

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek	D01- Podstawowa	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ.) Golonkowa delikatkowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) rzodkiewka 50g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 105,3 /(porcja 500g)= 526,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,9 /(porcja 500g)= 24,60 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 500g)= 20,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /(porcja 500g)= 9,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,8 /(porcja 500g)= 58,70 g cukry suma (100g)= 2.1 /(porcja 500g)= 10,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 500g)= 6,80 g Sól (100g)= .3 /(porcja 500g)= 1,70 g Sód (100g)= 116,5 /(porcja 500g)= 582,70 mg		Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Kurczak pieczony 150g A Ziemniaki 200g a Mizzeria 150g A (MLE.) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85,5 /(porcja 1050g)= 854,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 /(porcja 1050g)= 45,70 g Tłuszcz (100g)= 3 /(porcja 1050g)= 29,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /(porcja 1050g)= 9,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,3 /(porcja 1050g)= 92,70 g cukry suma (100g)= 1,5 /(porcja 1050g)= 15,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /(porcja 1050g)= 12,60 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1050g)= 0,70 g Sód (100g)= 17,7 /(porcja 1050g)= 176,50 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE.) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,1 /(porcja 450g)= 109,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,2 /(porcja 450g)= 5,60 g Tłuszcz (100g)= .3 /(porcja 450g)= 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 /(porcja 450g)= 19,40 g cukry suma (100g)= 3,5 /(porcja 450g)= 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .1 /(porcja 450g)= 0,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12,4 /(porcja 450g)= 56,30 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE.) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 670g)= 558,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,5 /(porcja 670g)= 23,30 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 670g)= 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 670g)= 10,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,5 /(porcja 670g)= 70,00 g cukry suma (100g)= 3,4 /(porcja 670g)= 22,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 670g)= 6,40 g Sól (100g)= .1 /(porcja 670g)= 0,60 g Sód (100g)= 76,9 /(porcja 670g)= 512,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 049,00 kcal Białko ogółem 99,20 g Tłuszcz 70,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 30,40 g Węglowodny przyswajalne 240,80 g cukry suma 64,30 g Błonnik pokarmowy 26,20 g Sól 3,10 g Sód 1 328,20 mg	

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.

strona 1 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek	D02-Latwostrawna	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ.) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 115,2 /(porcja 460g) = 523,40 kcal Białko ogółem (100g)= 5,4 /(porcja 460g) = 24,60 g Tłuszcz (100g)= 4,4 /(porcja 460g) = 20,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,2 /(porcja 460g) = 9,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,9 /(porcja 460g) = 58,50 g cukry suma (100g)= 2,2 /(porcja 460g) = 10,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 460g) = 6,30 g Sól (100g)= .4 /(porcja 460g) = 1,70 g Sód (100g)= 127,4 /(porcja 460g) = 579,20 mg		Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL.) Ziemniaki 200g a Brokuły duszona 150g herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 76,4 /(porcja 1170g) = 849,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 /(porcja 1170g) = 48,10 g Tłuszcz (100g)= 2,5 /(porcja 1170g) = 27,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 1170g) = 6,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,3 /(porcja 1170g) = 92,70 g cukry suma (100g)= 1,2 /(porcja 1170g) = 13,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 1170g) = 16,00 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1170g) = 0,60 g Sód (100g)= 17,9 /(porcja 1170g) = 198,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE.) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,1 /(porcja 450g) = 109,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,2 /(porcja 450g) = 5,60 g Tłuszcz (100g)= .3 /(porcja 450g) = 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 450g) = 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 /(porcja 450g) = 19,40 g cukry suma (100g)= 3,5 /(porcja 450g) = 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .1 /(porcja 450g) = 0,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g) = 0,10 g Sód (100g)= 12,4 /(porcja 450g) = 56,30 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE.) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 670g) = 558,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,5 /(porcja 670g) = 23,30 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 670g) = 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 670g) = 10,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,5 /(porcja 670g) = 70,00 g cukry suma (100g)= 3,4 /(porcja 670g) = 22,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 670g) = 6,40 g Sól (100g)= .1 /(porcja 670g) = 0,60 g Sód (100g)= 76,9 /(porcja 670g) = 512,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 040,60 kcal Białko ogółem 101,60 g Tłuszcz 68,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,50 g Węglowodny przyswajalne 240,60 g cukry suma 62,40 g Błonnik pokarmowy 29,10 g Sól 3,00 g Sód 1 346,60 mg	

