

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa 1- Podstawowa	<p>Chleb wieloziarnisty 85g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Koktail serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g zrodnikiewka 60g Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,6 / (porcja 745g) = 674,00 kcal Białko ogółem (100g)= 5,9 / (porcja 745g) = 45,30 g Tłuszcz (100g)= 2,7 / (porcja 745g) = 21,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 / (porcja 745g) = 7,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,1 / (porcja 745g) = 70,20 g cukry suma (100g)= 4 / (porcja 745g) = 31,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 / (porcja 745g) = 10,70 g Sól (100g)= .3 / (porcja 745g) = 2,20 g</p>		<p>Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE.) Kurczak pieczony 150gA Surówka wiejska 150g G (JA, GOR.) Ziemniaki 200g a Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 95,8 / (porcja 1050g) = 958,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 / (porcja 1050g) = 45,40 g Tłuszcz (100g)= 3 / (porcja 1050g) = 30,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 / (porcja 1050g) = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,2 / (porcja 1050g) = 121,80 g cukry suma (100g)= 2,1 / (porcja 1050g) = 20,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 / (porcja 1050g) = 18,80 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1050g) = 1,10 g</p>			<p>Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt-50g (JA.) Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Papryka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93 / (porcja 540g) = 489,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 / (porcja 540g) = 24,10 g Tłuszcz (100g)= 3,6 / (porcja 540g) = 18,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 / (porcja 540g) = 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 / (porcja 540g) = 51,80 g cukry suma (100g)= 2,1 / (porcja 540g) = 10,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 / (porcja 540g) = 6,90 g Sól (100g)= .3 / (porcja 540g) = 1,60 g</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 121,50 kcal Białko ogółem 114,80 g Tłuszcz 70,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,00 g Węglowodny przyswajalne 243,80 g cukry suma 62,40 g Błonnik pokarmowy 36,40 g Sól 4,90 g</p>

Akceptacja
STARSZY DIETETYK
mgr Aleksandra Czarna
A. No. 241

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa 2-Latwostrawna	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Koktail serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Pomidor sparzony 100g 2 szt Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88,8 / (porcja 770g) = 667,50 kcal Białko ogółem (100g)= 5,9 / (porcja 770g) = 45,70 g Tłuszcz (100g)= 2,2 / (porcja 770g) = 16,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 / (porcja 770g) = 7,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,4 / (porcja 770g) = 80,30 g cukry suma (100g)= 4,2 / (porcja 770g) = 32,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 / (porcja 770g) = 5,60 g Sól (100g)= .2 / (porcja 770g) = 1,70 g</p>		<p>Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE.) Kurczak duszony 150g A Sos pomidorowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL.) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92,5 / (porcja 1170g) = 1080,00 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 / (porcja 1170g) = 57,20 g Tłuszcz (100g)= 2,1 / (porcja 1170g) = 23,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 / (porcja 1170g) = 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,4 / (porcja 1170g) = 137,90 g cukry suma (100g)= 1,3 / (porcja 1170g) = 14,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,2 / (porcja 1170g) = 24,80 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1170g) = 0,70 g</p>			<p>Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt-50g (JA.) Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102,5 / (porcja 510g) = 512,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 / (porcja 510g) = 23,30 g Tłuszcz (100g)= 4,7 / (porcja 510g) = 23,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 / (porcja 510g) = 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,7 / (porcja 510g) = 48,60 g cukry suma (100g)= 1,5 / (porcja 510g) = 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 / (porcja 510g) = 5,50 g Sól (100g)= .3 / (porcja 510g) = 1,60 g</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 208,00 kcal Białko ogółem 126,20 g Tłuszcz 63,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,20 g Węglowodny przyswajalne 266,80 g cukry suma 54,60 g Błonnik pokarmowy 35,90 g Sól 4,00 g</p>

