

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	1-Podstawowa	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,) rzodkiewka 50g Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 103.1/(porcja 661g)= 687,20 kcal Białko ogółem (100g)= 7.2 /porcja 661g)= 48,20 g Tłuszcz (100g)= 4/(porcja 661g)= 26,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.8/(porcja 661g)= 18,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.7/(porcja 661g)= 64,40 g cukry suma (100g)= 4.6 /porcja 661g)= 30,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6/(porcja 661g)= 3,80 g Sól (100g)= .2/(porcja 661g)= 1,40 g		Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL,) Ziemniaki 200g a Filet drobiowy panierowany 100g (GLU Psz, JAJ, MLE,) Surowka porowa 150g A (JAJ, GOR,) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85.6/(porcja 1000g)= 855,90 kcal Białko ogółem (100g)= 3.7 /porcja 1000g)= 37,20 g Tłuszcz (100g)= 2.5/(porcja 1000g)= 25,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2/(porcja 1000g)= 2,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.3/(porcja 1000g)= 112,60 g cukry suma (100g)= 2.5 /porcja 1000g)= 25,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.1/(porcja 1000g)= 21,40 g Sól (100g)= .1/(porcja 1000g)= 0,50 g		Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Kiełbasa pieprzowa-wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka 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)= .5/(porcja 510g)= 2,30 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 183,70 kcal Białko ogółem 103,20 g Tłuszcz 70,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,60 g Węglowodny przyswajalne 224,30 g cukry suma 67,40 g Błonnik pokarmowy 30,70 g Sól 4,20 g	

akcept. 14.04.25r.

DIETETYK
mgr Anna Klasa

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	2-Lawustawna	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE,) Golonkowa delikatniejsza z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91.7 /porcja 611g)= 573,00 kcal Białko ogółem (100g)= 6.5 /porcja 611g)= 40,70 g Tłuszcz (100g)= 2.6 /porcja 611g)= 16,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 611g)= 9,10 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 10.3 /porcja 611g)= 64,60 g cukry suma (100g)= 4.8 /porcja 611g)= 29,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 /porcja 611g)= 3,00 g Sól (100g)= .2 /porcja 611g)= 1,30 g		Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL,) Bułka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE,) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 72 /porcja 1120g)= 800,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 /porcja 1120g)= 51,40 g Tłuszcz (100g)= .6 /porcja 1120g)= 6,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /porcja 1120g)= 1,10 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 11.2 /porcja 1120g)= 123,90 g cukry suma (100g)= 1.7 /porcja 1120g)= 18,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.2 /porcja 1120g)= 24,50 g Sól (100g)= .1 /porcja 1120g)= 0,60 g	Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Kiełbasa pieprzowa-wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Sałatka 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 przyswajalny (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] 2 014,00 kcal Białko ogółem 109,90 g Tłuszcz 40,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,70 g Węglowodny przyswajalny 235,80 g cukry suma 60,70 g Błonnik pokarmowy 33,00 g Sól 4,20 g		

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa 3.Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Bulka pszenna 100g (<i>GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.</i>) Golonkowa delikatności a z indyka 60g (<i>GLU Psz, SEL, GOR.</i>) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86.3 /porcja 420g = 359,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4.2 /porcja 420g = 17,60 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /porcja 420g = 4,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 420g = 1,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14.4 /porcja 420g = 59,80 g cukry suma (100g)= 1.8 /porcja 420g = 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 420g = 3,50 g Sól (100g)= .5 /porcja 420g = 2,20 g	Koktajl s erwakowy 1szt-250ml (<i>MLE.</i>) 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	Minestrone z makaronem 300ml A (<i>GLU Psz, SEL.</i>) Błk drobiowa gotwana 100g A Ziemniaki 300g A Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 74.7 /porcja 1100g = 830,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4.4 /porcja 1100g = 49,10 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /porcja 1100g = 13,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /porcja 1100g = 1,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.8 /porcja 1100g = 120,00 g cukry suma (100g)= 1.8 /porcja 1100g = 19,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.4 /porcja 1100g = 26,90 g Sól (100g)= .1 /porcja 1100g = 0,60 g	Jogurt naturalny 150g-1szt. (<i>MLE.</i>) Jabłko gotwane 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	Bulka pszenna 100g (<i>GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.</i>) twarożek 60g A (<i>MLE.</i>) Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89.2 /porcja 520g = 469,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4.8 /porcja 520g = 25,10 g Tłuszcz (100g)= 2.5 /porcja 520g = 13,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 /porcja 520g = 3,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.6 /porcja 520g = 61,20 g cukry suma (100g)= 1.8 /porcja 520g = 9,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /porcja 520g = 3,40 g Sól (100g)= .5 /porcja 520g = 2,80 g	Wartość energetyczna[kcal] 1 990,10 kcal Białko ogółem 121,40 g Tłuszcz 36,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,80 g Węglowodny przyswajalne 281,00 g cukry suma 76,20 g Błonnik pokarmowy 35,30 g Sól 5,90 g	