05.08.26. Dept
STARSZY DIETETYK

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.

strona 2 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek DZIECI P01B- Dieta Podstawowa Dziecięca	Bulka Grahamka 1szt-70g (<i>GLU Psz.</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE</i>) Jajko gotowane 1szt-50g (<i>JAJ</i>) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (<i>GLU Psz, SEL, GOR</i>) rzodkiewka 50g Kawa z mlekiem 250 ml A (<i>GLU Psz, MLE</i>) Wartość energetyczna[kcal] 449,50 kcal Białko ogółem 22,00 g Tłuszcz 19,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,80 g Węglowodny przyswajalne 44,00 g cukry suma 10,00 g Błonnik pokarmowy 5,60 g Sól 1,60 g Sód 446,80 mg	Herbata z cukrem 250ml A Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] 54,40 kcal Białko ogółem 0,50 g Tłuszcz 0,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 12,00 g cukry suma 5,00 g Błonnik pokarmowy 1,40 g Sól g Sód 7,80 mg	Krupnik 300 ml A (<i>GLU Psz, SEL</i>) Kurczak pieczony 150g A Ziemniaki 100g Mizena 100g A (<i>MLE</i>) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 735,50 kcal Białko ogółem 43,20 g Tłuszcz 26,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,00 g Węglowodny przyswajalne 73,70 g cukry suma 12,40 g Błonnik pokarmowy 13,20 g Sól 0,60 g Sód 169,90 mg	Jogurt owocowy 1szt-100g (<i>MLE</i>) Arbuz 100g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 131,70 kcal Białko ogółem 3,60 g Tłuszcz 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 25,70 g cukry suma 8,90 g Błonnik pokarmowy 0,20 g Sól 0,10 g Sód 8,30 mg	Chleb żytnio- pszenny 60g (<i>GLU Psz, GLU Żyt</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE</i>) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (<i>MLE</i>) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 455,60 kcal Białko ogółem 19,70 g Tłuszcz 18,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,00 g Węglowodny przyswajalne 50,40 g cukry suma 22,10 g Błonnik pokarmowy 4,70 g Sól 0,40 g Sód 331,50 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 826,70 kcal Białko ogółem 89,00 g Tłuszcz 66,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,90 g Węglowodny przyswajalne 205,80 g cukry suma 58,40 g Błonnik pokarmowy 25,10 g Sól 2,70 g Sód 964,30 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 3 z 15