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa 12- Papiłkowiata	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 = 2,50 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 senwalkowy 1szl-250ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88 /porcja 250g = 220,00 kcal Białko ogółem (100g)= 10.2 /porcja 250g = 25,50 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /porcja 250g = 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 /porcja 250g = 1,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 /porcja 250g = 22,50 g cukry suma (100g)= 9 /porcja 250g = 22,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 250g = 0 Sól (100g)= .1 /porcja 250g = 0,20 g	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE.) Mięso drobiowe z warzywami (SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 204 /porcja 301g = 616,10 kcal Białko ogółem (100g)= 9.7 /porcja 301g = 29,50 g Tłuszcz (100g)= 6 /porcja 301g = 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.1 /porcja 301g = 3,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 26.6 /porcja 301g = 80,50 g cukry suma (100g)= 2.5 /porcja 301g = 7,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.9 /porcja 301g = 11,70 g Sól (100g)= .1 /porcja 301g = 0,30 g	Ryż na mle+masło+mięso drobiowe 500ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 84.6 /porcja 500g = 423,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 /porcja 500g = 22,80 g Tłuszcz (100g)= 2.6 /porcja 500g = 13,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.4 /porcja 500g = 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.7 /porcja 500g = 53,20 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 500g = 14,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .2 /porcja 500g = 1,20 g Sól (100g)= .1 /porcja 500g = 0,40 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] 2 111,10 kcal Białko ogółem 115,10 g Tłuszcz 69,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,40 g Węglowodny przyswajalne 249,20 g cukry suma 50,20 g Błonnik pokarmowy 20,50 g Sól 1,10 g	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa 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	Koktajl senwalkowy 1szl-250ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 133.8 /porcja 250g = 334,40 kcal Białko ogółem (100g)= 15.5 /porcja 250g = 38,80 g Tłuszcz (100g)= 1.8 /porcja 250g = 4,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.1 /porcja 250g = 2,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.7 /porcja 250g = 34,20 g cukry suma (100g)= 13.7 /porcja 250g = 34,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 250g = 0 Sól (100g)= .1 /porcja 250g = 0,30 g	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE.) Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Płyna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 164 /porcja 301g = 496,90 kcal Białko ogółem (100g)= 7.9 /porcja 301g = 23,90 g Tłuszcz (100g)= 4.9 /porcja 301g = 14,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.4 /porcja 301g = 7,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 21.2 /porcja 301g = 64,20 g cukry suma (100g)= 1.7 /porcja 301g = 5,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.3 /porcja 301g = 6,90 g Sól (100g)= .1 /porcja 301g = 0,20 g	Ryż na mle+masło+mięso drobiowe 500ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 84.6 /porcja 500g = 423,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 /porcja 500g = 22,80 g Tłuszcz (100g)= 2.6 /porcja 500g = 13,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.4 /porcja 500g = 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.7 /porcja 500g = 53,20 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 500g = 14,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .2 /porcja 500g = 1,20 g Sól (100g)= .1 /porcja 500g = 0,40 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] 1 969,00 kcal Białko ogółem 119,10 g Tłuszcz 50,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 20,10 g Węglowodny przyswajalne 253,80 g cukry suma 58,60 g Błonnik pokarmowy 15,70 g Sól 1,10 g	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa 6-2 ograniczeniem łatwo przyswajalności (Cukrzyca)	chleb wielozłamiasty 115g (GLU Ows, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g, rozdrobniona 50g, Rukola 10g, Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85,6 /porcja 495g)= 427,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /porcja 495g)= 19,40 g Tłuszcz (100g)= 3,9 /porcja 495g)= 19,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,1 /porcja 495g)= 5,50 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 7,5 /porcja 495g)= 37,30 g cukry suma (100g)= .8 /porcja 495g)= 3,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,5 /porcja 495g)= 12,40 g Sól (100g)= .4 /porcja 495g)= 2,10 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)= 0 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 150g)= 0 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 4,1 /porcja 150g)= 6,20 g cukry suma (100g)= 4,1 /porcja 150g)= 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 150g)= 0 g Sól (100g)= .1 /porcja 150g)= 0,20 g	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE), Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Surówka wiejska 150g G (JA, GOR), Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90,7 /porcja 1050g)= 906,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 /porcja 1050g)= 44,90 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 1050g)= 29,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 7 /porcja 1050g)= 7,10 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 11 /porcja 1050g)= 109,80 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 1050g)= 17,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 /porcja 1050g)= 18,80 g Sól (100g)= .1 /porcja 1050g)= 1,10 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Jajko gotowane 1szt -50g (JA, J), Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR), Papryka świeża 80g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89 /porcja 540g)= 468,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 /porcja 540g)= 24,80 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /porcja 540g)= 18,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /porcja 540g)= 8,40 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 8,7 /porcja 540g)= 45,60 g cukry suma (100g)= 1,2 /porcja 540g)= 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 540g)= 7,70 g Sól (100g)= .3 /porcja 540g)= 1,70 g	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt), masło 10g (MLE), Ser żółty 30g W (MLE), Mix salat 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 225,5 /porcja 130g)= 292,90 kcal Białko ogółem (100g)= 9,7 /porcja 130g)= 12,60 g Tłuszcz (100g)= 12,5 /porcja 130g)= 16,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 8,2 /porcja 130g)= 10,60 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 17,6 /porcja 130g)= 22,80 g cukry suma (100g)= 1,3 /porcja 130g)= 1,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3,8 /porcja 130g)= 5,00 g Sól (100g)= .9 /porcja 130g)= 1,20 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 191,70 kcal Białko ogółem 119,70 g Tłuszcz 84,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,60 g Węglowodny przyswajalny 221,70 g cukry suma 35,40 g Błonnik pokarmowy 43,90 g Sól 6,30 g