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 3 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-14 10:14:56

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa 4-Latwostrawna z ogr.sub.pobudz.wyd.soku żołądk.	Bulka pszenna 75g (<i>GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE.</i>) Golonka o delikatn. a z indyka 60g (<i>GLU Psz, SEL, GOR.</i>) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 95,4 /porcja 405g = 381,70 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)= 12,3 /porcja 405g = 49,30 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 405g = 7,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,7 /porcja 405g = 2,80 g Sól (100g)= ,5 /porcja 405g = 1,90 g	Koktajl serwakowy 1szt-250ml (<i>MLE.</i>) 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	Minestrone z makaronem 300ml A (<i>GLU Psz, SEL.</i>) Błk drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (<i>GLU Psz, MLE.</i>) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 74 /porcja 1120g = 821,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 /porcja 1120g = 51,90 g Tłuszcz (100g)= ,6 /porcja 1120g = 6,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,1 /porcja 1120g = 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,6 /porcja 1120g = 128,40 g cukry suma (100g)= 1,7 /porcja 1120g = 19,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 /porcja 1120g = 25,50 g Sól (100g)= ,1 /porcja 1120g = 0,60 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	Bulka pszenna 75g (<i>GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE.</i>) twarożek 60g A (<i>MLE.</i>) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,3 /porcja 505g = 491,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 /porcja 505g = 23,40 g Tłuszcz (100g)= 4,2 /porcja 505g = 21,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,9 /porcja 505g = 9,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,1 /porcja 505g = 50,70 g cukry suma (100g)= 1,9 /porcja 505g = 9,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,6 /porcja 505g = 2,80 g Sól (100g)= ,5 /porcja 505g = 2,50 g	Wartość energetyczna[kcal] 1 971,40 kcal Białko ogółem 117,00 g Tłuszcz 44,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,00 g Węglowodny przyswajalne 263,30 g cukry suma 69,90 g Błonnik pokarmowy 32,60 g Sól 5,20 g	

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 4 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-14 10:14:56

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	12- Paplowata	zupa warzywna +ryż+masło+mięso 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 serwakowy 1szl-250ml (MLE.) Ryż na mle+masło+mięso 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	Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL.) Mięso drobiowe z warzywami (SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 199.9/(porcja 301g)= 605,90 kcal Białko ogółem (100g)= 9.8 /porcja 301g)= 29,80 g Tłuszcz (100g)= 6.2/(porcja 301g)= 18,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8/(porcja 301g)= 2,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 24.4/(porcja 301g)= 73,90 g cukry suma (100g)= 3.5 /porcja 301g)= 10,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4.8/(porcja 301g)= 14,60 g Sól (100g)= .2/(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)= 89.5/(porcja 500g)= 447,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3.4 /porcja 500g)= 16,80 g Tłuszcz (100g)= 3.8/(porcja 500g)= 18,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5/(porcja 500g)= 2,20 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] 2 648,00 kcal Białko ogółem 137,00 g Tłuszcz 86,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,90 g Węglowodny przyswajalne 319,80 g cukry suma 59,70 g Błonnik pokarmowy 26,40 g Sól 1,40 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: 2025-04-14 10:14:56