Wydrukować: q, Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek D06-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Bulka pszenna 100g (<i>GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.</i>) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (<i>GLU Psz, SEL, GOR</i>) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (<i>GLU Psz, MLE</i>) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 99,8 //porcja 420g)= 415,80 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 //porcja 420g)= 21,50 g Tłuszcz (100g)= 2 //porcja 420g)= 8,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,8 //porcja 420g)= 3,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 15 //porcja 420g)= 62,40 g cukry suma (100g)= 2,4 //porcja 420g)= 9,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3,70 g Sól (100g)= 0,6 //porcja 420g)= 2,30 g Sód (100g)= 12 //porcja 420g)= 50,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt owocowy 1szt-100g (<i>MLE</i>) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 28,9 //porcja 350g)= 99,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1 //porcja 350g)= 3,30 g Tłuszcz (100g)= 0,5 //porcja 350g)= 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,3 //porcja 350g)= 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,2 //porcja 350g)= 18,00 g cukry suma (100g)= 1,5 //porcja 350g)= 5,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 //porcja 350g)= g Sól (100g)= 0 //porcja 350g)= 0,10 g Sód (100g)= 2,3 //porcja 350g)= 7,80 mg	Krupnik 300 ml A (<i>GLU Psz, SEL</i>) Kurczak pieczony 150g A Ziemniaki 200g a marchew duszona 150g A herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 77,7 //porcja 1050g)= 776,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 //porcja 1050g)= 45,40 g Tłuszcz (100g)= 2,1 //porcja 1050g)= 20,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,6 //porcja 1050g)= 5,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,2 //porcja 1050g)= 92,10 g cukry suma (100g)= 1,7 //porcja 1050g)= 16,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7 //porcja 1050g)= 17,40 g Sól (100g)= 0,1 //porcja 1050g)= 0,80 g Sód (100g)= 27,9 //porcja 1050g)= 279,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (<i>MLE</i>) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,1 //porcja 450g)= 109,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,2 //porcja 450g)= 5,60 g Tłuszcz (100g)= 0,3 //porcja 450g)= 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,2 //porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 //porcja 450g)= 19,40 g cukry suma (100g)= 3,5 //porcja 450g)= 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,1 //porcja 450g)= 0,40 g Sól (100g)= 0 //porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12,4 //porcja 450g)= 56,30 mg	Bulka pszenna 100g (<i>GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.</i>) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (<i>MLE</i>) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 73,6 //porcja 670g)= 490,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,5 //porcja 670g)= 23,30 g Tłuszcz (100g)= 1,5 //porcja 670g)= 10,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,7 //porcja 670g)= 4,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,1 //porcja 670g)= 73,90 g cukry suma (100g)= 3,5 //porcja 670g)= 23,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,8 //porcja 670g)= 5,50 g Sól (100g)= 0,3 //porcja 670g)= 1,80 g Sód (100g)= 8,8 //porcja 670g)= 58,80 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 892,10 kcal Białko ogółem 99,10 g Tłuszcz 42,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,50 g Węglowodny przyswajalne 265,80 g cukry suma 70,50 g Błonnik pokarmowy 27,00 g Sól 5,10 g Sód 452,20 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 4 z 15

Wydrukować: q, Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek D11- Papkowata	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 500g)= 50,30 mg	jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,1 /(porcja 600g)= 488,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /(porcja 600g)= 30,60 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /(porcja 600g)= 14,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 600g)= 3,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10 /(porcja 600g)= 59,00 g cukry suma (100g)= 1,7 /(porcja 600g)= 10,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 600g)= 4,50 g Sól (100g)= 0 /(porcja 600g)= 0,30 g Sód (100g)= 16,7 /(porcja 600g)= 98,30 mg	Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Papka (GLU Psz, MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 62,9 /(porcja 500g)= 314,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /(porcja 500g)= 18,80 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /(porcja 500g)= 13,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 500g)= 6,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,3 /(porcja 500g)= 26,30 g cukry suma (100g)= 1 /(porcja 500g)= 4,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 500g)= 7,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,20 g Sód (100g)= 12,8 /(porcja 500g)= 64,10 mg	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 500g)= 50,30 mg			Wartość energetyczna[kcal] 2 060,10 kcal Białko ogółem 125,60 g Tłuszcz 66,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,50 g Węglowodny przyswajalne 231,70 g cukry suma 24,50 g Błonnik pokarmowy 25,00 g Sól 0,80 g Sód 313,30 mg

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.

strona 5 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek D12- Płynna wzmocniona	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 500g)= 50,30 mg	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,1 /(porcja 600g)= 488,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /(porcja 600g)= 30,60 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /(porcja 600g)= 14,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 600g)= 3,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10 /(porcja 600g)= 59,00 g cukry suma (100g)= 1,7 /(porcja 600g)= 10,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 600g)= 4,50 g Sól (100g)= 0 /(porcja 600g)= 0,30 g Sód (100g)= 16,7 /(porcja 600g)= 98,30 mg	Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Płynna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 36,980 /(porcja 1g)= 369,80 kcal Białko ogółem (100g)= 18,63 /(porcja 1g)= 18,60 g Tłuszcz (100g)= 17,45 /(porcja 1g)= 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 8,72 /(porcja 1g)= 8,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 32,28 /(porcja 1g)= 32,30 g cukry suma (100g)= 3,80 /(porcja 1g)= 3,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 8,75 /(porcja 1g)= 8,80 g Sól (100g)= 10 /(porcja 1g)= 0,10 g Sód (100g)= 4100 /(porcja 1g)= 41,00 mg	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 500g)= 50,30 mg			Wartość energetyczna[kcal] 2 115,40 kcal Białko ogółem 125,40 g Tłuszcz 70,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,90 g Węglowodny przyswajalne 237,70 g cukry suma 23,40 g Błonnik pokarmowy 26,20 g Sól 0,70 g Sód 290,20 mg