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA	
2024-10-23 środa GL-Bezglutenowa	chleb bezglutenowy 105g, masło porcjowane 10g (MLE), Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE), Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g, rozdrobniona 50g, Rukola 10g, Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82 /porcja 735g)= 585,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /porcja 735g)= 37,20 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /porcja 735g)= 20,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,1 /porcja 735g)= 7,60 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 8,6 /porcja 735g)= 61,70 g cukry suma (100g)= 4,5 /porcja 735g)= 31,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 /porcja 735g)= 2,20 g Sól (100g)= .4 /porcja 735g)= 2,60 g		Pomidorowa z ryżem 300ml bez glutenowa (SEL), Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g A b/g (SEL), Ziemniaki 200g a Surówka wiejska 150g G (JA, GOR), Herbata owocowa leśna z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 99,9 /porcja 1170g)= 110,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,1 /porcja 1170g)= 46,00 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 1170g)= 28,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /porcja 1170g)= 6,20 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 14,6 /porcja 1170g)= 161,90 g cukry suma (100g)= 3,3 /porcja 1170g)= 36,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2 /porcja 1170g)= 21,80 g Sól (100g)= .1 /porcja 1170g)= 1,10 g			chleb bezglutenowy 105g, masło porcjowane 10g (MLE), Jajko gotowane 1szt -50g (JA, J), Szynka tostowa z kurczak 60g (SO, J), Papryka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81,6 /porcja 555g)= 453,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,2 /porcja 555g)= 17,50 g Tłuszcz (100g)= 4,2 /porcja 555g)= 23,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 555g)= 8,30 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 7,6 /porcja 555g)= 42,20 g cukry suma (100g)= 2,2 /porcja 555g)= 12,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 /porcja 555g)= 2,60 g Sól (100g)= .3 /porcja 555g)= 1,40 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 149,30 kcal Białko ogółem 100,70 g Tłuszcz 72,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,10 g Węglowodny przyswajalny 265,80 g cukry suma 80,80 g Błonnik pokarmowy 26,60 g Sól 5,10 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 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Oblad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa C1- Dieta podstawowa	Chleb wielozłazarnisty 85g (GLU Ows, GLU Żyt) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt) masło porcjowane 10g (MLE) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Rukola 10g rozdkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 674,00 kcal Białko ogółem 45,30 g Tłuszcz 21,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,40 g Węglowodny przyswajalne 70,20 g cukry suma 31,00 g Błonnik pokarmowy 10,70 g Sól 2,20 g		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE) Kurczak pieczony 150gA Ziemniaki 200g a Surówka wiejska 150g G (JA, GOR) Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 958,30 kcal Białko ogółem 45,40 g Tłuszcz 30,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,20 g Węglowodny przyswajalne 121,80 g cukry suma 20,60 g Błonnik pokarmowy 18,80 g Sól 1,10 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt) masło porcjowane 10g (MLE) Jajko gotowane 1szt -50g (JA) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Papyka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 489,20 kcal Białko ogółem 24,10 g Tłuszcz 18,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,40 g Węglowodny przyswajalne 51,80 g cukry suma 10,80 g Błonnik pokarmowy 6,90 g Sól 1,60 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 121,50 kcal Białko ogółem 114,80 g Tłuszcz 70,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,00 g Węglowodny przyswajalne 243,80 g cukry suma 62,40 g Błonnik pokarmowy 36,40 g Sól 4,90 g

