

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	D01-Podsiłaxowa	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenney 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek lososowy z koperkiem 120g (MLE.) zodkiewka 50g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 115,9 /(porcja 530g) = 610,20 kcal Białko ogółem (100g)= 5,7 /(porcja 530g) = 30,20 g Tłuszcz (100g)= 4,7 /(porcja 530g) = 24,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,4 /(porcja 530g) = 12,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,1 /(porcja 530g) = 63,80 g cukry suma (100g)= 2,8 /(porcja 530g) = 14,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 /(porcja 530g) = 10,20 g Sól (100g)= ,3 /(porcja 530g) = 1,70 g Sód (100g)= 150,4 /(porcja 530g) = 791,80 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Wątróbka drobiowa duszona z pieczarkami i cebulką 200g (GLU Psz, MLE.) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dz ka róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 75,8 /(porcja 1100g) = 842,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /(porcja 1100g) = 42,70 g Tłuszcz (100g)= 1,7 /(porcja 1100g) = 19,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,4 /(porcja 1100g) = 4,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,3 /(porcja 1100g) = 125,60 g cukry suma (100g)= 2,4 /(porcja 1100g) = 26,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 /(porcja 1100g) = 25,50 g Sól (100g)= ,2 /(porcja 1100g) = 2,10 g Sód (100g)= 16,6 /(porcja 1100g) = 184,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE.) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 27,4 /(porcja 450g) = 124,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 450g) = 5,70 g Tłuszcz (100g)= ,4 /(porcja 450g) = 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /(porcja 450g) = 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,9 /(porcja 450g) = 22,20 g cukry suma (100g)= 2,6 /(porcja 450g) = 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,4 /(porcja 450g) = 1,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g) = 0,10 g Sód (100g)= 12,3 /(porcja 450g) = 55,80 mg	chleb żytnio-pszenney 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 127,4 /(porcja 520g) = 670,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,1 /(porcja 520g) = 16,50 g Tłuszcz (100g)= 3,5 /(porcja 520g) = 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /(porcja 520g) = 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,6 /(porcja 520g) = 55,50 g cukry suma (100g)= 2,2 /(porcja 520g) = 11,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,9 /(porcja 520g) = 4,50 g Sól (100g)= ,4 /(porcja 520g) = 2,00 g Sód (100g)= 87,7 /(porcja 520g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 247,60 kcal Białko ogółem 95,10 g Tłuszcz 63,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,10 g Węglowodny przyswajalne 267,10 g cukry suma 63,90 g Błonnik pokarmowy 41,80 g Sól 5,90 g Sód 1 493,60 mg	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach f3

strona 1 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	Bułka Grahamka 1szt-70g (<i>GLU Psz</i>,) Chleb żytnio- pszenney 30g (<i>GLU Psz, GLU Żyt</i>,) masło porcjowane 10g (<i>MLE</i>,) Twarożek lososowy z koperkiem 120g (<i>MLE</i>,) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (<i>MLE</i>,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 105,9 /(porcja 580g)= 622,80 kcal Białko ogółem (100g)= 5.2 /(porcja 580g) = 30,80 g Tłuszcz (100g)= 4.2 /(porcja 580g) = 24,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.1 /(porcja 580g)= 12,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.2 /(porcja 580g) = 66,00 g cukry suma (100g)= 2.8 /(porcja 580g) = 16,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.8 /(porcja 580g)= 10,60 g Sól (100g)= .3 /(porcja 580g) = 1,80 g Sód (100g)= 135.3 /(porcja 580g) = 796,00 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (<i>GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt</i>,) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (<i>GLU Psz, MLE, SEL</i>,) Kasza jęczmienna 200 g (<i>GLU Psz, MLE</i>,) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 64 /(porcja 1100g)= 710,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3.1 /(porcja 1100g) = 34,30 g Tłuszcz (100g)= 1.6 /(porcja 1100g) = 17,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 /(porcja 1100g)= 4,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.5 /(porcja 1100g) = 94,70 g cukry suma (100g)= 2.5 /(porcja 1100g) = 27,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 /(porcja 1100g) = 16,50 g Sól (100g)= .4 /(porcja 1100g) = 4,70 g Sód (100g)= 109.2 /(porcja 1100g) = 1 213,50 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (<i>MLE</i>,) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 27.4 /(porcja 450g) = 124,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1.3 /(porcja 450g) = 5,70 g Tłuszcz (100g)= .4 /(porcja 450g) = 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4.9 /(porcja 450g) = 22,20 g cukry suma (100g)= 2.6 /(porcja 450g) = 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 /(porcja 450g)= 1,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g) = 0,10 g Sód (100g)= 12.3 /(porcja 450g) = 55,80 mg	chleb żytnio-pszenney 90g (<i>GLU Psz, GLU Żyt</i>,) masło porcjowane 10g (<i>MLE</i>,) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (<i>GLU Psz, SEL, GOR</i>,) Salatka bawarska 120g (<i>JAJ, GOR</i>,) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 127.4 /(porcja 520g) = 670,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3.1 /(porcja 520g) = 16,50 g Tłuszcz (100g)= 3.5 /(porcja 520g) = 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /(porcja 520g)= 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.6 /(porcja 520g) = 55,50 g cukry suma (100g)= 2.2 /(porcja 520g) = 11,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 520g)= 4,50 g Sól (100g)= .4 /(porcja 520g) = 2,00 g Sód (100g)= 87.7 /(porcja 520g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 128,40 kcal Białko ogółem 87,30 g Tłuszcz 62,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,00 g Węglowodny przyswajalne 238,40 g cukry suma 67,40 g Błonnik pokarmowy 33,20 g Sól 8,60 g Sód 2 527,00 mg	