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.

strona 6 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek	D07- Bogatobiałkowa	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Jajko gotowane 1szt- 50g (JA,) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 115,2/(porcja 460g) = 523,40 kcal Białko ogółem (100g)= 5,4 /(porcja 460g) = 24,60 g Tłuszcz (100g)= 4,4 /(porcja 460g) = 20,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,2 /(porcja 460g) = 9,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,9 /(porcja 460g) = 58,50 g cukry suma (100g)= 2,2 /(porcja 460g) = 10,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 460g) = 6,30 g Sól (100g)= ,4 /(porcja 460g) = 1,70 g Sód (100g)= 127,4 /(porcja 460g) = 579,20 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt owocowy 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 28,9 /(porcja 350g) = 99,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1 /(porcja 350g) = 3,30 g Tłuszcz (100g)= ,5 /(porcja 350g) = 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,3 /(porcja 350g) = 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,2 /(porcja 350g) = 18,00 g cukry suma (100g)= 1,5 /(porcja 350g) = 5,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 350g) = g Sól (100g)= 0 /(porcja 350g) = 0,10 g Sód (100g)= 2,3 /(porcja 350g) = 7,80 mg	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL,) Kurczak pieczony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL,) Ziemniaki 200g a Brokuły duszona 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 75,6 /(porcja 1170g) = 840,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 /(porcja 1170g) = 48,10 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /(porcja 1170g) = 26,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,6 /(porcja 1170g) = 6,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,3 /(porcja 1170g) = 92,70 g cukry suma (100g)= 1,2 /(porcja 1170g) = 13,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 1170g) = 16,00 g Sól (100g)= ,1 /(porcja 1170g) = 0,60 g Sód (100g)= 17,9 /(porcja 1170g) = 198,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,1 /(porcja 450g) = 109,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,2 /(porcja 450g) = 5,60 g Tłuszcz (100g)= ,3 /(porcja 450g) = 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /(porcja 450g) = 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 /(porcja 450g) = 19,40 g cukry suma (100g)= 3,5 /(porcja 450g) = 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,1 /(porcja 450g) = 0,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g) = 0,10 g Sód (100g)= 12,4 /(porcja 450g) = 56,30 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE,) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 670g) = 558,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,5 /(porcja 670g) = 23,30 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 670g) = 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 670g) = 10,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,5 /(porcja 670g) = 70,00 g cukry suma (100g)= 3,4 /(porcja 670g) = 22,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 670g) = 6,40 g Sól (100g)= ,1 /(porcja 670g) = 0,60 g Sód (100g)= 76,9 /(porcja 670g) = 512,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 131,30 kcal Białko ogółem 104,90 g Tłuszcz 68,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,50 g Węglowodny przyswajalne 258,60 g cukry suma 67,40 g Błonnik pokarmowy 29,10 g Sól 3,10 g Sód 1 354,40 mg

Wydruk z MAPY 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.