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 13 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2024-10-17 13:55:30

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Oblad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa C2- Dieta Lathosiewna	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt) masło porcjowane 10g (MLE) Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Pomidor sparzony 100g 2 szt Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 667,50 kcal Białko ogółem 45,70 g Tłuszcz 16,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,70 g Węglowodny przyswajalne 80,30 g cukry suma 32,20 g Błonnik pokarmowy 5,60 g Sól 1,70 g		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 1 028,00 kcal Białko ogółem 57,20 g Tłuszcz 23,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,90 g Węglowodny przyswajalne 137,90 g cukry suma 14,70 g Błonnik pokarmowy 24,80 g Sól 0,70 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt) masło porcjowane 10g (MLE) Jajko gotowane 1szt -50g (JA) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 512,50 kcal Białko ogółem 23,30 g Tłuszcz 23,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,60 g Węglowodny przyswajalne 48,60 g cukry suma 7,70 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 1,60 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 208,00 kcal Białko ogółem 126,20 g Tłuszcz 63,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,20 g Węglowodny przyswajalne 266,80 g cukry suma 54,60 g Błonnik pokarmowy 35,90 g Sól 4,00 g

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 14 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2024-10-17 13:55:30

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa C3-Ograniczenie łatwoprzyswajalnego węglowod. (Cukrzyca w stadium)	chleb wielozłamiasty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) Masło roślinne rama 10g Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Rzodkiewka 50g Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 406,10 kcal Białko ogółem 19,30 g Tłuszcz 17,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,30 g Węglowodny przyswajalne 37,20 g cukry suma 3,70 g Błonnik pokarmowy 12,40 g Sól 2,20 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	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE) Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Surówka wiejska 150g G (JA, GOR) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 972,40 kcal Białko ogółem 60,80 g Tłuszcz 35,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,60 g Węglowodny przyswajalne 99,30 g cukry suma 18,50 g Błonnik pokarmowy 16,00 g Sól 1,20 g		Chleb graham 90g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Jajko gotowane 2szt-100g (JA, J) Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Papryka świeża 60g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 445,60 kcal Białko ogółem 30,20 g Tłuszcz 13,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,10 g Węglowodny przyswajalne 45,80 g cukry suma 6,10 g Błonnik pokarmowy 7,70 g Sól 1,70 g	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne rama 10g Ser żółty 40g W (MLE) Mix sałat 30g Wartość energetyczna[kcal] 302,20 kcal Tłuszcz 16,30 g Białko ogółem 15,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,70 g Węglowodny przyswajalne 22,90 g cukry suma 1,70 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,30 g	Wartość energetyczna[kcal] 2222,30 kcal Białko ogółem 143,40 g Tłuszcz 82,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,70 g Węglowodny przyswajalne 211,40 g cukry suma 36,20 g Błonnik pokarmowy 41,10 g Sól 6,60 g

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa P1-Dieta Podstawowa Dziecięca	Chleb wielozłamiasty 40g (GLU Ows, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Rzodkiewka 50g Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 348,70 kcal Białko ogółem 16,40 g Tłuszcz 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,60 g Węglowodny przyswajalne 33,70 g cukry suma 7,30 g Błonnik pokarmowy 6,20 g Sól 1,60 g	Koktajl serwatkowy 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	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE) Kurczak pieczony 80g Ziemniaki 100g Surówka wiejska 100g G (JA, GOR) Herbata owocowa leśna z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 592,30 kcal Białko ogółem 25,70 g Tłuszcz 16,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,20 g Węglowodny przyswajalne 83,00 g cukry suma 12,70 g Błonnik pokarmowy 8,80 g Sól 0,60 g	Pomarańcza 300g Wartość energetyczna[kcal] 101,50 kcal Białko ogółem 1,90 g Tłuszcz 0,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 20,30 g cukry suma 18,80 g Błonnik pokarmowy 4,10 g Sól g	Chleb graham 30g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Jajko gotowane 1szt -50g (JA, J) Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Papryka świeża 60g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 413,60 kcal Białko ogółem 20,80 g Tłuszcz 18,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,20 g Węglowodny przyswajalne 36,30 g cukry suma 9,90 g Błonnik pokarmowy 4,80 g Sól 1,50 g		Wartość energetyczna[kcal] 1676,10 kcal Białko ogółem 90,30 g Tłuszcz 53,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,80 g Węglowodny przyswajalne 197,80 g cukry suma 71,20 g Błonnik pokarmowy 23,90 g Sól 3,90 g