05.08.2026. akcept
STARSZY DIETETYK
 mgr inż. Magdalena Kwiatkowska

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach f3

strona 2 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek DZIECI PU-B: Dieta Podstawowa Dziecięca	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) masło porcjowane 10g (MLE,) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE,) rzodkiewka 50g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] 533,10 kcal Białko ogółem 27,60 g Tłuszcz 24,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,40 g Węglowodny przyswajalne 49,10 g cukry suma 13,90 g Błonnik pokarmowy 8,90 g Sól 1,70 g Sód 655,90 mg	Arbuz 100g Herbata owocowa z cukrem 250ml Wartość energetyczna[kcal] 59,30 kcal Białko ogółem 0,40 g Tłuszcz 0,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 14,20 g cukry suma 13,90 g Błonnik pokarmowy 0,20 g Sól g Sód 8,30 mg	Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt,) Gulasz drobiowy duszony naturalny 200g A (GLU Psz, SEL,) Kasza jęczmienna gotowana 100g (GLU Psz,) Salatka z buraczków 100g got herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 510,80 kcal Białko ogółem 26,00 g Tłuszcz 11,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,80 g Węglowodny przyswajalne 69,70 g cukry suma 20,90 g Błonnik pokarmowy 11,70 g Sól 1,80 g Sód 262,20 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE,) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] 124,40 kcal Białko ogółem 5,70 g Tłuszcz 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 22,20 g cukry suma 11,80 g Błonnik pokarmowy 1,60 g Sól 0,10 g Sód 55,80 mg	Chleb żytnio-pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Salatka bawrska 60g (JAJ, SEL, GOR,) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 395,60 kcal Białko ogółem 12,20 g Tłuszcz 13,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,00 g Węglowodny przyswajalne 43,10 g cukry suma 8,10 g Błonnik pokarmowy 4,20 g Sól 1,30 g Sód 280,50 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 623,20 kcal Białko ogółem 71,90 g Tłuszcz 50,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,10 g Węglowodny przyswajalne 198,30 g cukry suma 68,60 g Błonnik pokarmowy 26,60 g Sól 4,90 g Sód 1 262,70 mg

