

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	D01- Podstawowa	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt-55g Pieczywo żytnio-pszenno-rzeczwe 35g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Ser żółty 60g A (MLE.) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 100 /porcja 460g)= 454,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,8 /porcja 460g)= 21,60 g Tłuszcz (100g)= 5,2 /porcja 460g)= 23,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,8 /porcja 460g)= 17,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,7 /porcja 460g)= 39,60 g cukry suma (100g)= 1,7 /porcja 460g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 8 /porcja 460g)= 3,70 g Sól (100g)= 3 /porcja 460g)= 1,50 g Sód (100g)= 2,8 /porcja 460g)= 12,60 mg		Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL.) Filet drobiowy panierowany 100g (GLU Psz, JAJ, MLE.) Ziemniaki 200g a Surówka po żydowsku 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80,7 /porcja 1000g)= 807,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /porcja 1000g)= 33,10 g Tłuszcz (100g)= 2,3 /porcja 1000g)= 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 /porcja 1000g)= 2,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,1 /porcja 1000g)= 111,40 g cukry suma (100g)= 2,4 /porcja 1000g)= 23,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 /porcja 1000g)= 10,50 g Sól (100g)= 2 /porcja 1000g)= 2,10 g Sód (100g)= 8,2 /porcja 1000g)= 81,70 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owocowy 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sód (100g)= 1,9 /porcja 400g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 108,7 /porcja 485g)= 517,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /porcja 485g)= 19,20 g Tłuszcz (100g)= 3,4 /porcja 485g)= 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 485g)= 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,7 /porcja 485g)= 65,30 g cukry suma (100g)= 9,3 /porcja 485g)= 44,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 485g)= 7,10 g Sól (100g)= 1 /porcja 485g)= 0,50 g Sód (100g)= 97 /porcja 485g)= 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 922,90 kcal Białko ogółem 88,40 g Tłuszcz 62,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,80 g Węglowodny przyswajalne 237,80 g cukry suma 97,10 g Błonnik pokarmowy 21,30 g Sól 4,10 g Sód 563,80 mg	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis Tygodniowy posiłki w kolumnach 1-3

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

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

strona 1 z 15

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	D02-Lawosławna	Bułka kajzerka 1szt-55g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Szynka z pierśią indyka 60g (GLU Psz, SOJ, SEL.) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 68,7 /(porcja 505g) = 343,30 kcal Białko ogółem (100g)= 2,7 /(porcja 505g) = 13,40 g Tłuszcz (100g)= 2,3 /(porcja 505g) = 11,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /(porcja 505g)= 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,1 /(porcja 505g) = 45,50 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 505g) = 9,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 6 /(porcja 505g)= 3,20 g Sól (100g)= 3 /(porcja 505g) = 1,70 g Sód (100g)= 30,5 /(porcja 505g) = 152,20 mg		Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL.) Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,4 /(porcja 1120g) = 915,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /(porcja 1120g) = 46,60 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 1120g) = 32,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 /(porcja 1120g)= 3,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,3 /(porcja 1120g) = 103,40 g cukry suma (100g)= 1,6 /(porcja 1120g) = 17,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 1120g) = 13,30 g Sól (100g)= 1 /(porcja 1120g) = 0,50 g Sód (100g)= 10,9 /(porcja 1120g) = 121,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owocowy 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /(porcja 400g) = 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /(porcja 400g) = 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 400g) = g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /(porcja 400g) = 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /(porcja 400g) = 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 /(porcja 400g) = g Sód (100g)= 1,9 /(porcja 400g) = 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 108,7 /(porcja 485g) = 517,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /(porcja 485g) = 19,20 g Tłuszcz (100g)= 3,4 /(porcja 485g) = 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 485g)= 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,7 /(porcja 485g) = 65,30 g cukry suma (100g)= 9,3 /(porcja 485g) = 44,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 485g)= 7,10 g Sól (100g)= 1 /(porcja 485g) = 0,50 g Sód (100g)= 97 /(porcja 485g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 920,40 kcal Białko ogółem 93,70 g Tłuszcz 59,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,20 g Węglowodny przyswajalne 235,70 g cukry suma 93,20 g Błonnik pokarmowy 23,60 g Sól 2,70 g Sód 743,00 mg	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis Tygodniowy posiłki w kolumnach 1-3