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa ML - Bezmleczna	<p>Chleb pszenno-żytni 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Pomidor sparzony 100g 2 szt Rukola 10g Ciastko kokosowe 1szt-50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 116.9 / (porcja 575g) = 687,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4 / (porcja 575g) = 23,80 g Tłuszcz (100g)= 5 / (porcja 575g) = 29,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.6 / (porcja 575g) = 15,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.2 / (porcja 575g) = 71,80 g cukry suma (100g)= 4.1 / (porcja 575g) = 24,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3.4 / (porcja 575g) = 20,10 g Sól (100g)= .3 / (porcja 575g) = 1,70 g</p>		<p>Pomidorowa z makaronem 300ml bezmleczna (GLU Psz, SEL.) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g A b/g (SEL.) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83.6 / (porcja 1170g) = 928,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4.8 / (porcja 1170g) = 53,80 g Tłuszcz (100g)= 2 / (porcja 1170g) = 21,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 / (porcja 1170g) = 5,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.8 / (porcja 1170g) = 120,30 g cukry suma (100g)= 1.3 / (porcja 1170g) = 14,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.4 / (porcja 1170g) = 26,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1170g) = 0,70 g</p>			<p>Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Jajko gotowane 1szt-50g (JA.J.) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 103.7 / (porcja 515g) = 545,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4.4 / (porcja 515g) = 23,30 g Tłuszcz (100g)= 5.2 / (porcja 515g) = 27,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 / (porcja 515g) = 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.2 / (porcja 515g) = 48,70 g cukry suma (100g)= 1.5 / (porcja 515g) = 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 / (porcja 515g) = 5,50 g Sól (100g)= .3 / (porcja 515g) = 1,60 g</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 162,30 kcal Białko ogółem 100,90 g Tłuszcz 78,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,30 g Węglowodny przyswajalne 240,80 g cukry suma 46,30 g Błonnik pokarmowy 51,90 g Sól 4,00 g</p>

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2024-10-23 środa Wle - Vegetariańska	<p>chleb żytnio-pszenny 80g (GLU Psz, 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)= 106.6 / (porcja 720g) = 761,70 kcal Białko ogółem (100g)= 6.8 / (porcja 720g) = 48,60 g Tłuszcz (100g)= 3.8 / (porcja 720g) = 27,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.3 / (porcja 720g) = 16,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.8 / (porcja 720g) = 77,40 g cukry suma (100g)= 4.2 / (porcja 720g) = 30,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 / (porcja 720g) = 5,20 g Sól (100g)= .2 / (porcja 720g) = 1,30 g</p>		<p>Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE.) Potrawka warzywna z cukinią 200g (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Surówka wiejska 150g G (JA.J, GOR.) Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 73.5 / (porcja 1150g) = 817,00 kcal Białko ogółem (100g)= 1.6 / (porcja 1150g) = 17,70 g Tłuszcz (100g)= 1.9 / (porcja 1150g) = 21,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 / (porcja 1150g) = 2,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.9 / (porcja 1150g) = 132,20 g cukry suma (100g)= 2.2 / (porcja 1150g) = 24,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.9 / (porcja 1150g) = 21,40 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1150g) = 0,80 g</p>			<p>Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 2szt-100g (JA.J.) Papyka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88.8 / (porcja 530g) = 467,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4 / (porcja 530g) = 21,20 g Tłuszcz (100g)= 3.5 / (porcja 530g) = 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 / (porcja 530g) = 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.6 / (porcja 530g) = 50,40 g cukry suma (100g)= 2 / (porcja 530g) = 10,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.3 / (porcja 530g) = 6,90 g Sól (100g)= .1 / (porcja 530g) = 0,40 g</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 046,00 kcal Białko ogółem 87,50 g Tłuszcz 67,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,80 g Węglowodny przyswajalne 260,00 g cukry suma 64,90 g Błonnik pokarmowy 33,50 g Sól 2,50 g</p>

