

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa D01- Podstawowa	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt-60g Pieczywo Żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 74.1 /porcja 460g)= 336,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3.1 /porcja 460g)= 14,10 g Tłuszcz (100g)= 2.9 /porcja 460g)= 13,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.6 /porcja 460g)= 7,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.5 /porcja 460g)= 38,60 g cukry suma (100g)= 1.7 /porcja 460g)= 7,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 460g)= 3,60 g Sól (100g)= .3 /porcja 460g)= 1,40 g Sód (100g)= 2.8 /porcja 460g)= 12,60 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL.) Kurczak pieczony 150g A Ziemniaki 200g a Surówka meksykańska 150g A (JAJ, GOR.) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 101.3 /porcja 1050g)= 1 013,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4.6 /porcja 1050g)= 45,90 g Tłuszcz (100g)= 2.5 /porcja 1050g)= 25,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /porcja 1050g)= 6,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14.2 /porcja 1050g)= 142,00 g cukry suma (100g)= 2.8 /porcja 1050g)= 27,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 1050g)= 9,80 g Sól (100g)= .2 /porcja 1050g)= 1,90 g Sód (100g)= 20.1 /porcja 1050g)= 200,90 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt-200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 49.9 /porcja 450g)= 226,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1.7 /porcja 450g)= 7,70 g Tłuszcz (100g)= 1.4 /porcja 450g)= 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 450g)= 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7.2 /porcja 450g)= 32,60 g cukry suma (100g)= 6.6 /porcja 450g)= 29,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 450g)= g Sól (100g)= .1 /porcja 450g)= 0,20 g Sód (100g)= 1.7 /porcja 450g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Paszet 1szt-50g (GLU Psz, SOJ.) Ser żółty 40g (MLE) Pomidor 100g-2szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 110.7 /porcja 540g)= 582,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4.5 /porcja 540g)= 23,80 g Tłuszcz (100g)= 5.2 /porcja 540g)= 27,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2.8 /porcja 540g)= 14,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.3 /porcja 540g)= 59,40 g cukry suma (100g)= 1.9 /porcja 540g)= 9,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 540g)= 5,50 g Sól (100g)= .3 /porcja 540g)= 1,60 g Sód (100g)= 89.2 /porcja 540g)= 469,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 159,30 kcal Białko ogółem 91,50 g Tłuszcz 71,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,50 g Węglowodny przyswajalne 272,60 g cukry suma 74,70 g Błonnik pokarmowy 18,90 g Sól 5,10 g Sód 690,60 mg	

04.05.2026r. *elcept*

STARSZY DIETETYK

mgr inż. Magdalena Kwiatkowska

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa D02- Ławostrawna	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83.7 /porcja 460g)= 380,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3.1 /porcja 460g)= 13,90 g Tłuszcz (100g)= 4 /porcja 460g)= 17,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.7 /porcja 460g)= 7,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8.7 /porcja 460g)= 39,50 g cukry suma (100g)= 1.5 /porcja 460g)= 6,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 /porcja 460g)= 1,90 g Sól (100g)= .2 /porcja 460g)= 1,00 g Sód (100g)= 31.8 /porcja 460g)= 144,60 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL.) Kurczak duszony 130g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL.) Ziemniaki 200g a Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88.8 /porcja 1150g)= 986,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4.2 /porcja 1150g)= 46,20 g Tłuszcz (100g)= 2.2 /porcja 1150g)= 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 1150g)= 5,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12.3 /porcja 1150g)= 137,20 g cukry suma (100g)= 1.9 /porcja 1150g)= 20,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.3 /porcja 1150g)= 14,30 g Sól (100g)= .1 /porcja 1150g)= 0,80 g Sód (100g)= 18.2 /porcja 1150g)= 202,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt-200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 49.9 /porcja 450g)= 226,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1.7 /porcja 450g)= 7,70 g Tłuszcz (100g)= 1.4 /porcja 450g)= 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 450g)= 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7.2 /porcja 450g)= 32,60 g cukry suma (100g)= 6.6 /porcja 450g)= 29,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 450g)= g Sól (100g)= .1 /porcja 450g)= 0,20 g Sód (100g)= 1.7 /porcja 450g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90.8 /porcja 570g)= 504,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4.1 /porcja 570g)= 22,70 g Tłuszcz (100g)= 3.1 /porcja 570g)= 17,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.8 /porcja 570g)= 10,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.1 /porcja 570g)= 61,80 g cukry suma (100g)= 2.6 /porcja 570g)= 14,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 570g)= 5,50 g Sól (100g)= .1 /porcja 570g)= 0,60 g Sód (100g)= 100.6 /porcja 570g)= 558,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 098,20 kcal Białko ogółem 90,50 g Tłuszcz 66,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,20 g Węglowodny przyswajalne 271,10 g cukry suma 72,00 g Błonnik pokarmowy 21,70 g Sól 2,60 g Sód 913,30 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa DZIECI PVIIB- Dieta Podstawowa Dziecięca	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt=60g masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] 263,30 kcal Białko ogółem 11,50 g Tłuszcz 12,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,20 g Węglowodny przyswajalne 25,60 g cukry suma 6,70 g Błonnik pokarmowy 0,80 g Sól 0,90 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 makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL,) Kurczak pieczony 150g A Ziemniaki 100g Surowka meksykańska 100g A (JA, J, GOR,) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 897,50 kcal Białko ogółem 44,10 g Tłuszcz 23,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,90 g Węglowodny przyswajalne 121,50 g cukry suma 22,90 g Błonnik pokarmowy 10,50 g Sól 1,50 g Sód 194,90 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt=200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows,) Wartość energetyczna[kcal] 226,70 kcal Białko ogółem 7,70 g Tłuszcz 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,60 g Węglowodny przyswajalne 32,60 g cukry suma 29,80 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg	Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt, masło porcjowane 10g (MLE) pasztet drobiowy 1szt=50g (GLU Psz, SOJ,) Ser żółty 40g (MLE,) Pomidor 100g=2szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 480,00 kcal Białko ogółem 20,20 g Tłuszcz 26,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 14,50 g Węglowodny przyswajalne 39,80 g cukry suma 9,00 g Błonnik pokarmowy 3,70 g Sól 1,40 g Sód 288,10 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 935,60 kcal Białko ogółem 84,00 g Tłuszcz 68,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,20 g Węglowodny przyswajalne 234,10 g cukry suma 82,60 g Błonnik pokarmowy 16,90 g Sól 4,00 g Sód 513,10 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa D05-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt=60g Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 54,8 /(porcja 420g)= 228,50 kcal Białko ogółem (100g)= 2,7 /(porcja 420g)= 11,10 g Tłuszcz (100g)= 2,2 /(porcja 420g)= 9,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 420g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,9 /(porcja 420g)= 24,70 g cukry suma (100g)= 1,5 /(porcja 420g)= 6,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= .2 /(porcja 420g)= 0,70 g Sól (100g)= .2 /(porcja 420g)= 0,90 g Sód (100g)= 1,9 /(porcja 420g)= 7,80 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jabłko gotowane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 19,3 /(porcja 400g)= 17,10 kcal Białko ogółem (100g)= .1 /(porcja 400g)= 0,40 g Tłuszcz (100g)= .1 /(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 makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL,) Kurczak duszony 130g A Ziemniaki 300g A Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 116,1 /(porcja 1130g)= 1 289,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 /(porcja 1130g)= 51,10 g Tłuszcz (100g)= 3,1 /(porcja 1130g)= 34,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 1130g)= 6,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 16,6 /(porcja 1130g)= 184,70 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 1130g)= 22,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,7 /(porcja 1130g)= 29,70 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1130g)= 0,80 g Sód (100g)= 15,7 /(porcja 1130g)= 174,60 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt=200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 49,9 /(porcja 450g)= 226,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,7 /(porcja 450g)= 7,70 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /(porcja 450g)= 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /(porcja 450g)= 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,2 /(porcja 450g)= 32,60 g cukry suma (100g)= 6,6 /(porcja 450g)= 29,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 450g)= g Sól (100g)= .1 /(porcja 450g)= 0,20 g Sód (100g)= 1,7 /(porcja 