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach 1-3

Strona 3 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-06 11:53:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek D05-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE,) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 99,3 /(porcja 570g)= 551,50 kcal Białko ogółem (100g)= 5,5 /(porcja 570g)= 30,30 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 570g)= 15,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 570g)= 7,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,5 /(porcja 570g)= 69,60 g cukry suma (100g)= 2,9 /(porcja 570g)= 16,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /(porcja 570g)= 8,00 g Sól (100g)= 4 /(porcja 570g)= 2,30 g Sód (100g)= 59,1 /(porcja 570g)= 328,10 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	Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt,) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL,) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz,) Salatka z buraczków 150g got herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 67,7 /(porcja 1100g)= 751,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /(porcja 1100g)= 36,70 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /(porcja 1100g)= 15,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /(porcja 1100g)= 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,5 /(porcja 1100g)= 105,70 g cukry suma (100g)= 2,5 /(porcja 1100g)= 27,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7 /(porcja 1100g)= 18,50 g Sól (100g)= 2 /(porcja 1100g)= 1,80 g Sód (100g)= 4,3 /(porcja 1100g)= 48,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE,) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 27,4 /(porcja 450g)= 124,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 450g)= 5,70 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 450g)= 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /(porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,9 /(porcja 450g)= 22,20 g cukry suma (100g)= 2,6 /(porcja 450g)= 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4 /(porcja 450g)= 1,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12,3 /(porcja 450g)= 55,80 mg	Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86,6 /(porcja 420g)= 361,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 /(porcja 420g)= 17,70 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /(porcja 420g)= 4,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 /(porcja 420g)= 1,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,4 /(porcja 420g)= 60,00 g cukry suma (100g)= 1,8 /(porcja 420g)= 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 9 /(porcja 420g)= 3,60 g Sól (100g)= 5 /(porcja 420g)= 2,20 g Sód (100g)= 1,9 /(porcja 420g)= 7,80 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 888,40 kcal Białko ogółem 93,70 g Tłuszcz 39,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,00 g Węglowodny przyswajalne 275,50 g cukry suma 68,20 g Błonnik pokarmowy 31,70 g Sól 6,50 g Sód 447,50 mg

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach 1-3

Strona 4 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-06 11:53:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	D11- Papkowita	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

strona 5 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	D12- Płynna wzniesiona	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)= 36980 /(porcja 1g)= 369,80 kcal Białko ogółem (100g)= 1863 /(porcja 1g)= 18,60 g Tłuszcz (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] 2 115,40 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

strona 6 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek D07- Bogatobiałkowa	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 105,9 /porcja 580g)= 622,80 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /porcja 580g)= 30,80 g Tłuszcz (100g)= 4,2 /porcja 580g)= 24,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,1 /porcja 580g)= 12,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,2 /porcja 580g)= 66,00 g cukry suma (100g)= 2,8 /porcja 580g)= 16,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,8 /porcja 580g)= 10,60 g Sól (100g)= ,3 /porcja 580g)= 1,80 g Sód (100g)= 135,3 /porcja 580g)= 796,00 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	Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 67,7 /porcja 1100g)= 751,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /porcja 1100g)= 36,70 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /porcja 1100g)= 15,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /porcja 1100g)= 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,5 /porcja 1100g)= 105,70 g cukry suma (100g)= 2,5 /porcja 1100g)= 27,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7 /porcja 1100g)= 18,50 g Sól (100g)= ,2 /porcja 1100g)= 1,80 g Sód (100g)= 4,3 /porcja 1100g)= 48,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 27,4 /porcja 450g)= 124,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,3 /porcja 450g)= 5,70 g Tłuszcz (100g)= ,4 /porcja 450g)= 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,9 /porcja 450g)= 22,20 g cukry suma (100g)= 2,6 /porcja 450g)= 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,4 /porcja 450g)= 1,60 g Sól (100g)= 0 /porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12,3 /porcja 450g)= 55,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 127,4 /porcja 520g)= 670,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,1 /porcja 520g)= 16,50 g Tłuszcz (100g)= 3,5 /porcja 520g)= 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /porcja 520g)= 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,6 /porcja 520g)= 55,50 g cukry suma (100g)= 2,2 /porcja 520g)= 11,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,9 /porcja 520g)= 4,50 g Sól (100g)= ,4 /porcja 520g)= 2,00 g Sód (100g)= 87,7 /porcja 520g)= 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 269,30 kcal Białko ogółem 93,00 g Tłuszcz 61,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,60 g Węglowodny przyswajalne 267,40 g cukry suma 72,60 g Błonnik pokarmowy 35,20 g Sól 5,80 g Sód 1 369,30 mg	