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2024-10-23 środa 7-kontynuowana zawartość, kw. tłuszczowy(ł, sercowa)	chleb wielozłarnisty 115g (GLU Ows, GLU Żyt.) Miks tłuszczowy do smarowania 80% 15g Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Rukola 10g rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 700,30 kcal Białko ogółem 44,80 g Tłuszcz 26,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,00 g Węglowodny przyswajalne 64,80 g cukry suma 31,30 g Błonnik pokarmowy 12,40 g Sól 2,40 g		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE) Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Surówka wiejska 150g G (JAJ, GOR) Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 993,80 kcal Białko ogółem 46,30 g Tłuszcz 30,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,20 g Węglowodny przyswajalne 129,30 g cukry suma 21,10 g Błonnik pokarmowy 20,50 g Sól 1,10 g		Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Pagyrka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 414,40 kcal Białko ogółem 24,10 g Tłuszcz 10,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,90 g Węglowodny przyswajalne 51,70 g cukry suma 10,80 g Błonnik pokarmowy 6,90 g Sól 1,60 g		Wartość energetyczna[kcal] 2 108,50 kcal Białko ogółem 115,20 g Tłuszcz 67,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,10 g Węglowodny przyswajalne 245,80 g cukry suma 63,20 g Błonnik pokarmowy 39,80 g Sól 5,10 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 7 z 16

Wydrukował: a, Data i godzina wydruku: 2024-10-17 13:56:30

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2024-10-23 środa 9-Bogatobiałkowa	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Pomidor sparzony 100g 2 szt Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85 /porcja 520g)= 447,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3.8 /porcja 520g)= 20,20 g Tłuszcz (100g)= 2.6 /porcja 520g)= 13,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.1 /porcja 520g)= 5,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11 /porcja 520g)= 57,80 g cukry suma (100g)= 1.9 /porcja 520g)= 9,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.1 /porcja 520g)= 5,60 g Sól (100g)= .3 /porcja 520g)= 1,40 g	Koktajl serwakowy 1szt-250ml (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88 /porcja 250g)= 220,00 kcal Białko ogółem (100g)= 10.2 /porcja 250g)= 25,50 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /porcja 250g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 /porcja 250g)= 1,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 /porcja 250g)= 22,50 g cukry suma (100g)= 9 /porcja 250g)= 22,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 250g)= g Sól (100g)= .1 /porcja 250g)= 0,20 g	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92.5 /porcja 1170g)= 1 028,00 kcal Białko ogółem (100g)= 5.1 /porcja 1170g)= 57,20 g Tłuszcz (100g)= 2.1 /porcja 1170g)= 23,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /porcja 1170g)= 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.4 /porcja 1170g)= 137,90 g cukry suma (100g)= 1.3 /porcja 1170g)= 14,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.2 /porcja 1170g)= 24,80 g Sól (100g)= .1 /porcja 1170g)= 0,70 g	Jogurt owocowy 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 79 /porcja 100g)= 79,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3.2 /porcja 100g)= 3,20 g Tłuszcz (100g)= 1.6 /porcja 100g)= 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.1 /porcja 100g)= 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13 /porcja 100g)= 13,00 g cukry suma (100g)= 0 /porcja 100g)= g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 100g)= g Sól (100g)= .1 /porcja 100g)= 0,10 g	Chleb graham 60g (GLU Psz, GLU Jęcz, GLU Żyt.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102.5 /porcja 510g)= 512,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4.7 /porcja 510g)= 23,30 g Tłuszcz (100g)= 4.7 /porcja 510g)= 23,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.7 /porcja 510g)= 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.7 /porcja 510g)= 48,60 g cukry suma (100g)= 1.5 /porcja 510g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.1 /porcja 510g)= 5,50 g Sól (100g)= .3 /porcja 510g)= 1,60 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 287,00 kcal Białko ogółem 129,40 g Tłuszcz 65,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,30 g Węglowodny przyswajalne 279,80 g cukry suma 54,60 g Błonnik pokarmowy 35,90 g Sól 4,00 g	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 8 z 16

