry suma (100g)= 2.3 / (porcja 301g) = 6,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 5.4 / (porcja 301g) = 16,20 g Sól (100g)= .1 / (porcja 301g)= 0,30 g	Ryż na mle+masło+mięso 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+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] 2 221,80 kcal Białko ogółem 104,70 g Tłuszcz 62,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,90 g Węglowodny przyswajalne 297,90 g cukry suma 32,50 g Błonnik pokarmowy 28,00 g Sól 1,10 g	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 6 z 16

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2025-04-07 13:31:59

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
2025-04-18 piątek	7-kontrolowana zawartość kw. tłuszczowych(sercowa)	chleb wielozłazisty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Skrz jagodowy 150g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 731,50 kcal Białko ogółem 37,50 g Tłuszcz 34,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,90 g Węglowodny przyswajalne 61,60 g cukry suma 28,00 g Błonnik pokarmowy 12,80 g Sól 2,10 g		Zupa z soczewicy czerwonej 300ml A (SEL.) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB.) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Surówka coleslaw 150g A (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 916,80 kcal Białko ogółem 53,00 g Tłuszcz 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,50 g Węglowodny przyswajalne 134,80 g cukry suma 23,50 g Błonnik pokarmowy 34,60 g Sól 1,70 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 474,20 kcal Białko ogółem 22,60 g Tłuszcz 13,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,10 g Węglowodny przyswajalne 60,60 g cukry suma 49,10 g Błonnik pokarmowy 8,30 g Sól 0,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 122,50 kcal Białko ogółem 113,10 g Tłuszcz 66,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,50 g Węglowodny przyswajalne 257,00 g cukry suma 100,60 g Błonnik pokarmowy 55,70 g Sól 4,30 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
2025-04-18 piątek	9-Bogatolabkowa	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 95,7 / (porcja 580g)= 563,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4 / (porcja 580g)= 23,50 g Tłuszcz (100g)= 4,2 / (porcja 580g)= 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 / (porcja 580g)= 9,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,9 / (porcja 580g)= 58,40 g cukry suma (100g)= 1,8 / (porcja 580g)= 10,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 / (porcja 580g)= 5,60 g Sól (100g)= .2 / (porcja 580g)= 1,40 g	Skrz jagodowy 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,4 / (porcja 150g)= 123,00 kcal Białko ogółem (100g)= 9,7 / (porcja 150g)= 14,40 g Tłuszcz (100g)= 0 / (porcja 150g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 / (porcja 150g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,1 / (porcja 150g)= 16,50 g cukry suma (100g)= 11,1 / (porcja 150g)= 16,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 / (porcja 150g)= g Sól (100g)= 0 / (porcja 150g)= g	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB.) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 70,5 / (porcja 1120g)= 783,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 / (porcja 1120g)= 48,90 g Tłuszcz (100g)= .7 / (porcja 1120g)= 7,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 / (porcja 1120g)= 2,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,5 / (porcja 1120g)= 128,20 g cukry suma (100g)= 1,6 / (porcja 1120g)= 17,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3 / (porcja 1120g)= 33,60 g Sól (100g)= 0 / (porcja 1120g)= 0,50 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.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,8 / (porcja 545g)= 549,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,1 / (porcja 545g)= 22,70 g Tłuszcz (100g)= 4 / (porcja 545g)= 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,9 / (porcja 545g)= 10,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,9 / (porcja 545g)= 60,70 g cukry suma (100g)= 8,9 / (porcja 545g)= 49,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 / (porcja 545g)= 8,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 545g)= 0,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 072,70 kcal Białko ogółem 113,30 g Tłuszcz 56,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,90 g Węglowodny przyswajalne 268,90 g cukry suma 98,50 g Błonnik pokarmowy 47,50 g Sól 2,50 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 2025-04-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-18 piątek	6-Z ograniczeniem lakto przys.węgl.(Cukrzycowa)	chleb wielozłamiasty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94.5 /porcja 605g Białko ogółem (100g)= 3.9 /porcja 605g Tłuszcz (100g)= 5.2 /porcja 605g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /porcja 605g Węglowodny przyswajalne (100g)= 6.8 /porcja 605g cukry suma (100g)= 1.1 /porcja 605g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.2 /porcja 605g Sól (100g)= .4 /porcja 605g	Skyr naturalny 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 64.3 /porcja 150g Białko ogółem (100g)= 12.1 /porcja 150g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 150g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 150g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4.1 /porcja 150g cukry suma (100g)= 4.1 /porcja 150g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 150g Sól (100g)= .1 /porcja 150g	Zupa z soczewicy czerwonej 300ml A (SEL.) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB.) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Surowka coleslaw 150g A (JAJ, GOR.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 60.6 /porcja 1120g Białko ogółem (100g)= 4.8 /porcja 1120g Tłuszcz (100g)= .8 /porcja 1120g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 1120g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.4 /porcja 1120g cukry suma (100g)= .8 /porcja 1120g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.4 /porcja 1120g Sól (100g)= .1 /porcja 1120g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92.4 /porcja 520g Białko ogółem (100g)= 4.4 /porcja 520g Tłuszcz (100g)= 4.2 /porcja 520g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /porcja 520g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.5 /porcja 520g cukry suma (100g)= 1.5 /porcja 520g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.2 /porcja 520g Sól (100g)= .1 /porcja 520g	Pieczewo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło 10g (MLE.) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 209 /porcja 120g Białko ogółem (100g)= 9.6 /porcja 120g Tłuszcz (100g)= 9.6 /porcja 120g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 5.1 /porcja 120g Węglowodny przyswajalne (100g)= 19.1 /porcja 120g cukry suma (100g)= 1.3 /porcja 120g Błonnik pokarmowy (100g)= 4.1 /porcja 120g Sól (100g)= .7 /porcja 120g	Wartość energetyczna[kcal] 2 062,90 kcal Białko ogółem 129,40 g Tłuszcz 72,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,30 g Węglowodny przyswajalne 217,70 g cukry suma 30,90 g Błonnik pokarmowy 51,00 g Sól 4,20 g