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3

strona 7 z 15

Wydrukował: a. Data i godzina wydruku: 2026-08-06 11:35:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek D03-Z ograniczeniem łatwo przys.węgl.(Curzycowa)	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,9 /porcja 500g)= 414,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 /porcja 500g)= 22,50 g Tłuszcz (100g)= 3,5 /porcja 500g)= 17,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /porcja 500g)= 10,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,9 /porcja 500g)= 39,70 g cukry suma (100g)= 1,4 /porcja 500g)= 6,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 /porcja 500g)= 5,50 g Sól (100g)= ,3 /porcja 500g)= 1,50 g Sód (100g)= 121,8 /porcja 500g)= 608,90 mg	jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Mandarynka 100g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 23,1 /porcja 450g)= 105,20 kcal Białko ogółem (100g)= 1,3 /porcja 450g)= 5,80 g Tłuszcz (100g)= ,4 /porcja 450g)= 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 3,8 /porcja 450g)= 17,20 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 450g)= 6,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,4 /porcja 450g)= 1,60 g Sól (100g)= 0 /porcja 450g)= 0,20 g Sód (100g)= 14 /porcja 450g)= 63,40 mg	Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz) Salatka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 67,5 /porcja 1100g)= 749,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /porcja 1100g)= 33,20 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /porcja 1100g)= 15,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,2 /porcja 1100g)= 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,9 /porcja 1100g)= 120,70 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 1100g)= 22,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 /porcja 1100g)= 25,60 g Sól (100g)= ,2 /porcja 1100g)= 1,80 g Sód (100g)= 5 /porcja 1100g)= 55,70 mg		Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt, masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 116,2 /porcja 510g)= 580,80 kcal Białko ogółem (100g)= 2,8 /porcja 510g)= 14,20 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /porcja 510g)= 18,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 510g)= 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 6,9 /porcja 510g)= 34,50 g cukry suma (100g)= 1,4 /porcja 510g)= 6,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /porcja 510g)= 7,20 g Sól (100g)= ,6 /porcja 510g)= 2,90 g Sód (100g)= 3,3 /porcja 510g)= 16,30 mg	Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt, masło 10g (MLE) Szynka baleronii 40g (GLU Psz, GOR) Mix salat 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 179 /porcja 140g)= 252,10 kcal Białko ogółem (100g)= 6,7 /porcja 140g)= 9,40 g Tłuszcz (100g)= 8,5 /porcja 140g)= 11,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 4,3 /porcja 140g)= 6,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 17,1 /porcja 140g)= 24,10 g cukry suma (100g)= 1,1 /porcja 140g)= 1,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3,5 /porcja 140g)= 5,00 g Sól (100g)= 1,2 /porcja 140g)= 1,80 g Sód (100g)= ,2 /porcja 140g)= 0,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 102,00 kcal Białko ogółem 85,10 g Tłuszcz 64,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,00 g Węglowodny przyswajalne 236,20 g cukry suma 44,20 g Błonnik pokarmowy 44,90 g Sól 8,20 g Sód 744,60 mg

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3

strona 8 z 15

Wydrukował: a. Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-08-20 czwartek	CL- Bezglutenowa						
	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE) rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,3 /(porcja 535g)= 438,20 kcal Białko ogółem (100g)= 3,1 /(porcja 535g)= 16,60 g Tłuszcz (100g)= 4,2 /(porcja 535g)= 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,9 /(porcja 535g)= 10,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,1 /(porcja 535g)= 42,70 g cukry suma (100g)= 2,6 /(porcja 535g)= 13,80 g Blonnik pokarmowy (100g)= .4 /(porcja 535g)= 2,10 g Sól (100g)= .4 /(porcja 535g)= 1,90 g Sód (100g)= 51,3 /(porcja 535g)= 270,10 mg		Kalafiorowa z ziemniakami 300ml bez glutenu (SEL) Gulasz drobiowy naturalny 200g bezglutenowy i bezmleczny Ryż biały 220g A Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,5 /(porcja 1120g)= 927,30 kcal Białko ogółem (100g)= 2,7 /(porcja 1120g)= 29,90 g Tłuszcz (100g)= 2,5 /(porcja 1120g)= 28,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 1120g)= 3,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,1 /(porcja 1120g)= 134,70 g cukry suma (100g)= 3,2 /(porcja 1120g)= 35,90 g Blonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 1120g)= 13,60 g Sól (100g)= .2 /(porcja 1120g)= 2,20 g Sód (100g)= 8,9 /(porcja 1120g)= 99,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 27,4 /(porcja 450g)= 124,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 450g)= 5,70 g Tłuszcz (100g)= .4 /(porcja 450g)= 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,9 /(porcja 450g)= 22,20 g cukry suma (100g)= 2,6 /(porcja 450g)= 11,80 g Blonnik pokarmowy (100g)= .4 /(porcja 450g)= 1,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12,3 /(porcja 450g)= 55,80 mg	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40g (SOJ) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 114,8 /(porcja 535g)= 604,30 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /(porcja 535g)= 9,60 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 535g)= 20,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /(porcja 535g)= 8,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,4 /(porcja 535g)= 38,80 g cukry suma (100g)= 2,5 /(porcja 535g)= 13,40 g Blonnik pokarmowy (100g)= .3 /(porcja 535g)= 1,50 g Sól (100g)= .5 /(porcja 535g)= 2,60 g Sód (100g)= 1,6 /(porcja 535g)= 8,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 094,20 kcal Białko ogółem 61,80 g Tłuszcz 72,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 22,40 g Węglowodny przyswajalne 238,40 g cukry suma 74,90 g Blonnik pokarmowy 18,80 g Sól 6,80 g Sód 433,70 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 9 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:35:44