strona 5 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	14- Płyna 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	Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL.) Mięso+warzywa+ masło+ziemniaki 500ml Płyna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 160 /porcja 301g)= 484,80 kcal Białko ogółem (100g)= 8 /porcja 301g)= 24,20 g Tłuszcz (100g)= 5.2 /porcja 301g)= 15,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.1 /porcja 301g)= 6,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 19 /porcja 301g)= 57,60 g cukry suma (100g)= 2.8 /porcja 301g)= 8,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.3 /porcja 301g)= 9,90 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] 2 171,60 kcal Białko ogółem 102,20 g Tłuszcz 62,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,90 g Węglowodny przyswajalne 290,20 g cukry suma 34,00 g Błonnik pokarmowy 21,70 g Sól 1,20 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: 2025-04-14 10:14:56

strona 6 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa 7- kontrolowana zawartość: kw. tłuszczowych(sercewa)	Bułka kajzerka 1szt=60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Koktajl serwakowy 1szt=250ml (MLE), Golonkowa delikatna z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR), Rukola 10g rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 611,80 kcal Białko ogółem 41,00 g Tłuszcz 19,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,90 g Węglowodny przyswajalne 65,20 g cukry suma 30,40 g Błonnik pokarmowy 3,80 g Sól 1,30 g		Minestrona z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL), Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE), Ziemniaki 200g a Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR), herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 920,70 kcal Białko ogółem 49,50 g Tłuszcz 15,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,70 g Węglowodny przyswajalne 137,60 g cukry suma 25,90 g Błonnik pokarmowy 24,30 g Sól 0,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR), Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g 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] 2 098,30 kcal Białko ogółem 108,20 g Tłuszcz 45,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,60 g Węglowodny przyswajalne 250,00 g cukry suma 68,10 g Błonnik pokarmowy 33,60 g Sól 4,10 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 7 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-14 10:14:56

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa 9-Bogatobiałkowa	Bułka kajzerka 1szt=60g Chleb graham 30g (<i>GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE,</i>) Golonkowa delikatna z indyka 60g (<i>GLU Psz, SEL, GOR,</i>) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,8 / (porcja 361g)= 353,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 / (porcja 361g)= 15,20 g Tłuszcz (100g)= 3,7 / (porcja 361g)= 13,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,1 / (porcja 361g)= 7,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,8 / (porcja 361g)= 42,10 g cukry suma (100g)= 2,1 / (porcja 361g)= 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 / (porcja 361g)= 3,00 g Sól (100g)= .3 / (porcja 361g)= 1,10 g	Koktajl serwakowy 1szt=250ml (<i>MLE,</i>) 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	Minestrona z makaronem 300ml A (<i>GLU Psz, SEL,</i>) Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (<i>GLU Psz, MLE,</i>) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 72 / (porcja 1120g)= 800,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 / (porcja 1120g)= 51,40 g Tłuszcz (100g)= .6 / (porcja 1120g)= 6,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 / (porcja 1120g)= 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,2 / (porcja 1120g)= 123,90 g cukry suma (100g)= 1,7 / (porcja 1120g)= 18,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,2 / (porcja 1120g)= 24,50 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1120g)= 0,60 g	Jogurt naturalny 150g-1szt. (<i>MLE,</i>) 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 (<i>GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.</i>) Chleb żytnio-pszenny 30g (<i>GLU Psz, GLU Żyt.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE,</i>) Sałatka bawarska 120g (<i>JAJ, GOR,</i>) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g 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] 2 068,00 kcal Białko ogółem 113,70 g Tłuszcz 42,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 20,20 g Węglowodny przyswajalne 240,90 g cukry suma 65,80 g Błonnik pokarmowy 33,00 g Sól 4,30 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 8 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-14 10:14:56