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

05.08.2026
STARSZY DIETETYK
mgr inż. Magdalena Kwiatkowska

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

strona 2 z 15

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	DZIECI P01B- Dieta Podstawowa Dziecięca	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt-55g masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] 380,60 kcal Białko ogółem 18,90 g Tłuszcz 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,90 g Węglowodny przyswajalne 26,70 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 0,90 g Sól 1,00 g Sód 12,60 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jabłko 130g Wartość energetyczna[kcal] 68,10 kcal Białko ogółem 0,50 g Tłuszcz 0,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 14,60 g cukry suma 14,20 g Błonnik pokarmowy 1,90 g Sól g Sód 9,70 mg	Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL) Filet drobiowy panierowany 100g (GLU Psz, JAJ, MLE) Ziemniaki 100g Surówka po żydowsku 100g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 696,30 kcal Białko ogółem 30,60 g Tłuszcz 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,40 g Węglowodny przyswajalne 89,90 g cukry suma 19,30 g Błonnik pokarmowy 10,10 g Sól 1,50 g Sód 75,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owoce 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 143,70 kcal Białko ogółem 14,50 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 21,50 g cukry suma 21,50 g Błonnik pokarmowy g Sól g Sód 7,80 mg	Chleb żytnio- pszen 60g (GLU Psz, GLU Żyt) masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 60g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 414,70 kcal Białko ogółem 15,70 g Tłuszcz 15,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,10 g Węglowodny przyswajalne 45,70 g cukry suma 43,30 g Błonnik pokarmowy 5,40 g Sól 0,40 g Sód 280,50 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 703,60 kcal Białko ogółem 80,20 g Tłuszcz 60,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,40 g Węglowodny przyswajalne 198,40 g cukry suma 105,10 g Błonnik pokarmowy 18,30 g Sól 2,90 g Sód 385,70 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3

strona 3 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	D05-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt-55g Szynka z piersią indyka 60g (GLU Psz, SOJ, SEL) Pomidor sparzony 100g 2 szt Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 42,1 /porcja 465g)= 191,40 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /porcja 465g)= 10,70 g Tłuszcz (100g)= 5 /porcja 465g)= 2,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 /porcja 465g)= 1,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 6,8 /porcja 465g)= 30,70 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 465g)= 9,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4 /porcja 465g)= 1,90 g Sól (100g)= 4 /porcja 465g)= 1,60 g Sód (100g)= 3,4 /porcja 465g)= 15,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jabłko gotowane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 19,3 /porcja 400g)= 77,10 kcal Białko ogółem (100g)= 0,40 g /porcja 400g)= 0,30 g Tłuszcz (100g)= 0,30 g /porcja 400g)= 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 /porcja 400g)= 17,40 g cukry suma (100g)= 4,3 /porcja 400g)= 17,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4 /porcja 400g)= 1,50 g Sól (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sód (100g)= 2,3 /porcja 400g)= 9,30 mg	Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL) Bułka drobiowa gotowana 100g A Ziemniaki 300g A Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 110,1 /porcja 1100g)= 1 223,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 /porcja 1100g)= 51,70 g Tłuszcz (100g)= 3,8 /porcja 1100g)= 42,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 /porcja 1100g)= 3,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,5 /porcja 1100g)= 150,20 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 1100g)= 20,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,6 /porcja 1100g)= 29,10 g Sól (100g)= 1 /porcja 1100g)= 0,60 g Sód (100g)= 9,6 /porcja 1100g)= 106,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sód (100g)= 1,9 /porcja 400g)= 7,80 mg	Bułka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Mix sałat z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89,7 /porcja 460g)= 407,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /porcja 460g)= 19,30 g Tłuszcz (100g)= 1,6 /porcja 460g)= 7,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 4 /porcja 460g)= 1,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13 /porcja 460g)= 59,20 g cukry suma (100g)= 1,7 /porcja 460g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3,40 g Sól (100g)= 4 /porcja 460g)= 1,70 g Sód (100g)= 1,7 /porcja 460g)= 7,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 043,20 kcal Białko ogółem 96,60 g Tłuszcz 52,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,70 g Węglowodny przyswajalne 279,00 g cukry suma 75,60 g Błonnik pokarmowy 35,90 g Sól 3,90 g Sód 146,40 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3