450g)= 7,80 mg	Bułka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz,) Twarożek 120g A (MLE,) Pomidor sparzony 100g 2 szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 79,4 /(porcja 570g)= 441,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /(porcja 570g)= 23,20 g Tłuszcz (100g)= 1,6 /(porcja 570g)= 8,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /(porcja 570g)= 4,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,8 /(porcja 570g)= 65,80 g cukry suma (100g)= 2,7 /(porcja 570g)= 14,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 570g)= 4,60 g Sól (100g)= .3 /(porcja 570g)= 1,70 g Sód (100g)= 12,4 /(porcja 570g)= 68,90 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 263,10 kcal Białko ogółem 93,50 g Tłuszcz 58,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,40 g Węglowodny przyswajalne 325,20 g cukry suma 90,30 g Błonnik pokarmowy 36,50 g Sól 3,60 g Sód 268,40 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa	D11- Papiłkowata	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	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	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa	D12- Płynna wznociona	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+ziemniaki 500ml Płynna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 369.80 /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	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	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-13 środa D07- Bogatobiałkowa	Bułka kajzerka 1szt-60g (GLU Psz, MLE) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Zyt, MLE) masło porcjowane 10g Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,7 /porcja 460g)= 380,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,1 /porcja 460g)= 13,90 g Tłuszcz (100g)= 4 /porcja 460g)= 17,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 460g)= 7,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,7 /porcja 460g)= 39,50 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 460g)= 6,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 /porcja 460g)= 1,90 g Sól (100g)= .2 /porcja 460g)= 1,00 g Sód (100g)= 31,8 /porcja 460g)= 144,60 mg	Herbata bez cukru 250 ml Jogurt owocowy 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 23,3 /porcja 350g)= 80,40 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)= 3,8 /porcja 350g)= 13,00 g cukry suma (100g)= 0 /porcja 350g)= g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 350g)= g Sól (100g)= 0 /porcja 350g)= 0,10 g Sód (100g)= 4,5 /porcja 350g)= 15,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL) Ziemniaki 200g a Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93,3 /porcja 1170g)= 1 036,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 /porcja 1170g)= 50,50 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 1170g)= 28,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /porcja 1170g)= 6,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,3 /porcja 1170g)= 137,20 g cukry suma (100g)= 1,9 /porcja 1170g)= 20,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /porcja 1170g)= 14,30 g Sól (100g)= .1 /porcja 1170g)= 0,80 g Sód (100g)= 20,2 /porcja 1170g)= 223,90 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt-200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 49,9 /porcja 450g)= 226,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,7 /porcja 450g)= 7,70 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /porcja 450g)= 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 450g)= 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,2 /porcja 450g)= 32,60 g cukry suma (100g)= 6,6 /porcja 450g)= 29,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 450g)= g Sól (100g)= .1 /porcja 450g)= 0,20 g Sód (100g)= 1,7 /porcja 450g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Zyt, MLE) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek 120g A (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91,6 /porcja 570g)= 508,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /porcja 570g)= 23,20 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /porcja 570g)= 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,9 /porcja 570g)= 10,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,1 /porcja 570g)= 61,80 g cukry suma (100g)= 2,6 /porcja 570g)= 14,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 570g)= 5,50 g Sól (100g)= .1 /porcja 570g)= 0,50 g Sód (100g)= 94,1 /porcja 570g)= 522,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 232,80 kcal Białko ogółem 98,60 g Tłuszcz 71,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,30 g Węglowodny przyswajalne 284,10 g cukry suma 71,90 g Błonnik pokarmowy 21,70 g Sól 2,60 g Sód 914,50 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-13 środa D03-Z ograniczeniem łatwo przyswajalnego (Cukrzyca)	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz, MLE) masło porcjowane 10g Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) ogórek 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 77,8 /porcja 440g)= 338,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /porcja 440g)= 15,60 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 440g)= 13,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /porcja 440g)= 6,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,5 /porcja 440g)= 37,10 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 440g)= 2,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,1 /porcja 440g)= 4,90 g Sól (100g)= .4 /porcja 440g)= 1,60 g Sód (100g)= 80,8 /porcja 440g)= 351,40 mg	Herbata bez cukru 250 ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 30,6 /porcja 251g)= 76,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 251g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 2 /porcja 251g)= 5,00 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 6,2 /porcja 251g)= 15,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL) Kurczak duszony 130g A Ziemniaki 200g a Surówka meksykańska 150g A (JAJ, GOR,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94 /porcja 1030g)= 939,70 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /porcja 1030g)= 41,60 g Tłuszcz (100g)= 2,3 /porcja 1030g)= 22,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 1030g)= 5,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,4 /porcja 1030g)= 133,50 g cukry suma (100g)= 2,3 /porcja 1030g)= 22,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 1030g)= 9,80 g Sól (100g)= .2 /porcja 1030g)= 1,90 g Sód (100g)= 18,7 /porcja 1030g)= 186,80 mg	Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 49,9 /porcja 450g)= 226,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,7 /porcja 450g)= 7,70 g Tłuszcz (100g)= 1,4 /porcja 450g)= 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 450g)= 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,2 /porcja 450g)= 32,60 g cukry suma (100g)= 6,6 /porcja 450g)= 29,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 450g)= g Sól (100g)= .1 /porcja 450g)= 0,20 g Sód (100g)= 1,7 /porcja 450g)= 7,80 mg	Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Zyt, MLE) masło porcjowane 10g (MLE) pasztet drobiowy 1szt-50g (GLU Psz, SOJ,) twarożek 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,5 /porcja 560g)= 458,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,1 /porcja 560g)= 17,20 g Tłuszcz (100g)= 3,7 /porcja 560g)= 20,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 560g)= 9,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,3 /porcja 560g)= 46,00 g cukry suma (100g)= 2,2 /porcja 560g)= 12,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 560g)= 8,40 g Sól (100g)= .4 /porcja 560g)= 2,10 g Sód (100g)= 14,3 /porcja 560g)= 79,70 mg	Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Zyt, MLE) masło porcjowane 10g (MLE) wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 162,8 /porcja 110g)= 178,90 kcal Białko ogółem (100g)= 10,5 /porcja 110g)= 11,60 g Tłuszcz (100g)= 3,1 /porcja 110g)= 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 /porcja 110g)= 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 21 /porcja 110g)= 23,10 g cukry suma (100g)= 1,4 /porcja 110g)= 1,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4,6 /porcja 110g)= 5,00 g Sól (100g)= 1,4 /porcja 110g)= 1,50 g Sód (100g)= 0 /porcja 110g)= mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 991,50 kcal Białko ogółem 90,50 g Tłuszcz 62,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 244,70 g cukry suma 43,60 g Błonnik pokarmowy 31,10 g Sól 7,30 g Sód 633,30 mg

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa CL- Bezglutenowa	herbata z cukrem 250 ml chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Szyńka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 77 /porcja 475g = 366,40 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /porcja 475g = 11,50 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /porcja 475g = 15,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 475g = 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,3 /porcja 475g = 39,70 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 475g = 9,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 /porcja 475g = 1,40 g Sól (100g)= .3 /porcja 475g = 1,40 g Sód (100g)= 2,7 /porcja 475g = 12,60 mg		Pomidorowa z makaronem bezglutenowym , bezmleczna 300ml A (SEL) Kurczak pieczony 150g A Ziemniaki 300g A Surówka meksykańska 150g A (JAJ, GOR) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 106,7 /porcja 1150g = 1 185,50 kcal Białko ogółem (100g)= 5 /porcja 1150g = 55,20 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /porcja 1150g = 