strona 7 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek	D03-Z ograniczeniem łatwo przyswajalnej (Cukrzycowa)	jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Arbuz 100g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 19,8 /porcja 450g)= 90,10 kcal Białko ogółem (100g)= 1,2 /porcja 450g)= 5,70 g Tłuszcz (100g)= .3 /porcja 450g)= 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 3,2 /porcja 450g)= 14,40 g cukry suma (100g)= 2,4 /porcja 450g)= 10,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .1 /porcja 450g)= 0,40 g Sól (100g)= 0 /porcja 450g)= 0,20 g Sód (100g)= 14,1 /porcja 450g)= 63,90 mg	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL) Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Mizzeria 150g A (MLE) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 84,4 /porcja 1050g)= 844,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 /porcja 1050g)= 45,80 g Tłuszcz (100g)= 3,1 /porcja 1050g)= 30,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /porcja 1050g)= 9,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,8 /porcja 1050g)= 87,80 g cukry suma (100g)= 1 /porcja 1050g)= 10,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /porcja 1050g)= 12,60 g Sól (100g)= .1 /porcja 1050g)= 0,70 g Sód (100g)= 18,4 /porcja 1050g)= 184,10 mg		Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE) Sok z marchwi 200ml Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 70,7 /porcja 670g)= 471,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,2 /porcja 670g)= 21,30 g Tłuszcz (100g)= 2,8 /porcja 670g)= 18,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 670g)= 10,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,4 /porcja 670g)= 49,30 g cukry suma (100g)= 2,7 /porcja 670g)= 18,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /porcja 670g)= 9,30 g Sól (100g)= .2 /porcja 670g)= 1,40 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 670g)= 67,40 mg	Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Szynka baleronii 40g (GLU Psz, GOR) Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 210,1 /porcja 120g)= 253,10 kcal Białko ogółem (100g)= 7,9 /porcja 120g)= 9,50 g Tłuszcz (100g)= 9,9 /porcja 120g)= 12,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 5,1 /porcja 120g)= 6,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 20,2 /porcja 120g)= 24,30 g cukry suma (100g)= 1,3 /porcja 120g)= 1,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4,2 /porcja 120g)= 5,00 g Sól (100g)= 1,5 /porcja 120g)= 1,80 g Sód (100g)= 0 /porcja 120g)= mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 034,00 kcal Białko ogółem 100,60 g Tłuszcz 79,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 34,30 g Węglowodny przyswajalne 212,40 g cukry suma 43,30 g Błonnik pokarmowy 32,80 g Sól 5,60 g Sód 727,60 mg

Wydruk z MAPY 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.

strona 8 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek	GL - Bezglutenowa	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Ser żółty 40g (MLE.) rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94,3 /(porcja 505g)= 471,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /(porcja 505g)= 17,20 g Tłuszcz (100g)= 5,6 /(porcja 505g)= 27,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,9 /(porcja 505g)= 14,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,8 /(porcja 505g)= 39,00 g cukry suma (100g)= 1,9 /(porcja 505g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,4 /(porcja 505g)= 2,10 g Sól (100g)= ,4 /(porcja 505g)= 2,00 g Sód (100g)= 14,7 /(porcja 505g)= 73,50 mg		Koperkowa z ziemniakami 300ml b/g (SEL.) Kurczak pieczony 130g A Ziemniaki 300g A Mizzeria 150g A (MLE.) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 71,2 /(porcja 1180g)= 890,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 /(porcja 1180g)= 54,20 g Tłuszcz (100g)= 2,2 /(porcja 1180g)= 27,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,7 /(porcja 1180g)= 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,1 /(porcja 1180g)= 100,90 g cukry suma (100g)= 1,3 /(porcja 1180g)= 16,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,8 /(porcja 1180g)= 9,40 g Sól (100g)= ,1 /(porcja 1180g)= 0,70 g Sód (100g)= 19,6 /(porcja 1180g)= 245,20 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE.) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,1 /(porcja 450g)= 109,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,2 /(porcja 450g)= 5,60 g Tłuszcz (100g)= ,3 /(porcja 450g)= 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /(porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 /(porcja 450g)= 19,40 g cukry suma (100g)= 3,5 /(porcja 450g)= 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,1 /(porcja 450g)= 0,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12,4 /(porcja 450g)= 56,30 mg	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE.) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 73,4 /(porcja 685g)= 489,30 kcal Białko ogółem (100g)= 2,3 /(porcja 685g)= 15,30 g Tłuszcz (100g)= 3,5 /(porcja 685g)= 23,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 685g)= 10,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8 /(porcja 685g)= 53,50 g cukry suma (100g)= 3,7 /(porcja 685g)= 24,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,5 /(porcja 685g)= 3,40 g Sól (100g)= ,2 /(porcja 685g)= 1,50 g Sód (100g)= 9 /(porcja 685g)= 59,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 960,50 kcal Białko ogółem 92,30 g Tłuszcz 80,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 34,10 g Węglowodny przyswajalne 212,80 g cukry suma 66,40 g Błonnik pokarmowy 15,30 g Sól 4,30 g Sód 434,70 mg	