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	6-2 ograniczeniem łatwo przys.węgl.(Cukrzycowa)	Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Ser żółty 60g A (MLE.) Rukola 10g rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 103.4 / (porcja 470g) = 492,30 kcal Białko ogółem (100g)= 5.5 / (porcja 470g) = 26,20 g Tłuszcz (100g)= 5 / (porcja 470g) = 24,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3.5 / (porcja 470g) = 16,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.9 / (porcja 470g) = 42,20 g cukry suma (100g)= .8 / (porcja 470g) = 3,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 / (porcja 470g) = 7,20 g Sól (100g)= .3 / (porcja 470g) = 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	Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL.) Bitka drobiowa gotowa 100g A Ziemniaki 200g a Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 74.6 / (porcja 1000g) = 745,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4.4 / (porcja 1000g) = 44,40 g Tłuszcz (100g)= 1.3 / (porcja 1000g) = 13,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 / (porcja 1000g) = 1,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.5 / (porcja 1000g) = 104,70 g cukry suma (100g)= 2 / (porcja 1000g) = 20,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.1 / (porcja 1000g) = 21,10 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1000g) = 0,60 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g 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	Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Szynka tostowa z kurcząt 40g (SOJ.) Mix salat 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 138.2 / (porcja 130g) = 179,50 kcal Białko ogółem (100g)= 8.9 / (porcja 130g) = 11,50 g Tłuszcz (100g)= 1.3 / (porcja 130g) = 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 / (porcja 130g) = 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 17.8 / (porcja 130g) = 23,10 g cukry suma (100g)= 1.4 / (porcja 130g) = 1,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.8 / (porcja 130g) = 5,00 g Sól (100g)= .1 / (porcja 130g) = 0,20 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 133,50 kcal Białko ogółem 118,60 g Tłuszcz 57,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,50 g Węglowodny przyswajalne 217,30 g cukry suma 39,00 g Błonnik pokarmowy 39,60 g Sól 4,50 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: 2025-04-14 10:14:56

strona 9 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	GL- Bezglutenowa	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Koktajl serwakowy 150ml (MLE.) Ser żółty 60g A (MLE.) Rukola 10g rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97 / (porcja 735g) = 692,70 kcal Białko ogółem (100g)= 6 / (porcja 735g) = 42,60 g Tłuszcz (100g)= 4.4 / (porcja 735g) = 31,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.6 / (porcja 735g) = 18,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.6 / (porcja 735g) = 61,70 g cukry suma (100g)= 4.5 / (porcja 735g) = 32,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 / (porcja 735g) = 2,20 g Sól (100g)= .3 / (porcja 735g) = 2,30 g		Minestrone z ziemniakami 300 ml A bezglutenowa (SEL.) Bitka drobiowa gotowa 100g A b/g Sos naturalny 120ml bezglutenowy (MLE.) Ziemniaki 300g A Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 75.3 / (porcja 1220g) = 941,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3.9 / (porcja 1220g) = 49,00 g Tłuszcz (100g)= 1.8 / (porcja 1220g) = 22,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 / (porcja 1220g) = 2,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.2 / (porcja 1220g) = 127,20 g cukry suma (100g)= 2.2 / (porcja 1220g) = 27,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.5 / (porcja 1220g) = 31,50 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1220g) = 0,60 g		chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g 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] 2 234,60 kcal Białko ogółem 101,00 g Tłuszcz 76,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,40 g Węglowodny przyswajalne 227,00 g cukry suma 72,90 g Błonnik pokarmowy 35,00 g Sól 6,10 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: 2025-04-14 10:14:56