strona 4 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	D11- Papkowala	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	Skyr owocowy 150g (MLE) zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81,3 /(porcja 650g)= 541,90 kcal Białko ogółem (100g)= 6 /(porcja 650g)= 39,80 g Tłuszcz (100g)= 1,9 /(porcja 650g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 /(porcja 650g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 650g)= 65,30 g cukry suma (100g)= 3 /(porcja 650g)= 19,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /(porcja 650g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 650g)= 0,10 g Sód (100g)= 7,6 /(porcja 650g)= 50,30 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] 2 113,10 kcal Białko ogółem 134,80 g Tłuszcz 64,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,50 g Węglowodny przyswajalne 238,00 g cukry suma 34,20 g Błonnik pokarmowy 24,80 g Sól 0,60 g Sód 265,30 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 5 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	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.) Skyr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81,3 /(porcja 650g)= 541,90 kcal Białko ogółem (100g)= 6 /(porcja 650g)= 39,80 g Tłuszcz (100g)= 1,9 /(porcja 650g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 /(porcja 650g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 650g)= 65,30 g cukry suma (100g)= 3 /(porcja 650g)= 19,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /(porcja 650g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 650g)= 0,10 g Sód (100g)= 7,6 /(porcja 650g)= 50,30 mg	Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Płynna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 369,80 /(porcja 1g)= 1863 /(porcja 1g)= 18,60 g Białko ogółem (100g)= 1745 /(porcja 1g)= 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 872 /(porcja 1g)= 8,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 3228 /(porcja 1g)= 32,30 g cukry suma (100g)= 380 /(porcja 1g)= 3,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 875 /(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] 2 168,40 kcal Białko ogółem 134,60 g Tłuszcz 68,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,90 g Węglowodny przyswajalne 244,00 g cukry suma 33,10 g Błonnik pokarmowy 26,00 g Sól 0,50 g Sód 242,20 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