Wydrukował: a, Data i godzina wydruku: 2024-10-17 13:56:30

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA		
2024-10-23 środa 3-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	chleb żytnio-pszenny 80g (GLU Psz, GLU Żyt.) Koktail serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Pomidor sparzony 100g 2 szt Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 77.1 /porcja 760g = 59,70 kcal Białko ogółem (100g)= 5.9 /porcja 760g = 4,5,70 g Tłuszcz (100g)= 1.1 /porcja 760g = 8,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 760g = 2,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.4 /porcja 760g = 80,20 g cukry suma (100g)= 4.2 /porcja 760g = 32,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 7 /porcja 760g = 5,60 g Sól (100g)= .2 /porcja 760g = 1,70 g		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE.) Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Brokuły duszona 150g (GLU Psz.) Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97 /porcja 1050g = 969,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4.8 /porcja 1050g = 47,60 g Tłuszcz (100g)= 2.2 /porcja 1050g = 22,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 /porcja 1050g = 6,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14 /porcja 1050g = 139,60 g cukry suma (100g)= 3.6 /porcja 1050g = 36,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.6 /porcja 1050g = 16,10 g Sól (100g)= .1 /porcja 1050g = 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-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g twarożek 60g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97 /porcja 500g = 484,80 kcal Białko ogółem (100g)= 5.3 /porcja 500g = 26,30 g Tłuszcz (100g)= 3.9 /porcja 500g = 19,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 500g = 7,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.9 /porcja 500g = 49,30 g cukry suma (100g)= 1.9 /porcja 500g = 9,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.1 /porcja 500g = 5,50 g Sól (100g)= .2 /porcja 500g = 1,20 g			Wartość energetyczna[kcal] 2 047,20 kcal Białko ogółem 119,60 g Tłuszcz 50,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,30 g Węglowodny przyswajalne 269,10 g cukry suma 78,40 g Błonnik pokarmowy 27,20 g Sól 3,50 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.ř3

strona 3 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2024-10-17 13:55:30

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2024-10-23 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA	
2024-10-23 środa 4-Latwostrawna z ogr.sub.pobudz.wyd.seku.żoqđk.	Bulka pszenna 75g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) masło porcjowane 10g (MLE.) Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Pomidor sparzony 100g 2 szt Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80 /porcja 505g = 399,90 kcal Białko ogółem (100g)= 3.4 /porcja 505g = 16,70 g Tłuszcz (100g)= 2.6 /porcja 505g = 13,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.4 /porcja 505g = 6,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.4 /porcja 505g = 52,10 g cukry suma (100g)= 1.9 /porcja 505g = 9,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 8 /porcja 505g = 4,00 g Sól (100g)= .5 /porcja 505g = 2,50 g	Koktail serwakowy 1szt-250ml (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88 /porcja 250g = 220,00 kcal Białko ogółem (100g)= 10.2 /porcja 250g = 25,50 g Tłuszcz (100g)= 1.2 /porcja 250g = 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 /porcja 250g = 1,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9 /porcja 250g = 22,50 g cukry suma (100g)= 9 /porcja 250g = 22,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 250g = g Sól (100g)= .1 /porcja 250g = 0,20 g	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE.) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL.) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98.2 /porcja 1170g = 1 091,10 kcal Białko ogółem (100g)= 5.1 /porcja 1170g = 57,10 g Tłuszcz (100g)= 2.7 /porcja 1170g = 29,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 1170g = 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.5 /porcja 1170g = 139,00 g cukry suma (100g)= 1.4 /porcja 1170g = 15,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.3 /porcja 1170g = 26,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 1170g = 0,70 g	Jabłko gotowane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 37.8 /porcja 150g = 56,50 kcal Białko ogółem (100g)= .2 /porcja 150g = 0,30 g Tłuszcz (100g)= .2 /porcja 150g = 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 150g = g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.3 /porcja 150g = 12,40 g cukry suma (100g)= 8.1 /porcja 150g = 12,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 150g = 1,50 g Sól (100g)= 0 /porcja 150g = g	Bulka pszenna 75g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) masło porcjowane 10g (MLE.) Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) twarożek 60g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98.2 /porcja 505g = 491,10 kcal Białko ogółem (100g)= 5.2 /porcja 505g = 25,80 g Tłuszcz (100g)= 4 /porcja 505g = 20,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.7 /porcja 505g = 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.2 /porcja 505g = 51,10 g cukry suma (100g)= 1.8 /porcja 505g = 9,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 /porcja 505g = 2,70 g Sól (100g)= .5 /porcja 505g = 2,60 g			Wartość energetyczna[kcal] 2 258,60 kcal Białko ogółem 125,40 g Tłuszcz 66,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,60 g Węglowodny przyswajalne 277,10 g cukry suma 69,00 g Błonnik pokarmowy 34,20 g Sól 6,00 g

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz:Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.ř3

strona 4 z 16

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2024-10-17 13:55:30

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