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_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: 2025-04-07 13:31:59

strona 9 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-18 piątek	GL-Bezglutenowa	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Skyriagodowy 150g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.2 /porcja 745g Białko ogółem (100g)= 3.9 /porcja 745g Tłuszcz (100g)= 3.8 /porcja 745g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.2 /porcja 745g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7.6 /porcja 745g cukry suma (100g)= 3.7 /porcja 745g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 /porcja 745g Sól (100g)= .3 /porcja 745g		Zupa z soczewicy czerwonej 300ml bez glutenowa A (SEL.) Ryba duszona 100g A b/g (RYB.) Sos koperkowy 120g A bez mleczny Ziemniaki 200g a Surowka coleslaw 150g A (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 76.5 /porcja 1120g Białko ogółem (100g)= 4.7 /porcja 1120g Tłuszcz (100g)= 1.6 /porcja 1120g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 1120g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.1 /porcja 1120g cukry suma (100g)= 2.1 /porcja 1120g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.9 /porcja 1120g Sól (100g)= .2 /porcja 1120g		chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91.6 /porcja 560g Białko ogółem (100g)= 2.6 /porcja 560g Tłuszcz (100g)= 4.7 /porcja 560g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.9 /porcja 560g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.3 /porcja 560g cukry suma (100g)= 9.1 /porcja 560g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /porcja 560g Sól (100g)= .3 /porcja 560g		Wartość energetyczna[kcal] 1 975,20 kcal Białko ogółem 95,80 g Tłuszcz 73,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 21,80 g Węglowodny przyswajalne 233,00 g cukry suma 102,20 g Błonnik pokarmowy 39,00 g Sól 6,20 g

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_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: 2025-04-07 13:31:59

strona 10 z 16

2025-04-18 piątek							
ML - Beztłuszczna							
Śniadanie		2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Pasta z jaj z koperkiem 120 g b/m (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 101 /porcja 585g)= 594,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /porcja 585g)= 23,50 g Tłuszcz (100g)= 4.8 /porcja 585g)= 28,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /porcja 585g)= 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.9 /porcja 585g)= 58,40 g cukry suma (100g)= 1.8 /porcja 585g)= 10,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 585g)= 5,60 g Sól (100g)= .1 /porcja 585g)= 0,40 g			Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB.) Sos koperkowy y 120g A bez mleczny Ziemniaki 300g A Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 79.9 /porcja 1220g)= 998,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3.7 /porcja 1220g)= 46,30 g Tłuszcz (100g)= 1.9 /porcja 1220g)= 23,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 1220g)= 1,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12 /porcja 1220g)= 150,30 g cukry suma (100g)= 1.6 /porcja 1220g)= 19,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.1 /porcja 1220g)= 38,50 g Sól (100g)= 0 /porcja 1220g)= 0,60 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Pasta roślinna 1szt-75g (GLUPsz, SOJ, GOR.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Dżem porcjowany 1szt-25g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 111.3 /porcja 505g)= 556,50 kcal Białko ogółem (100g)= 2.5 /porcja 505g)= 12,40 g Tłuszcz (100g)= 5.2 /porcja 505g)= 26,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.3 /porcja 505g)= 6,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13 /porcja 505g)= 65,00 g cukry suma (100g)= 9.7 /porcja 505g)= 48,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.1 /porcja 505g)= 10,50 g Sól (100g)= .3 /porcja 505g)= 1,60 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 149,40 kcal Białko ogółem 82,20 g Tłuszcz 77,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,60 g Węglowodny przyswajalne 273,70 g cukry suma 78,10 g Błonnik pokarmowy 54,60 g Sól 2,60 g