26,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 1150g = 6,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 15,2 /porcja 1150g = 169,10 g cukry suma (100g)= 2,6 /porcja 1150g = 28,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,6 /porcja 1150g = 29,00 g Sól (100g)= .2 /porcja 1150g = 2,00 g Sód (100g)= 17,6 /porcja 1150g = 195,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skrzy 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) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92 /porcja 525g = 484,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /porcja 525g = 17,50 g Tłuszcz (100g)= 5,4 /porcja 525g = 28,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,2 /porcja 525g = 16,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,8 /porcja 525g = 41,20 g cukry suma (100g)= 2,2 /porcja 525g = 11,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 /porcja 525g = 2,40 g Sól (100g)= .4 /porcja 525g = 2,10 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 525g = 16,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 179,60 kcal Białko ogółem 98,70 g Tłuszcz 69,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,60 g Węglowodny przyswajalne 271,50 g cukry suma 71,30 g Błonnik pokarmowy 32,80 g Sól 5,50 g Sód 231,80 mg	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa ML- Bezmleczna	Bułka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt) Masło roślinne 10g Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Mix салат z olejem i marchewką 50g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,1 /porcja 460g = 377,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,1 /porcja 460g = 13,90 g Tłuszcz (100g)= 3,9 /porcja 460g = 17,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,2 /porcja 460g = 5,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,7 /porcja 460g = 39,50 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 460g = 6,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 /porcja 460g = 1,90 g Sól (100g)= .2 /porcja 460g = 1,00 g Sód (100g)= 31,6 /porcja 460g = 143,70 mg		Pomidorowa z makaronem 300ml bezmleczna (GLU Psz, SEL) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g A bezglutenowy, bezmleczny (SEL) Ziemniaki 300g A Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91,3 /porcja 1270g = 1 141,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4,1 /porcja 1270g = 51,10 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 1270g = 33,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 1270g = 6,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,1 /porcja 1270g = 151,50 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 1270g = 19,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,5 /porcja 1270g = 31,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 1270g = 0,70 g Sód (100g)= 19,1 /porcja 1270g = 238,20 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-pszenny 90g (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 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94 /porcja 550g = 522,40 kcal Białko ogółem (100g)= 2,3 /porcja 550g = 12,90 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /porcja 550g = 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 550g = 4,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,5 /porcja 550g = 75,10 g cukry suma (100g)= 9,1 /porcja 550g = 50,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 /porcja 550g = 10,50 g Sól (100g)= .3 /porcja 550g = 1,50 g Sód (100g)= 84,3 /porcja 550g = 468,40 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 095,50 kcal Białko ogółem 78,40 g Tłuszcz 68,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,40 g Węglowodny przyswajalne 278,10 g cukry suma 81,20 g Błonnik pokarmowy 44,80 g Sól 3,20 g Sód 858,10 mg	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa We- Wiegelińska	Bulka kajzerka 1szt-60g Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE) Pasta roślinna 1szt-75g (GLU Psz, SOJ, GOR,) Dżem porcjowany 1szt-25g ogórek 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83.5 /(porcja 500g) = 417,50 kcal Białko ogółem (100g)= 1.7 /(porcja 500g) = 8,70 g Tłuszcz (100g)= 3.4 /(porcja 500g) = 16,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.4 /(porcja 500g) = 6,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11 /(porcja 500g) = 55,20 g cukry suma (100g)= 9.6 /(porcja 500g) = 48,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.7 /(porcja 500g) = 8,70 g Sól (100g)= .4 /(porcja 500g) = 1,90 g Sód (100g)= 2.5 /(porcja 500g) = 12,60 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL,) Mufinki jajeczne z warzywami 2szt-120g (GLU Psz, JAJ, MLE,) Ziemniaki 200g a Surówka meksykańska 150g A (JAJ, GOR,) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93.8 /(porcja 1020g) = 937,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3.3 /(porcja 1020g) = 32,50 g Tłuszcz (100g)= 1.8 /(porcja 1020g) = 18,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 1020g) = 5,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 15.4 /(porcja 1020g) = 153,60 g cukry suma (100g)= 2.8 /(porcja 1020g) = 28,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.2 /(porcja 1020g) = 11,90 g Sól (100g)= .2 /(porcja 1020g) = 1,70 g Sód (100g)= 5.2 /(porcja 1020g) = 52,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt-200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 49.9 /(porcja 450g) = 226,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1.7 /(porcja 450g) = 7,70 g Tłuszcz (100g)= 1.4 /(porcja 450g) = 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /(porcja 450g) = 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7.2 /(porcja 450g) = 32,60 g cukry suma (100g)= 6.6 /(porcja 450g) = 29,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 450g) = g Sól (100g)= .1 /(porcja 450g) = 0,20 g Sód (100g)= 1.7 /(porcja 450g) = 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 110.6 /(porcja 510g) = 553,10 kcal Białko ogółem (100g)= 5.1 /(porcja 510g) = 25,50 g Tłuszcz (100g)= 4.9 /(porcja 510g) = 24,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3.3 /(porcja 510g) = 16,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.5 /(porcja 510g) = 57,70 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 510g) = 9,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.1 /(porcja 510g) = 5,50 g Sól (100g)= .2 /(porcja 510g) = 1,10 g Sód (100g)= 93.9 /(porcja 510g) = 469,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 134,90 kcal Białko ogółem 74,40 g Tłuszcz 65,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 32,60 g Węglowodny przyswajalne 299,10 g cukry suma 116,20 g Błonnik pokarmowy 26,10 g Sól 4,90 g Sód 541,80 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa CIAZA COZA- Dieta Latwostrawna	Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 380,40 kcal Białko ogółem 13,90 g Tłuszcz 17,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,60 g Węglowodny przyswajalne 39,50 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 1,90 g Sól 1,00 g Sód 144,60 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL,) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL,) Ziemniaki 200g a Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 1 036,40 kcal Białko ogółem 50,50 g Tłuszcz 28,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,70 g Węglowodny przyswajalne 137,20 g cukry suma 20,70 g Błonnik pokarmowy 14,30 g Sól 0,80 g Sód 223,90 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt-200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows,) Wartość energetyczna[kcal] 226,70 kcal Białko ogółem 7,70 g Tłuszcz 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,60 g Węglowodny przyswajalne 32,60 g cukry suma 29,80 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 504,40 kcal Białko ogółem 22,70 g Tłuszcz 17,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,10 g Węglowodny przyswajalne 61,80 g cukry suma 14,70 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 0,60 g Sód 558,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 147,90 kcal Białko ogółem 94,80 g Tłuszcz 69,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,00 g Węglowodny przyswajalne 271,10 g cukry suma 72,00 g Błonnik pokarmowy 21,70 g Sól 2,60 g Sód 935,10 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa CIAZAC03-Ograniczenie łatwy.przys. węglc(Cukrzykowa)	Herbata bez cukru 250 ml Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) Masło roślinne 10g Golonkowa delikatosa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Jajko gotowane 2szt-100g (JAJ,) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] 457,40 kcal Białko ogółem 26,40 g Tłuszcz 21,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 37,60 g cukry suma 2,60 g Błonnik pokarmowy 4,90 g Sól 1,60 g Sód 350,50 mg	Herbata bez cukru 250 ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] 76,40 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 5,00 g cukry suma 4,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 15,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL,) Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Surówka meksykańska 150g A (JAJ, GOR,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 989,40 kcal Białko ogółem 45,90 g Tłuszcz 26,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,10 g Węglowodny przyswajalne 133,50 g cukry suma 22,50 g Błonnik pokarmowy 9,80 g Sól 1,90 g Sód 208,50 mg		Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) Masło roślinne 10g pasztet drobiowy 1szt-50g (GLU Psz, SOJ,) Twarożek 120g A (MLE,) Pomidor 100g-2szt Skyr naturalny 150g (MLE,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 641,10 