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	ML - Bezmleczna						
	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Pasta roślinna 1szt-75g (GLU Psz, SOJ, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94,7 /(porcja 560g)= 525,90 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /(porcja 560g)= 13,40 g Tłuszcz (100g)= 3,1 /(porcja 560g)= 17,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,8 /(porcja 560g)= 4,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,6 /(porcja 560g)= 75,40 g cukry suma (100g)= 9,2 /(porcja 560g)= 50,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,2 /(porcja 560g)= 12,20 g Sól (100g)= ,4 /(porcja 560g)= 2,20 g Sód (100g)= 86,8 /(porcja 560g)= 482,40 mg		Żurek z ziemniakami 300ml bezmleczny (GLU Psz, SEL, GLU Żyt.) Gulasz drobiowy naturalny 200g bezglutnowy i bezmleczny Kasza jęczmienna 250g A (GLU Psz.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86,5 /(porcja 1150g)= 961,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /(porcja 1150g)= 36,60 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /(porcja 1150g)= 32,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,3 /(porcja 1150g)= 3,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,6 /(porcja 1150g)= 118,20 g cukry suma (100g)= 2,4 /(porcja 1150g)= 26,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 /(porcja 1150g)= 22,80 g Sól (100g)= ,2 /(porcja 1150g)= 1,80 g Sód (100g)= 7,8 /(porcja 1150g)= 86,60 mg	Mandarynka 2szt-200g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 19,4 /(porcja 450g)= 88,20 kcal Białko ogółem (100g)= ,2 /(porcja 450g)= 1,00 g Tłuszcz (100g)= ,1 /(porcja 450g)= 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 450g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,2 /(porcja 450g)= 18,90 g cukry suma (100g)= 1,1 /(porcja 450g)= 5,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,6 /(porcja 450g)= 2,90 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g)= g Sód (100g)= 1,7 /(porcja 450g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 126,9 /(porcja 520g)= 667,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3,1 /(porcja 520g)= 16,40 g Tłuszcz (100g)= 3,5 /(porcja 520g)= 18,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,2 /(porcja 520g)= 6,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,5 /(porcja 520g)= 55,50 g cukry suma (100g)= 2,2 /(porcja 520g)= 11,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,9 /(porcja 520g)= 4,50 g Sól (100g)= ,4 /(porcja 520g)= 2,00 g Sód (100g)= 87,5 /(porcja 520g)= 460,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 243,40 kcal Białko ogółem 67,40 g Tłuszcz 68,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 14,30 g Węglowodny przyswajalne 268,00 g cukry suma 94,10 g Błonnik pokarmowy 42,40 g Sól 6,00 g Sód 1 037,60 mg	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_ensajki_w_kolumnach.fr3