strona 10 z 16

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	ML- Bezmleczna	Bułka kajzerka 1szt=60g Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 104.3 /(porcja 366g)= 386,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 /(porcja 366g)= 15,20 g Tłuszcz (100g)= 4.5 /(porcja 366g)= 16,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.9 /(porcja 366g)= 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.4 /(porcja 366g)= 42,10 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 366g)= 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 366g)= 3,00 g Sól (100g)= .3 /(porcja 366g)= 1,10 g		Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL.) Blika drobiowa gotwana 100g A big Sos naturalny 120g A bez mleczny Ziemniaki 300g A Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 69.4 /(porcja 1220g)= 866,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4.2 /(porcja 1220g)= 52,40 g Tłuszcz (100g)= 1.1 /(porcja 1220g)= 13,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /(porcja 1220g)= 1,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10 /(porcja 1220g)= 125,00 g cukry suma (100g)= 1.6 /(porcja 1220g)= 20,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.3 /(porcja 1220g)= 28,10 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1220g)= 0,60 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g 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] 1 926,90 kcal Białko ogółem 85,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,80 g Węglowodny przyswajalne 214,40 g cukry suma 39,50 g Błonnik pokarmowy 36,60 g Sól 4,00 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 11 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-14 10: 14:56

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	We- Weganistowska	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.) Rukola 10g rozdkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 103.1 /(porcja 661g)= 687,20 kcal Białko ogółem (100g)= 7.2 /(porcja 661g)= 48,20 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 661g)= 26,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.8 /(porcja 661g)= 18,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.7 /(porcja 661g)= 64,40 g cukry suma (100g)= 4.6 /(porcja 661g)= 30,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 /(porcja 661g)= 3,80 g Sól (100g)= .2 /(porcja 661g)= 1,40 g		Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL.) Kotlet z soczewicy 100g (GLU Psz, JAJ.) Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Surowka porowa 150g A (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 84.8 /(porcja 1120g)= 942,20 kcal Białko ogółem (100g)= 2.9 /(porcja 1120g)= 31,90 g Tłuszcz (100g)= 1.3 /(porcja 1120g)= 14,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /(porcja 1120g)= 1,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14.3 /(porcja 1120g)= 158,50 g cukry suma (100g)= 2.4 /(porcja 1120g)= 26,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.8 /(porcja 1120g)= 31,00 g Sól (100g)= 0 /(porcja 1120g)= 0,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Salatka bawarska 150g (JAJ, GOR.) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 126.3 /(porcja 550g)= 701,80 kcal Białko ogółem (100g)= 2 /(porcja 550g)= 11,40 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 550g)= 22,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /(porcja 550g)= 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.4 /(porcja 550g)= 46,80 g cukry suma (100g)= 2.3 /(porcja 550g)= 13,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 550g)= 5,50 g Sól (100g)= .3 /(porcja 550g)= 1,90 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 331,20 kcal Białko ogółem 91,50 g Tłuszcz 63,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,90 g Węglowodny przyswajalne 269,70 g cukry suma 69,90 g Błonnik pokarmowy 40,30 g Sól 3,80 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 12 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2025-04-14 10: 14:56

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	C1- Dieta podstawowa	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.) Rukola 10g rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 687,20 kcal Białko ogółem 48,20 g Tłuszcz 26,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,90 g Węglow odny przyswajalne 64,40 g cukry suma 30,40 g Błonnik pokarmowy 3,80 g Sól 1,40 g		Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL.) Filet drobiowy panierowany 100g (GLU Psz, JAJ, MLE.) Ziemniaki 200g a Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 855,90 kcal Białko ogółem 37,20 g Tłuszcz 25,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,20 g Węglow odny przyswajalne 112,60 g cukry suma 25,10 g Błonnik pokarmowy 21,40 g Sól 0,50 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Kiełbasa pieprzowa- wędłina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g 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 Węglow odny przyswajalne 47,30 g cukry suma 11,90 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,30 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 183,70 kcal Białko ogółem 103,20 g Tłuszcz 70,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,60 g Węglow odny przyswajalne 224,30 g cukry suma 67,40 g Błonnik pokarmowy 30,70 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 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2025-04-23 środa	C2- Dieta Latwostrawna	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb graham 30g (<i>GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE.</i>) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (<i>MLE.</i>) Golonkowa delikatesow a z indyka 60g (<i>GLU Psz, SEL, GOR.</i>) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 573,00 kcal Białko ogółem 40,70 g Tłuszcz 16,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,10 g Węglowodny przyswajalne 64,60 g cukry suma 29,90 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 1,30 g		Minestrone z makaronem 300ml A (<i>GLU Psz, SEL.</i>) Blika drobiowa gotow ana 100g A Sos naturalny 120g A (<i>GLU Psz, MLE.</i>) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 800,40 kcal Białko ogółem 51,40 g Tłuszcz 6,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 123,90 g cukry suma 18,90 g Błonnik pokarmowy 24,50 g Sól 0,60 g		Chleb graham 60g (<i>GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.</i>) Chleb żytnio- pszenny 30g (<i>GLU Psz, GLU Żyt.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE.</i>) Sałatka bawarska 120g (<i>JAJ, GOR.</i>) Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g 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] 2 014,00 kcal Białko ogółem 109,90 g Tłuszcz 40,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,70 g Węglowodny przyswajalne 235,80 g cukry suma 60,70 g Błonnik pokarmowy 33,00 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 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