strona 6 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	D07- Bogatobiałkowa	Bułka kajzerka 1szt-55g Chleb żytnio- pszenny 30g (<i>GLU Psz, GLU Żyt,</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE,</i>) Szynka z piersią indyka 60g (<i>GLU Psz, SOJ, SEL,</i>) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 68,7 /(porcja 505g)= 343,30 kcal Białko ogółem (100g)= 2,7 /(porcja 505g)= 13,40 g Tłuszcz (100g)= 2,3 /(porcja 505g)= 11,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /(porcja 505g)= 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,1 /(porcja 505g)= 45,50 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 505g)= 9,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,6 /(porcja 505g)= 3,20 g Sól (100g)= 0,3 /(porcja 505g)= 1,70 g Sód (100g)= 30,5 /(porcja 505g)= 152,20 mg	Herbata bez cukru 250 ml Jogurt owocowy 1szt-100g (<i>MLE,</i>) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 23,3 /(porcja 350g)= 80,40 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)= 3,8 /(porcja 350g)= 13,00 g cukry suma (100g)= 0 /(porcja 350g)= 0 Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 350g)= 0 Sól (100g)= 0 /(porcja 350g)= 0,10 g Sód (100g)= 4,5 /(porcja 350g)= 15,40 mg	Pomidorowa z ryżem 300ml A (<i>MLE, SEL,</i>) Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (<i>GLU Psz, MLE,</i>) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,4 /(porcja 1120g)= 915,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /(porcja 1120g)= 46,60 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 1120g)= 32,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,3 /(porcja 1120g)= 3,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,3 /(porcja 1120g)= 103,40 g cukry suma (100g)= 1,6 /(porcja 1120g)= 17,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 1120g)= 13,30 g Sól (100g)= 0,1 /(porcja 1120g)= 0,50 g Sód (100g)= 10,9 /(porcja 1120g)= 121,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owocowy 150g (<i>MLE,</i>) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /(porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /(porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 400g)= 0 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 400g)= 0 Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /(porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /(porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 400g)= 0 Sól (100g)= 0 /(porcja 400g)= 0 Sód (100g)= 1,9 /(porcja 400g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (<i>GLU Psz, GLU Żyt,</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE,</i>) Szynka łostowa z kurcząt 60g (<i>SOJ,</i>) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 108,7 /(porcja 485g)= 517,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /(porcja 485g)= 16,10 g Tłuszcz (100g)= 1,3 /(porcja 485g)= 6,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 485g)= 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,7 /(porcja 485g)= 65,30 g cukry suma (100g)= 9,3 /(porcja 485g)= 44,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 485g)= 7,10 g Sól (100g)= 0,1 /(porcja 485g)= 0,50 g Sód (100g)= 97 /(porcja 485g)= 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 000,80 kcal Białko ogółem 97,00 g Tłuszcz 61,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,30 g Węglowodny przyswajalne 248,70 g cukry suma 93,20 g Błonnik pokarmowy 23,60 g Sól 2,80 g Sód 758,40 mg

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach1-3

strona 7 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-19 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
D03-Z ograniczeniem łatwo przys.węgl(Cukrzynowa)	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) masło porcjowane 10g (MLE,) Ser żółty 60g A (MLE,) ogórek 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102,8 /(porcja 440g)= 447,00 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /(porcja 440g)= 22,80 g Tłuszcz (100g)= 5,5 /(porcja 440g)= 23,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,8 /(porcja 440g)= 16,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,4 /(porcja 440g)= 36,40 g cukry suma (100g)= 2,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 /(porcja 440g)= 4,90 g Sól (100g)= 0,4 /(porcja 440g)= 1,70 g Sód (100g)= 80,8 /(porcja 440g)= 351,40 mg	Skr naturalny 150g (MLE,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,4 /(porcja 400g)= 97,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 /(porcja 400g)= 18,10 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 400g)= 0 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 400g)= 0 Węglowodny przyswajalne (100g)= 1,5 /(porcja 400g)= 6,20 g cukry suma (100g)= 1,5 /(porcja 400g)= 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 400g)= 0 Sól (100g)= 0,1 /(porcja 400g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,9 /(porcja 400g)= 15,40 mg	Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL,) Bilka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE,) Ziemniaki 200g a Surówka po żydowsku 150g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 76,9 /(porcja 1120g)= 854,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /(porcja 1120g)= 43,90 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /(porcja 1120g)= 26,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,3 /(porcja 1120g)= 2,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,4 /(porcja 1120g)= 104,10 g cukry suma (100g)= 1,8 /(porcja 1120g)= 19,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 1120g)= 10,70 g Sól (100g)= 0,2 /(porcja 1120g)= 2,10 g Sód (100g)= 9 /(porcja 1120g)= 100,40 mg		Pieczynwo żynio-pszemno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Szynka łostowa z kurcząt 60g (SOJ,) Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ,) Mik sałat z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93,8 /(porcja 510g)= 469,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 /(porcja 510g)= 22,70 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 510g)= 19,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /(porcja 510g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8 /(porcja 510g)= 39,80 g cukry suma (100g)= 1,6 /(porcja 510g)= 7,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 510g)= 7,20 g Sól (100g)= 0,3 /(porcja 510g)= 1,50 g Sód (100g)= 13,9 /(porcja 510g)= 69,30 mg	Pieczynwo żynio-pszemno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt,) Szynka baleronii 10g (GLU Psz, GOR,) Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 162,8 /(porcja 110g)= 178,90 kcal Białko ogółem (100g)= 8,6 /(porcja 110g)= 9,40 g Tłuszcz (100g)= 3,4 /(porcja 110g)= 3,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 /(porcja 110g)= 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 22,1 /(porcja 110g)= 24,30 g cukry suma (100g)= 1,4 /(porcja 110g)= 1,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4,6 /(porcja 110g)= 5,00 g Sól (100g)= 1,6 /(porcja 110g)= 1,80 g Sód (100g)= 0 /(porcja 110g)= 0 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 047,30 kcal Białko ogółem 116,90 g Tłuszcz 74,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,00 g Węglowodny przyswajalne 210,80 g cukry suma 37,60 g Błonnik pokarmowy 27,80 g Sól 7,30 g Sód 536,50 mg