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

strona 10 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	Wegetarińska						
	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE) rzodkiewka 50g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 115,9 /(porcja 530g)= 610,20 kcal Białko ogółem (100g)= 5.7 /(porcja 530g)= 30,20 g Tłuszcz (100g)= 4.7 /(porcja 530g)= 24,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.4 /(porcja 530g)= 12,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.1 /(porcja 530g)= 63,80 g cukry suma (100g)= 2.8 /(porcja 530g)= 14,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.9 /(porcja 530g)= 10,20 g Sól (100g)= .3 /(porcja 530g)= 1,70 g Sód (100g)= 150.4 /(porcja 530g)= 791,80 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Gulasz warzywny z brokulami 200g (GLU Psz.) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 59.8 /(porcja 1100g)= 664,30 kcal Białko ogółem (100g)= 1.5 /(porcja 1100g)= 16,70 g Tłuszcz (100g)= .9 /(porcja 1100g)= 9,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /(porcja 1100g)= 1,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.5 /(porcja 1100g)= 127,30 g cukry suma (100g)= 2.6 /(porcja 1100g)= 28,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.4 /(porcja 1100g)= 26,40 g Sól (100g)= .3 /(porcja 1100g)= 2,80 g Sód (100g)= 37.6 /(porcja 1100g)= 417,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 27.4 /(porcja 450g)= 124,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1.3 /(porcja 450g)= 5,70 g Tłuszcz (100g)= .4 /(porcja 450g)= 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 450g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4.9 /(porcja 450g)= 22,20 g cukry suma (100g)= 2.6 /(porcja 450g)= 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 /(porcja 450g)= 1,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 450g)= 0,10 g Sód (100g)= 12.3 /(porcja 450g)= 55,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 129.6 /(porcja 530g)= 682,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3.1 /(porcja 530g)= 16,30 g Tłuszcz (100g)= 3.9 /(porcja 530g)= 20,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.7 /(porcja 530g)= 9,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.4 /(porcja 530g)= 54,70 g cukry suma (100g)= 2.2 /(porcja 530g)= 11,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 530g)= 4,50 g Sól (100g)= .3 /(porcja 530g)= 1,70 g Sód (100g)= 99.4 /(porcja 530g)= 523,00 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 081,20 kcal Białko ogółem 68,90 g Tłuszcz 56,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,50 g Węglowodny przyswajalne 268,00 g cukry suma 66,20 g Błonnik pokarmowy 42,70 g Sól 6,30 g Sód 1 787,90 mg	

Wydruk z MAPY JADŁOSPIS 2

Formularz Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3

strona 11 z 15

Wydrukował q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	Ciepła CO2A- Dieta Łatwostrawna						
	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 622,80 kcal Białko ogółem 30,80 g Tłuszcz 24,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,60 g Węglowodny przyswajalne 66,00 g cukry suma 16,60 g Błonnik pokarmowy 10,60 g Sól 1,80 g Sód 796,00 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 751,80 kcal Białko ogółem 36,70 g Tłuszcz 15,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,60 g Węglowodny przyswajalne 105,70 g cukry suma 27,70 g Błonnik pokarmowy 18,50 g Sól 1,80 g Sód 48,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] 124,40 kcal Białko ogółem 5,70 g Tłuszcz 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 22,20 g cukry suma 11,80 g Błonnik pokarmowy 1,60 g Sól 0,10 g Sód 55,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 670,60 kcal Białko ogółem 16,50 g Tłuszcz 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,40 g Węglowodny przyswajalne 55,50 g cukry suma 11,50 g Błonnik pokarmowy 4,50 g Sól 2,00 g Sód 461,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 169,60 kcal Białko ogółem 89,70 g Tłuszcz 60,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 249,40 g cukry suma 67,60 g Błonnik pokarmowy 35,20 g Sól 5,70 g Sód 1 361,50 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 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek CIAZAC03-Ograniczenie biał, przys. węgli(Cukrzycowa)	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Masło roślinne 10g Twarożek lososiowy z koperkiem 200g (MLE,) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 493,00 kcal Białko ogółem 37,80 g Tłuszcz 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,80 g Węglowodny przyswajalne 41,80 g cukry suma 9,00 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,90 g Sód 1 127,60 mg	Mandarynka 100g jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 105,20 kcal Białko ogółem 5,80 g Tłuszcz 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 17,20 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 1,60 g Sól 0,20 g Sód 63,40 mg	Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Gulasz drobiowy naturalny 250g A (GLU Psz, MLE, SEL) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Sałatka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 849,00 kcal Białko ogółem 42,40 g Tłuszcz 21,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,80 g Węglowodny przyswajalne 122,10 g cukry suma 22,20 g Błonnik pokarmowy 25,70 g Sól 1,80 g Sód 56,50 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ.) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 702,30 kcal Białko ogółem 25,30 g Tłuszcz 26,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,00 g Węglowodny przyswajalne 35,30 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 7,40 g Sól 3,20 g Sód 138,10 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Szyńka baleronni 60g (GLU Psz, GOR.) Mix sałat 30g Wartość energetyczna[kcal] 201,90 kcal Białko ogółem 11,50 g Tłuszcz 5,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,50 g Węglowodny przyswajalne 24,80 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 2,20 g Sód 0,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 351,40 kcal Białko ogółem 122,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,00 g Węglowodny przyswajalne 241,20 g cukry suma 46,40 g Błonnik pokarmowy 45,20 g Sól 10,30 g Sód 1 385,90 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach f3