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 9 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:32:17

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek	ML- Bezmielczna	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszeniczny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102,5 /(porcja 460g) = 465,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 /(porcja 460g) = 20,80 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /(porcja 460g) = 16,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 460g)= 5,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,3 /(porcja 460g) = 56,00 g cukry suma (100g)= 1,7 /(porcja 460g) = 7,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 460g)= 6,20 g Sól (100g)= .3 /(porcja 460g) = 1,60 g Sód (100g)= 117,9 /(porcja 460g) = 536,10 mg		Krupnik 300ml bezmielczny (GLU Psz, SEL.) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g A bezglutenowy, bezmielczny (SEL.) Ziemniaki 300g A Brokuły duszona 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 76,2 /(porcja 1270g) = 951,90 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /(porcja 1270g) = 48,10 g Tłuszcz (100g)= 2,5 /(porcja 1270g) = 31,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 1270g)= 6,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,9 /(porcja 1270g) = 110,60 g cukry suma (100g)= 1,2 /(porcja 1270g) = 14,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 1270g) = 17,00 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1270g) = 0,70 g Sód (100g)= 20,4 /(porcja 1270g) = 255,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 11,4 /(porcja 350g) = 39,40 kcal Białko ogółem (100g)= .1 /(porcja 350g) = 0,40 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 350g) = 0,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 350g) = g Węglowodny przyswajalne (100g)= 2,7 /(porcja 350g) = 9,20 g cukry suma (100g)= 2,6 /(porcja 350g) = 8,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .1 /(porcja 350g) = 0,20 g Sól (100g)= 0 /(porcja 350g) = g Sód (100g)= 2,4 /(porcja 350g) = 8,30 mg	chleb żytnio-pszeniczny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Pasta roślinna 1szt-75g (GLU Psz, SOJ, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,4 /(porcja 650g) = 556,20 kcal Białko ogółem (100g)= 2 /(porcja 650g) = 13,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 650g) = 17,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 /(porcja 650g) = 4,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,4 /(porcja 650g) = 82,90 g cukry suma (100g)= 8,8 /(porcja 650g) = 58,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7 /(porcja 650g) = 11,20 g Sól (100g)= .2 /(porcja 650g) = 1,60 g Sód (100g)= 69,1 /(porcja 650g) = 460,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 013,30 kcal Białko ogółem 82,70 g Tłuszcz 65,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,50 g Węglowodny przyswajalne 258,70 g cukry suma 89,30 g Błonnik pokarmowy 34,60 g Sól 3,90 g Sód 1 260,20 mg	

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

Formularz Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 10 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 00:32:17