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach1-3

strona 8 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	GL- Bezglutenowa	herbata z cukrem 250 ml chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Miód porcjowany 1szt-25g ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 110.1 /porcja 500g)= 550,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3.4 /porcja 500g)= 17,00 g Tłuszcz (100g)= 5.7 /porcja 500g)= 28,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3.3 /porcja 500g)= 16,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.8 /porcja 500g)= 59,20 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 500g)= 10,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 /porcja 500g)= 1,40 g Sól (100g)= .4 /porcja 500g)= 2,10 g Sód (100g)= 2.9 /porcja 500g)= 14,40 mg		Pomidorowa z ryżem 300ml bez glutenowa (SEL) Bitka drobiowa gotowana 100g A bezglutenowa Sos naturalny 120ml bezglutenowy (MLE) Ziemniaki 300g A Surówka po żydowsku 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 80.7 /porcja 1220g)= 1 008,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3.9 /porcja 1220g)= 49,20 g Tłuszcz (100g)= 1.1 /porcja 1220g)= 14,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /porcja 1220g)= 1,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.2 /porcja 1220g)= 164,90 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 1220g)= 24,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.9 /porcja 1220g)= 23,80 g Sól (100g)= .2 /porcja 1220g)= 2,10 g Sód (100g)= 10 /porcja 1220g)= 125,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35.9 /porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3.6 /porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5.4 /porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5.4 /porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sód (100g)= 1.9 /porcja 400g)= 7,80 mg	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89.7 /porcja 500g)= 448,40 kcal Białko ogółem (100g)= 2.2 /porcja 500g)= 11,20 g Tłuszcz (100g)= 4 /porcja 500g)= 20,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 500g)= 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.8 /porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= 9.2 /porcja 500g)= 45,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 500g)= 4,10 g Sól (100g)= .3 /porcja 500g)= 1,50 g Sód (100g)= 1.7 /porcja 500g)= 8,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 151,20 kcal Białko ogółem 91,90 g Tłuszcz 62,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,70 g Węglowodny przyswajalne 294,40 g cukry suma 102,00 g Błonnik pokarmowy 29,30 g Sól 5,70 g Sód 156,30 mg	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilik_w_kolumnach f3