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

2025-04-18 piątek							
We - Wegetariańska							
Śniadanie		2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Skrzyp jagodowy 150g (MLE,) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR,) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 96.1 /(porcja 730g)= 686,20 kcal Białko ogółem (100g)= 5.3 /(porcja 730g)= 37,90 g Tłuszcz (100g)= 3.5 /(porcja 730g)= 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.3 /(porcja 730g)= 9,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.5 /(porcja 730g)= 74,90 g cukry suma (100g)= 3.8 /(porcja 730g)= 26,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 730g)= 5,60 g Sól (100g)= .2 /(porcja 730g)= 1,40 g			Zupa z soczewicy czerwonej 300ml A (SEL,) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB,) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE,) Ziemniaki 200g a Surówka coleslaw 150g A (JAJ, GOR,) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82.5 /(porcja 1120g)= 916,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4.8 /(porcja 1120g)= 53,00 g Tłuszcz (100g)= 1.7 /(porcja 1120g)= 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 1120g)= 3,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.1 /(porcja 1120g)= 134,80 g cukry suma (100g)= 2.1 /(porcja 1120g)= 23,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.1 /(porcja 1120g)= 34,60 g Sól (100g)= .2 /(porcja 1120g)= 1,70 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Twarożek 120g A (MLE,) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98.8 /(porcja 545g)= 549,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 /(porcja 545g)= 22,70 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 545g)= 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.9 /(porcja 545g)= 10,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.9 /(porcja 545g)= 60,70 g cukry suma (100g)= 8.9 /(porcja 545g)= 49,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 /(porcja 545g)= 8,30 g Sól (100g)= .1 /(porcja 545g)= 0,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 152,00 kcal Białko ogółem 113,60 g Tłuszcz 65,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,50 g Węglowodny przyswajalne 270,40 g cukry suma 99,50 g Błonnik pokarmowy 48,50 g Sól 3,60 g

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

2025-04-18 piątek		C1: Dieta podstawowa	Śniadanie Chleb wielozłarnisty 85g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Syr jagodowy 150g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 705,20 kcal Białko ogółem 37,90 g Tłuszcz 29,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,20 g Węglowodny przyswajalne 66,90 g cukry suma 27,80 g Błonnik pokarmowy 11,10 g Sól 1,90 g	2. śniadanie	Obiad Zupa z soczewicy czerwonej 300ml A (SEL.) Ryba smażona 100g A (GLU Psz, JAJ, RYB.) Ziemniaki 200g a Surówka coleslaw 150g A (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 820,70 kcal Białko ogółem 40,90 g Tłuszcz 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,90 g Węglowodny przyswajalne 120,50 g cukry suma 23,00 g Błonnik pokarmowy 30,10 g Sól 1,70 g	Podwieczorek	Kolacja Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 549,00 kcal Białko ogółem 22,70 g Tłuszcz 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,50 g Węglowodny przyswajalne 60,70 g cukry suma 49,10 g Błonnik pokarmowy 8,30 g Sól 0,50 g	Posiłek nocny	SUMA Wartość energetyczna[kcal] 2 074,90 kcal Białko ogółem 101,50 g Tłuszcz 70,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 21,60 g Węglowodny przyswajalne 248,10 g cukry suma 99,90 g Błonnik pokarmowy 49,50 g Sól 4,10 g
-------------------	--	----------------------	--	------------------------------------	---	------------------------------------	--	-------------------------------------	--