kcal Białko ogółem 49,80 g Tłuszcz 22,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,70 g Węglowodny przyswajalne 55,90 g cukry suma 22,80 g Błonnik pokarmowy 8,40 g Sól 2,40 g Sód 94,60 mg	Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt,) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] 178,90 kcal Białko ogółem 11,60 g Tłuszcz 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 23,10 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,50 g Sód mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 343,20 kcal Białko ogółem 138,20 g Tłuszcz 76,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,40 g Węglowodny przyswajalne 255,10 g cukry suma 54,00 g Błonnik pokarmowy 31,10 g Sól 7,60 g Sód 669,00 mg

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-13 środa LAKTACJA CO2-Dieta laktostanna	Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Golonkowa delikatosa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Mix salat z olejem i marchewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 380,40 kcal Białko ogółem 13,90 g Tłuszcz 17,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,60 g Węglowodny przyswajalne 39,50 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 1,90 g Sól 1,00 g Sód 144,60 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL,) Kurczak duszony 150g A Sos potrawkowy 120g (GLU Psz, MLE, SEL,) Ziemniaki 200g a Fasolka szparagowa duszona 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 1 036,40 kcal Białko ogółem 50,50 g Tłuszcz 28,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,70 g Węglowodny przyswajalne 137,20 g cukry suma 20,70 g Błonnik pokarmowy 14,30 g Sól 0,80 g Sód 223,90 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt musli z owocami 1szt-200g (GLU Psz, MLE, ORZ, GLU Ows,) Wartość energetyczna[kcal] 226,70 kcal Białko ogółem 7,70 g Tłuszcz 6,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,60 g Węglowodny przyswajalne 32,60 g cukry suma 29,80 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) masło porcjowane 10g (MLE,) Twarożek 120g A (MLE,) Pomidor sparzony 100g 2 szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 508,90 kcal Białko ogółem 23,20 g Tłuszcz 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,30 g Węglowodny przyswajalne 61,80 g cukry suma 14,60 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 0,50 g Sód 522,80 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 152,40 kcal Białko ogółem 95,30 g Tłuszcz 70,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,20 g Węglowodny przyswajalne 271,10 g cukry suma 71,90 g Błonnik pokarmowy 21,70 g Sól 2,50 g Sód 899,10 mg

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-13 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-13 środa LAKTACJAC03-D, z ograniczonym przyswajaniem cukru	Herbata bez cukru 250 ml Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz,) Masło roślinne 10g Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR,) Jajko gotowane 2szt-100g (JAJ,) ogórek 50g Wartość energetyczna[kcal] 457,40 kcal Białko ogółem 26,40 g Tłuszcz 21,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 37,60 g cukry suma 2,60 g Błonnik pokarmowy 4,90 g Sól 1,60 g Sód 350,50 mg	Herbata bez cukru 250 ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] 76,40 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 5,00 g cukry suma 4,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 15,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL,) Kurczak duszony 150g A Ziemniaki 200g a Surówka meksykańska 150g A (JAJ, GOR,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 989,40 kcal Białko ogółem 45,90 g Tłuszcz 26,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,10 g Węglowodny przyswajalne 133,50 g cukry suma 22,50 g Błonnik pokarmowy 9,80 g Sól 1,90 g Sód 208,50 mg		Pieczycwo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) Masło roślinne 10g paszlet drobiowy 1szt-50g (GLU Psz, SOJ,) Twarożek 120g A (MLE,) Pomidor 100g-2szt Syr naturalny 150g (MLE,) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 641,10 kcal Białko ogółem 49,80 g Tłuszcz 22,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,70 g Węglowodny przyswajalne 55,90 g cukry suma 22,80 g Błonnik pokarmowy 8,40 g Sól 2,40 g Sód 94,60 mg	Pieczycwo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt,) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] 178,90 kcal Białko ogółem 11,60 g Tłuszcz 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 23,10 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,50 g Sód mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 343,20 kcal Białko ogółem 138,20 g Tłuszcz 76,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,40 g Węglowodny przyswajalne 255,10 g cukry suma 54,00 g Błonnik pokarmowy 31,10 g Sól 7,60 g Sód 669,00 mg