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

Wydrukował: g Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

strona 9 z 15

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	ML - Bezmleczna	Bułka kajzerka 1szt-55g Chleb żytnio- pszenenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Szynka z pierśią indyka 60g (GLU Psz, SOJ, SEL.) Pomidor sparzony 100g 2 szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 68,1 /porcja 505g)= 340,50 kcal Białko ogółem (100g)= 2,7 /porcja 505g)= 13,40 g Tłuszcz (100g)= 2,2 /porcja 505g)= 11,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 /porcja 505g)= 4,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,1 /porcja 505g)= 45,50 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 505g)= 9,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,5 /porcja 505g)= 3,20 g Sól (100g)= ,3 /porcja 505g)= 1,70 g Sód (100g)= 30,3 /porcja 505g)= 151,30 mg		Pomidorowa z ryżem 300ml bezmleczna (SEL.) Bitka drobiowa gotowana 100g A bezglutenowa Sos naturalny 120g A bez mleczny Ziemniaki 300g A Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93,8 /porcja 1220g)= 1 172,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 /porcja 1220g)= 55,40 g Tłuszcz (100g)= 1,5 /porcja 1220g)= 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,1 /porcja 1220g)= 1,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,9 /porcja 1220g)= 185,60 g cukry suma (100g)= 1,6 /porcja 1220g)= 19,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,7 /porcja 1220g)= 33,30 g Sól (100g)= 0 /porcja 1220g)= 0,50 g Sód (100g)= 13,1 /porcja 1220g)= 163,90 mg	Herbata z cukrem 250ml A Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 15,8 /porcja 350g)= 54,40 kcal Białko ogółem (100g)= ,2 /porcja 350g)= 0,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 350g)= 0,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 350g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 3,5 /porcja 350g)= 12,00 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 350g)= 5,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,4 /porcja 350g)= 1,40 g Sól (100g)= 0 /porcja 350g)= g Sód (100g)= 2,3 /porcja 350g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Pasta roślinna 1szt-75g (GLU Psz, SOJ, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 109,8 /porcja 500g)= 549,20 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /porcja 500g)= 12,00 g Tłuszcz (100g)= 4,5 /porcja 500g)= 22,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 /porcja 500g)= 4,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,5 /porcja 500g)= 72,30 g cukry suma (100g)= 9,5 /porcja 500g)= 47,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 /porcja 500g)= 9,40 g Sól (100g)= ,3 /porcja 500g)= 1,50 g Sód (100g)= 92,2 /porcja 500g)= 460,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 116,40 kcal Białko ogółem 81,30 g Tłuszcz 52,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 11,40 g Węglowodny przyswajalne 315,40 g cukry suma 82,10 g Błonnik pokarmowy 47,30 g Sól 3,70 g Sód 783,80 mg	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilik_w_kolumnach f3

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

Wydrukował: g Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

strona 10 z 15

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa We- Wegetarińska	Bułka kajzerka 1szt-55g Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 35g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) ogórek 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 100 /(porcja 460g)= 454,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,8 /(porcja 460g)= 21,60 g Tłuszcz (100g)= 5,2 /(porcja 460g)= 23,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,8 /(porcja 460g)= 17,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,7 /(porcja 460g)= 39,60 g cukry suma (100g)= 1,7 /(porcja 460g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 8 /(porcja 460g)= 3,70 g Sól (100g)= 3 /(porcja 460g)= 1,50 g Sód (100g)= 2,8 /(porcja 460g)= 12,60 mg		Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL) Mufinki jajeczne z warzywami 2szt-120g (GLU Psz, JAJ, MLE) Ziemniaki 200g a Surówka po żydowsku 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88,6 /(porcja 1020g)= 886,30 kcal Białko ogółem (100g)= 2,8 /(porcja 1020g)= 28,00 g Tłuszcz (100g)= 3,1 /(porcja 1020g)= 31,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 7 /(porcja 1020g)= 6,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12 /(porcja 1020g)= 120,00 g cukry suma (100g)= 2,5 /(porcja 1020g)= 24,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 1020g)= 12,30 g Sól (100g)= 2 /(porcja 1020g)= 2,10 g Sód (100g)= 3,6 /(porcja 1020g)= 36,20 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /(porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /(porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /(porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /(porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Sód (100g)= 1,9 /(porcja 400g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasztet sojowy 1szt-110g (SOJ, GOR) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 136,6 /(porcja 535g)= 718,90 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /(porcja 535g)= 15,50 g Tłuszcz (100g)= 7,7 /(porcja 535g)= 40,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 535g)= 8,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,3 /(porcja 535g)= 69,90 g cukry suma (100g)= 8,5 /(porcja 535g)= 44,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,8 /(porcja 535g)= 9,40 g Sól (100g)= 4 /(porcja 535g)= 1,90 g Sód (100g)= 87,7 /(porcja 535g)= 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 203,20 kcal Białko ogółem 79,60 g Tłuszcz 95,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,70 g Węglowodny przyswajalne 251,00 g cukry suma 98,40 g Błonnik pokarmowy 25,40 g Sól 5,50 g Sód 518,30 mg	