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek We- Węglanianska	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ,) Ser żółty 40g (MLE,) rzodkiewka 50g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 119,8 /(porcja 500g)= 598,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,9 /(porcja 500g)= 29,40 g Tłuszcz (100g)= 5,4 /(porcja 500g)= 27,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,3 /(porcja 500g)= 16,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,6 /(porcja 500g)= 58,20 g cukry suma (100g)= 2,1 /(porcja 500g)= 10,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 500g)= 6,80 g Sól (100g)= ,4 /(porcja 500g)= 1,70 g Sód (100g)= 116,5 /(porcja 500g)= 582,70 mg		Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL,) Gulasz z soczewicy czerwonej z fasolką szparagową i marchewką 250g (GLU Psz,) Ziemniaki 200g a Mizzeria 150g A (MLE,) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 66,8 /(porcja 1150g)= 742,30 kcal Białko ogółem (100g)= 2,2 /(porcja 1150g)= 24,30 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /(porcja 1150g)= 15,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,4 /(porcja 1150g)= 4,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,4 /(porcja 1150g)= 115,30 g cukry suma (100g)= 1,8 /(porcja 1150g)= 20,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7 /(porcja 1150g)= 19,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 1150g)= 0,50 g Sód (100g)= 4,8 /(porcja 1150g)= 53,60 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE,) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,1 /(porcja 450g)= 109,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,2 /(porcja 450g)= 5,60 g Tłuszcz (100g)= ,3 /(porcja 450g)= 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /(porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 /(porcja 450g)= 19,40 g cukry suma (100g)= 3,5 /(porcja 450g)= 15,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,1 /(porcja 450g)= 0,40 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12,4 /(porcja 450g)= 56,30 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE,) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 670g)= 558,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,5 /(porcja 670g)= 23,30 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 670g)= 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 670g)= 10,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,5 /(porcja 670g)= 70,00 g cukry suma (100g)= 3,4 /(porcja 670g)= 22,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 670g)= 6,40 g Sól (100g)= ,1 /(porcja 670g)= 0,60 g Sód (100g)= 76,9 /(porcja 670g)= 512,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 009,00 kcal Białko ogółem 82,60 g Tłuszcz 62,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 32,10 g Węglowodny przyswajalne 262,90 g cukry suma 69,30 g Błonnik pokarmowy 33,00 g Sól 2,90 g Sód 1 205,30 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formuła z Jadłospis Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

Strona 11 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:30:17

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek CIAŻA C02A - Dieta Latwostrawna	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ,) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE,) Wartość energetyczna[kcal] 523,40 kcal Białko ogółem 24,60 g Tłuszcz 20,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,90 g Węglowodny przyswajalne 58,50 g cukry suma 10,10 g Błonnik pokarmowy 6,30 g Sól 1,70 g Sód 579,20 mg		Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL,) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL,) Ziemniaki 200g a Brokuły duszona 150g herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 849,40 kcal Białko ogółem 48,10 g Tłuszcz 27,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,50 g Węglowodny przyswajalne 92,70 g cukry suma 13,70 g Błonnik pokarmowy 16,00 g Sól 0,60 g Sód 198,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE,) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] 109,40 kcal Białko ogółem 5,60 g Tłuszcz 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 19,40 g cukry suma 15,70 g Błonnik pokarmowy 0,40 g Sól 0,10 g Sód 56,30 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE,) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 558,40 kcal Białko ogółem 23,30 g Tłuszcz 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,20 g Węglowodny przyswajalne 70,00 g cukry suma 22,90 g Błonnik pokarmowy 6,40 g Sól 0,60 g Sód 512,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 040,60 kcal Białko ogółem 101,60 g Tłuszcz 68,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,50 g Węglowodny przyswajalne 240,60 g cukry suma 62,40 g Błonnik pokarmowy 29,10 g Sól 3,00 g Sód 1 346,60 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formuła z Jadłospis Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

Strona 12 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 09:30:17

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek CIAŻAC03-Ograniczenie ław.przys. węgl[Cukrzyjowa	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Ser żółty 40g (MLE.) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 494,20 kcal Białko ogółem 28,70 g Tłuszcz 25,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,00 g Węglowodny przyswajalne 37,10 g cukry suma 2,70 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,00 g Sód 411,30 mg	jogurt naturalny 1szt-100g (MLE.) Arbuz 100g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 90,10 kcal Białko ogółem 5,70 g Tłuszcz 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 14,40 g cukry suma 10,80 g Błonnik pokarmowy 0,40 g Sól 0,20 g Sód 63,90 mg	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL.) Ziemniaki 200g a Mizzeria 150g A (MLE.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 924,80 kcal Białko ogółem 47,10 g Tłuszcz 36,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,30 g Węglowodny przyswajalne 92,70 g cukry suma 11,50 g Błonnik pokarmowy 13,70 g Sól 0,70 g Sód 199,60 mg		Piecząwo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pasta twarogowa paprykowa 200g A (MLE.) Sok z marchwi 200ml Skr naturalny 150g (MLE.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 583,50 kcal Białko ogółem 48,00 g Tłuszcz 15,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 58,50 g cukry suma 27,50 g Błonnik pokarmowy 9,30 g Sól 1,70 g Sód 101,70 mg	Piecząwo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Szynka baleroni 40g (GLU Psz, GOR.) Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] 178,90 kcal Białko ogółem 9,40 g Tłuszcz 3,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 24,30 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,80 g Sód mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 271,50 kcal Białko ogółem 138,90 g Tłuszcz 82,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 32,80 g Węglowodny przyswajalne 227,00 g cukry suma 54,10 g Błonnik pokarmowy 33,90 g Sól 6,40 g Sód 776,50 mg