2025-04-23 środa	C3 Ograniczenie łatwoprzys. węglu(Cukrzyca/Maki)	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Masło roślinne rama 10g Ser żółty 60g A (MLE,) Golonka delikatna z indyka 80g (GLU Psz, SEL, GOR,) Rukola 10g Rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 589,00 kcal Białko ogółem 37,30 g Tłuszcz 26,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,90 g Węglowodny przyswajalne 44,30 g cukry suma 3,70 g Błonnik pokarmowy 7,20 g Sól 2,10 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	Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL,) Bitka drobiowa gotowana 150g A (GLU Psz,) Ziemniaki 200 g (MLE,) Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 592,10 kcal Białko ogółem 52,40 g Tłuszcz 14,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,60 g Węglowodny przyswajalne 59,20 g cukry suma 17,40 g Błonnik pokarmowy 10,10 g Sól 3,00 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR,) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 545,00 kcal Białko ogółem 18,40 g Tłuszcz 9,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,00 g Węglowodny przyswajalne 41,00 g cukry suma 7,20 g Błonnik pokarmowy 6,30 g Sól 2,30 g	Pieczewo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Szynka tostowa z kurczaka 60g (SOJ,) Mix sałat 30g Wartość energetyczna[kcal] 238,00 kcal Białko ogółem 19,10 g Tłuszcz 2,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,70 g Węglowodny przyswajalne 24,00 g cukry suma 2,10 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 0,30 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 040,10 kcal Białko ogółem 145,20 g Tłuszcz 52,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 20,20 g Węglowodny przyswajalne 174,70 g cukry suma 36,60 g Błonnik pokarmowy 28,60 g Sól 7,90 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 2025-04-23 KUCHNIA SZPITALNA

2025-04-23 środa	P1- Dieta Podstawowa Dziecięca	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
		Bułka kajzerka 1szt-60g masło porcjowane 10g (MLE,) Ser żółty 60g A (MLE,) Rukola 10g Rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 391,60 kcal Białko ogółem 19,40 g Tłuszcz 23,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,00 g Węglowodny przyswajalne 28,40 g cukry suma 7,00 g Błonnik pokarmowy 1,70 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	Minestrone z makaronem 300ml A (GLU Psz, SEL,) Filet drobiowy panierowany 100g (GLU Psz, JAJ, MLE,) Ziemniaki 100g Surówka porowa 100g G herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 617,30 kcal Białko ogółem 32,30 g Tłuszcz 20,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,80 g Węglowodny przyswajalne 71,60 g cukry suma 17,50 g Błonnik pokarmowy 11,40 g Sól 0,50 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 graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Salatka bawarska 60g (JAJ, SEL, GOR,) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 392,80 kcal Białko ogółem 13,80 g Tłuszcz 13,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,10 g Węglowodny przyswajalne 41,00 g cukry suma 8,40 g Błonnik pokarmowy 4,80 g Sól 1,60 g		Wartość energetyczna[kcal] 1 676,50 kcal Białko ogółem 91,40 g Tłuszcz 60,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,70 g Węglowodny przyswajalne 174,60 g cukry suma 66,00 g Błonnik pokarmowy 20,10 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.