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3

strona 11 z 12

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa CIAŻA COZA- Dieta Laktostrawna	Bułka kajzerka 1szt-55g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Szyńka z piersią indyka 60g (GLU Psz, SOJ, SEL) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 343,30 kcal Białko ogółem 13,40 g Tłuszcz 11,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,90 g Węglowodny przyswajalne 45,50 g cukry suma 9,80 g Błonnik pokarmowy 3,20 g Sól 1,70 g Sód 152,20 mg		Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL) Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 915,90 kcal Białko ogółem 46,60 g Tłuszcz 32,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,10 g Węglowodny przyswajalne 103,40 g cukry suma 17,80 g Błonnik pokarmowy 13,30 g Sól 0,50 g Sód 121,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 143,70 kcal Białko ogółem 14,50 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 21,50 g cukry suma 21,50 g Błonnik pokarmowy g Sól g Sód 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Szyńka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 517,50 kcal Białko ogółem 19,20 g Tłuszcz 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,20 g Węglowodny przyswajalne 65,30 g cukry suma 44,10 g Błonnik pokarmowy 7,10 g Sól 0,50 g Sód 461,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 920,40 kcal Białko ogółem 93,70 g Tłuszcz 59,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,20 g Węglowodny przyswajalne 235,70 g cukry suma 93,20 g Błonnik pokarmowy 23,60 g Sól 2,70 g Sód 743,00 mg

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3

strona 12 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-19 środa CIAŻAC03-Ograniczenie ław, przys węglo(Cukrzykowa	Herbata bez cukru 250 ml Bulka Grahamka 1szt-70g (<i>GLU Psz,</i>) Masło roślinne 10g Szynka z pierśią indyka 60g (<i>GLU Psz, SOJ, SEL</i>) Ser żółty 60g A (<i>MLE</i>) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] 498,80 kcal Białko ogółem 29,60 g Tłuszcz 25,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,20 g Węglowodny przyswajalne 39,40 g cukry suma 2,90 g Błonnik pokarmowy 4,90 g Sól 3,00 g Sód 350,50 mg	Herbata bez cukru 250 ml Skyr naturalny 150g (<i>MLE</i>) Wartość energetyczna[kcal] 97,40 kcal Białko ogółem 18,10 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 Sód 15,40 mg	Pomidorowa z ryżem 300ml A (<i>MLE, SEL</i>) Bitka drobiowa gotowana 150g A Sos naturalny 120g A (<i>GLU Psz, MLE</i>) Ziemniaki 200g a Surówka po żydowsku 150g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 947,10 kcal Białko ogółem 54,40 g Tłuszcz 32,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,30 g Węglowodny przyswajalne 104,10 g cukry suma 19,40 g Błonnik pokarmowy 10,70 g Sól 2,20 g Sód 119,60 mg		Pieczyno żytnio-pszenno-razowe 90g (<i>GLU Psz, GLU Żyt</i>) Masło roślinne 10g Szynka tostowa z kurcząt 60g (<i>SOJ</i>) Jajko gotowane 1szt-50g (<i>JAJ</i>) Mix салат z olejem i marchewką 50g Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (<i>MLE</i>) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 541,30 kcal Białko ogółem 27,10 g Tłuszcz 22,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,50 g Węglowodny przyswajalne 44,80 g cukry suma 12,20 g Błonnik pokarmowy 10,20 g Sól 1,70 g Sód 68,40 mg	Pieczyno żytnio-pszenno-razowe 60g (<i>GLU Psz, GLU Żyt</i>) Szynka baleronii 40g (<i>GLU Psz, GOR</i>) 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] 2 263,50 kcal Białko ogółem 138,60 g Tłuszcz 83,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,10 g Węglowodny przyswajalne 218,80 g cukry suma 42,30 g Błonnik pokarmowy 30,80 g Sól 8,90 g Sód 553,90 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis_ Tygodniowy_posilki_w_kolumnach f(3