strona 13 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek LAKTACIA C02 Dieta laktostroma	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek lososiowy z koperkiem 120g (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 622,80 kcal Białko ogółem 30,80 g Tłuszcz 24,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,60 g Węglowodny przyswajalne 66,00 g cukry suma 16,60 g Błonnik pokarmowy 10,60 g Sól 1,80 g Sód 796,00 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Gulasz drobiowy naturalny 200g A (GLU Psz, MLE, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Sałatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 751,80 kcal Białko ogółem 36,70 g Tłuszcz 15,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,60 g Węglowodny przyswajalne 105,70 g cukry suma 27,70 g Błonnik pokarmowy 18,50 g Sól 1,80 g Sód 48,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Mandarynka 100g Wartość energetyczna[kcal] 124,40 kcal Białko ogółem 5,70 g Tłuszcz 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 22,20 g cukry suma 11,80 g Błonnik pokarmowy 1,60 g Sól 0,10 g Sód 55,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Sałatka bawarska 120g (JAJ, GOR.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 670,60 kcal Białko ogółem 16,50 g Tłuszcz 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,40 g Węglowodny przyswajalne 55,50 g cukry suma 11,50 g Błonnik pokarmowy 4,50 g Sól 2,00 g Sód 461,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 169,60 kcal Białko ogółem 89,70 g Tłuszcz 60,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 249,40 g cukry suma 67,60 g Błonnik pokarmowy 35,20 g Sól 5,70 g Sód 1 361,50 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach f3

strona 14 z 15

Wydrukował: q Data i godzina wydruku: 2026-08-05 11:33:43

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-08-20 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-08-20 czwartek	LAKTACJAC03-D z ograniczonym przyśwajaniem węglowod. (Cukrzyca)	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Masło roślinne 10g Twarożek lososiowy z koperkiem 200g (MLE,) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 493,00 kcal Białko ogółem 37,80 g Tłuszcz 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,80 g Węglowodny przyswajalne 41,80 g cukry suma 9,00 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 2,90 g Sód 1 127,60 mg	Mandarynka 100g jogurt naturalny 1szt-100g (MLE,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 105,20 kcal Białko ogółem 5,80 g Tłuszcz 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 0,90 g Węglowodny przyswajalne 17,20 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 1,60 g Sól 0,20 g Sód 63,40 mg	Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Gulasz drobiowy naturalny 250g A (GLU Psz, MLE, SEL,) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz,) Salatka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 849,00 kcal Białko ogółem 42,40 g Tłuszcz 21,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,80 g Węglowodny przyswajalne 122,10 g cukry suma 22,20 g Błonnik pokarmowy 25,70 g Sól 1,80 g Sód 56,50 mg		Pieczyno żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ,) Golonkowa delikatowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Salatka bawarska 120g (JAJ, GOR,) Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 702,30 kcal Białko ogółem 25,30 g Tłuszcz 26,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,00 g Węglowodny przyswajalne 35,30 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 7,40 g Sól 3,20 g Sód 138,10 mg	Pieczyno żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Szynka bawarska 60g (GLU Psz, GOR,) Mix salat 30g Wartość energetyczna[kcal] 201,90 kcal Białko ogółem 11,50 g Tłuszcz 5,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,50 g Węglowodny przyswajalne 24,80 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 2,20 g Sód 0,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 351,40 kcal Białko ogółem 122,80 g Tłuszcz 73,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,00 g Węglowodny przyswajalne 241,20 g cukry suma 46,40 g Błonnik pokarmowy 45,20 g Sól 10,30 g Sód 1 385,90 mg