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

2025-04-18 piątek		C2: Dieta Latwostawna	Śniadanie chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Syr jagodowy 150g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 686,20 kcal Białko ogółem 37,90 g Tłuszcz 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,50 g Węglowodny przyswajalne 74,90 g cukry suma 26,90 g Błonnik pokarmowy 5,60 g Sól 1,40 g	2. śniadanie	Obiad Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Ryba duszona 100g A (GLU Psz, RYB.) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 783,50 kcal Białko ogółem 48,90 g Tłuszcz 7,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,50 g Węglowodny przyswajalne 128,20 g cukry suma 17,40 g Błonnik pokarmowy 33,60 g Sól 0,50 g	Podwieczorek	Kolacja Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 549,00 kcal Białko ogółem 22,70 g Tłuszcz 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,50 g Węglowodny przyswajalne 60,70 g cukry suma 49,10 g Błonnik pokarmowy 8,30 g Sól 0,50 g	Posiłek nocny	SUMA Wartość energetyczna[kcal] 2 018,70 kcal Białko ogółem 109,50 g Tłuszcz 54,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,50 g Węglowodny przyswajalne 263,80 g cukry suma 93,40 g Błonnik pokarmowy 47,50 g Sól 2,40 g
-------------------	--	-----------------------	--	------------------------------------	--	------------------------------------	--	-------------------------------------	--

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

2025-04-18 piątek		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
C3-Organizacja latwoprzys. węgiel[CukrzycaIIaIIb]		chleb wielozłazmsty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) Pasta z jaj z koperkiem 200g A (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 495,00 kcal Białko ogółem 25,40 g Tłuszcz 16,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,60 g Węglowodny przyswajalne 52,00 g cukry suma 6,50 g Błonnik pokarmowy 16,50 g Sól 1,10 g	Skry 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	Zupa z soczewicy czerwonej 300ml A (SEL.) Ryba duszona 150g A (RYB.) Sos koperkowy 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Surówka coleslaw 150g A (JAJ, GOR.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 873,30 kcal Białko ogółem 56,80 g Tłuszcz 23,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,70 g Węglowodny przyswajalne 117,40 g cukry suma 18,20 g Błonnik pokarmowy 30,80 g Sól 1,80 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Twarożek naturalny 200g A (MLE.) Mix salát z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 500,80 kcal Białko ogółem 31,90 g Tłuszcz 18,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,80 g Węglowodny przyswajalne 47,20 g cukry suma 11,30 g Błonnik pokarmowy 6,30 g Sól 0,60 g	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne rama 10g Kiełbasa pieprzowa- wędłina z indy ka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] 256,00 kcal Białko ogółem 14,90 g Tłuszcz 10,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,90 g Węglowodny przyswajalne 23,20 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 4,90 g Sól 1,20 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 221,10 kcal Białko ogółem 147,00 g Tłuszcz 68,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,00 g Węglowodny przyswajalne 246,00 g cukry suma 43,80 g Błonnik pokarmowy 58,50 g Sól 4,90 g

2025-04-18 piątek		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
P1- Dieta Podstawowa Dziecięca		Chleb wielozłazmsty 40g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 476,90 kcal Białko ogółem 20,20 g Tłuszcz 26,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,20 g Węglowodny przyswajalne 36,50 g cukry suma 10,10 g Błonnik pokarmowy 6,60 g Sól 1,50 g	Skry jagodowy 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 123,00 kcal Białko ogółem 14,40 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 16,50 g cukry suma 16,50 g Błonnik pokarmowy g Sól g	herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Zupa z soczewicy czerwonej 300ml A (SEL.) Kolej rybną 100g A (GLU Psz, JAJ, RYB.) Ziemniaki 100g Surówka coleslaw 100g G (JAJ, GOR.) Wartość energetyczna[kcal] 526,00 kcal Białko ogółem 27,00 g Tłuszcz 9,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 76,00 g cukry suma 15,40 g Błonnik pokarmowy 19,90 g Sól 1,00 g	Pomarańcza 150g Wartość energetyczna[kcal] 50,80 kcal Białko ogółem 1,00 g Tłuszcz 0,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 10,20 g cukry suma 9,40 g Błonnik pokarmowy 2,10 g Sól g	Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek 120g A (MLE.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix salát z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 473,40 kcal Białko ogółem 19,40 g Tłuszcz 21,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,40 g Węglowodny przyswajalne 47,20 g cukry suma 48,20 g Błonnik pokarmowy 6,20 g Sól 0,40 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 650,10 kcal Białko ogółem 82,00 g Tłuszcz 57,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 20,70 g Węglowodny przyswajalne 186,40 g cukry suma 99,60 g Błonnik pokarmowy 34,80 g Sól 2,90 g