strona 13 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-19 środa LAKTACJA C02-Dieta łatwości	Bulka kajzerka 1szt-55g Chleb żytnio- pszenny 30g (<i>GLU Psz, GLU Żyt</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE</i>) Szynka z pierśią indyka 60g (<i>GLU Psz, SOJ, SEL</i>) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 343,30 kcal Białko ogółem 13,40 g Tłuszcz 11,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,90 g Węglowodny przyswajalne 45,50 g cukry suma 9,80 g Błonnik pokarmowy 3,20 g Sól 1,70 g Sód 152,20 mg		Pomidorowa z ryżem 300ml A (<i>MLE, SEL</i>) Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (<i>GLU Psz, MLE</i>) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 915,90 kcal Białko ogółem 46,60 g Tłuszcz 32,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,10 g Węglowodny przyswajalne 103,40 g cukry suma 17,80 g Błonnik pokarmowy 13,30 g Sól 0,50 g Sód 121,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skyr owocowy 150g (<i>MLE</i>) Wartość energetyczna[kcal] 143,70 kcal Białko ogółem 14,50 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 21,50 g cukry suma 21,50 g Błonnik pokarmowy g Sól g Sód 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (<i>GLU Psz, GLU Żyt</i>) masło porcjowane 10g (<i>MLE</i>) Szynka tostowa z kurcząt 60g (<i>SOJ</i>) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 517,50 kcal Białko ogółem 19,20 g Tłuszcz 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,20 g Węglowodny przyswajalne 65,30 g cukry suma 44,10 g Błonnik pokarmowy 7,10 g Sól 0,50 g Sód 461,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 920,40 kcal Białko ogółem 93,70 g Tłuszcz 59,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,20 g Węglowodny przyswajalne 235,70 g cukry suma 93,20 g Błonnik pokarmowy 23,60 g Sól 2,70 g Sód 743,00 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis_ Tygodniowy_posilki_w_kolumnach f(3

strona 14 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 10:07:10

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-19 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-19 środa	LAKTACJAC03-D z ogranicz. ilości przysys. węgli (Cukrzyca)	Herbata bez cukru 250 ml Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Masło roślinne 10g Szyńka z piersią indyka 60g (GLU Psz, SOJ, SEL.) Ser żółty 60g A (MLE.) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] 498,80 kcal Białko ogółem 29,60 g Tłuszcz 25,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,20 g Węglowodny przyswajalne 39,40 g cukry suma 2,90 g Błonnik pokarmowy 4,90 g Sól 3,00 g Sód 350,50 mg	Herbata bez cukru 250 ml Skyr naturalny 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 97,40 kcal Białko ogółem 18,10 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 Sód 15,40 mg	Pomidorowa z ryżem 300ml A (MLE, SEL.) Bitka drobiowa gotowana 150g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Surówka po żydowsku 150g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 947,10 kcal Białko ogółem 54,40 g Tłuszcz 32,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,30 g Węglowodny przyswajalne 104,10 g cukry suma 19,40 g Błonnik pokarmowy 10,70 g Sól 2,20 g Sód 119,60 mg		Piecząwo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Szyńka łostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 541,30 kcal Białko ogółem 27,10 g Tłuszcz 22,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,50 g Węglowodny przyswajalne 44,80 g cukry suma 12,20 g Błonnik pokarmowy 10,20 g Sól 1,70 g Sód 68,40 mg	Piecząwo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Szyńka baleronii 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] 2 263,50 kcal Białko ogółem 138,60 g Tłuszcz 83,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,10 g Węglowodny przyswajalne 218,80 g cukry suma 42,30 g Błonnik pokarmowy 30,80 g Sól 8,90 g Sód 553,90 mg