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek LAKTACJA C02-Dla lbtwostrama	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g Kawa z mlekiem 250 ml A (GLU Psz, MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 523,40 kcal Białko ogółem 24,60 g Tłuszcz 20,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,90 g Węglowodny przyswajalne 58,50 g cukry suma 10,10 g Błonnik pokarmowy 6,30 g Sól 1,70 g Sód 579,20 mg		Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL.) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL.) Ziemniaki 200g a Brokuły duszona 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 849,40 kcal Białko ogółem 48,10 g Tłuszcz 27,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,50 g Węglowodny przyswajalne 92,70 g cukry suma 13,70 g Błonnik pokarmowy 16,00 g Sól 0,60 g Sód 198,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE.) Arbuz 100g Wartość energetyczna[kcal] 109,40 kcal Białko ogółem 5,60 g Tłuszcz 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 19,40 g cukry suma 15,70 g Błonnik pokarmowy 0,40 g Sól 0,10 g Sód 56,30 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta twarogowa paprykowa 120g A (MLE.) Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 558,40 kcal Białko ogółem 23,30 g Tłuszcz 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,20 g Węglowodny przyswajalne 70,00 g cukry suma 22,90 g Błonnik pokarmowy 6,40 g Sól 0,60 g Sód 512,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 040,60 kcal Białko ogółem 101,60 g Tłuszcz 68,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,50 g Węglowodny przyswajalne 240,60 g cukry suma 62,40 g Błonnik pokarmowy 29,10 g Sól 3,00 g Sód 1 346,60 mg

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-18 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-18 wtorek	LAKTACIAC03-D, z ograniczonym przyśwajaniem węglowod. (Cukrzyca)	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ,) Ser żółty 40g (MLE,) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 494,20 kcal Białko ogółem 28,70 g Tłuszcz 25,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,00 g Węglowodny przyswajalny 37,10 g cukry suma 2,70 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,00 g Sód 411,30 mg	jogurt naturalny 1szt-100g (MLE,) Arbuz 100g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 90,10 kcal Białko ogółem 5,70 g Tłuszcz 1,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalny 14,40 g cukry suma 10,80 g Błonnik pokarmowy 0,40 g Sól 0,20 g Sód 63,90 mg	Krupnik 300 ml A (GLU Psz, SEL,) Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Mizzeria 150g A (MLE,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 844,30 kcal Białko ogółem 45,80 g Tłuszcz 30,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,40 g Węglowodny przyswajalny 87,80 g cukry suma 10,10 g Błonnik pokarmowy 12,60 g Sól 0,70 g Sód 184,10 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) Pasta twarogowa paprykowa 200g A (MLE,) Sok z marchwi 200ml Sok naturalny 150g (MLE,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 583,50 kcal Białko ogółem 48,00 g Tłuszcz 15,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalny 58,50 g cukry suma 27,50 g Błonnik pokarmowy 9,30 g Sól 1,70 g Sód 101,70 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt,) Szynka białonni 60g (GLU Psz, GOR,) Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] 202,90 kcal Białko ogółem 11,60 g Tłuszcz 5,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,50 g Węglowodny przyswajalny 25,10 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 2,20 g Sód mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 215,00 kcal Białko ogółem 139,80 g Tłuszcz 77,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 32,30 g Węglowodny przyswajalny 222,90 g cukry suma 52,70 g Błonnik pokarmowy 32,80 g Sól 6,80 g Sód 761,00 mg