

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek D01-Poddawowa	Bułka Grahamka 1szt=70g (GLU Psz.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) rzodkiewka 50g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 130,2 / (porcja 530g) = 685,30 kcal Białko ogółem (100g)= 7,1 / (porcja 530g) = 37,30 g Tłuszcz (100g)= 4,4 / (porcja 530g) = 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,4 / (porcja 530g) = 12,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,9 / (porcja 530g) = 78,30 g cukry suma (100g)= 3,4 / (porcja 530g) = 18,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 / (porcja 530g) = 11,00 g Sól (100g)= .2 / (porcja 530g) = 1,30 g Sód (100g)= 104,5 / (porcja 530g) = 549,70 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml A (GLU Psz, MLE.) Kasza gryczana 200 g (MLE.) Sałatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90,1 / (porcja 1000g) = 900,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 / (porcja 1000g) = 45,50 g Tłuszcz (100g)= 2 / (porcja 1000g) = 20,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 / (porcja 1000g) = 6,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,6 / (porcja 1000g) = 127,50 g cukry suma (100g)= 2,6 / (porcja 1000g) = 26,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 / (porcja 1000g) = 18,80 g Sól (100g)= .3 / (porcja 1000g) = 2,80 g Sód (100g)= 48,3 / (porcja 1000g) = 482,50 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.) Szyrnka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 104,6 / (porcja 460g) = 475,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 / (porcja 460g) = 19,20 g Tłuszcz (100g)= 3,5 / (porcja 460g) = 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,2 / (porcja 460g) = 55,30 g cukry suma (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 / (porcja 460g) = 4,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 460g) = 0,50 g Sód (100g)= 101,6 / (porcja 460g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 186,00 kcal Białko ogółem 107,70 g Tłuszcz 61,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,20 g Węglowodny przyswajalne 283,30 g cukry suma 63,50 g Błonnik pokarmowy 35,70 g Sól 4,70 g Sód 1 549,70 mg	

09.05.2026r. *dieta*
 STARSZY DIETETYK
Magdalena Kwiatkowska
 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek D02-Lawostawna	Bułka Grahamka 1szt=70g (GLU Psz.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Rukola 10g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 136,4 / (porcja 490g) = 682,20 kcal Białko ogółem (100g)= 7,5 / (porcja 490g) = 37,20 g Tłuszcz (100g)= 4,6 / (porcja 490g) = 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,5 / (porcja 490g) = 12,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 15,6 / (porcja 490g) = 78,00 g cukry suma (100g)= 3,5 / (porcja 490g) = 17,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 / (porcja 490g) = 10,40 g Sól (100g)= .3 / (porcja 490g) = 1,30 g Sód (100g)= 109,3 / (porcja 490g) = 546,30 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml A (GLU Psz, MLE.) Kasza jęczmienna 200 g (GLU Psz, MLE.) Sałatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 79,1 / (porcja 1000g) = 790,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 / (porcja 1000g) = 43,10 g Tłuszcz (100g)= 1,7 / (porcja 1000g) = 17,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 / (porcja 1000g) = 5,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,6 / (porcja 1000g) = 105,60 g cukry suma (100g)= 2,7 / (porcja 1000g) = 26,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 / (porcja 1000g) = 20,60 g Sól (100g)= .5 / (porcja 1000g) = 4,80 g Sód (100g)= 126 / (porcja 1000g) = 1 259,50 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.) Szyrnka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 104,6 / (porcja 460g) = 475,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 / (porcja 460g) = 19,20 g Tłuszcz (100g)= 3,5 / (porcja 460g) = 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,2 / (porcja 460g) = 55,30 g cukry suma (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 / (porcja 460g) = 4,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 460g) = 0,50 g Sód (100g)= 101,6 / (porcja 460g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 073,00 kcal Białko ogółem 105,20 g Tłuszcz 58,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,90 g Węglowodny przyswajalne 281,10 g cukry suma 63,10 g Błonnik pokarmowy 36,90 g Sól 6,70 g Sód 2 323,30 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA	
2026-05-14 czwartek DZIECI POIIB-Dieta Podstawowa Dziecięca	Bułka Grahamka 1szt+70g (GLU Psz.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) rzodkiewka 50g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 608,20 kcal Białko ogółem 34,60 g Tłuszcz 22,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,40 g Węglowodny przyswajalne 63,60 g cukry suma 17,40 g Błonnik pokarmowy 9,70 g Sól 1,20 g Sód 413,80 mg	Salatka owocowa 100g Herbata owocowa z cukrem 250ml Wartość energetyczna[kcal] 81,70 kcal Białko ogółem 0,70 g Tłuszcz 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 18,40 g cukry suma 17,60 g Błonnik pokarmowy 1,40 g Sól g Sód 10,00 mg	Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml A (GLU Psz, MLE.) Kasza jęczmienna gotwana 100g (GLU Psz.) Salatka z buraczków 100g got herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 628,60 kcal Białko ogółem 38,70 g Tłuszcz 12,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,60 g Węglowodny przyswajalne 82,10 g cukry suma 20,70 g Błonnik pokarmowy 16,40 g Sól 1,50 g Sód 132,90 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	Cheb żytnio-pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Szyrnka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 372,70 kcal Białko ogółem 15,70 g Tłuszcz 15,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,10 g Węglowodny przyswajalne 35,70 g cukry suma 6,60 g Błonnik pokarmowy 2,60 g Sól 0,40 g Sód 280,50 mg			Wartość energetyczna[kcal] 1 815,60 kcal Białko ogółem 95,40 g Tłuszcz 52,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,00 g Węglowodny przyswajalne 222,00 g cukry suma 74,10 g Błonnik pokarmowy 31,70 g Sól 3,20 g Sód 893,00 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA	
2026-05-14 czwartek D06-Lawostawna z ograniczeniem tłuszczu	Bułka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Rukola 10g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 128,3/(porcja 480g)= 610,90 kcal Białko ogółem (100g)= 7.7/(porcja 480g)= 36,80 g Tłuszcz (100g)= 3/(porcja 480g)= 14,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.4/(porcja 480g)= 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 17.2/(porcja 480g)= 81,70 g cukry suma (100g)= 3.6/(porcja 480g)= 17,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.7/(porcja 480g)= 7,90 g Sól (100g)= .4/(porcja 480g)= 1,80 g Sód (100g)= 16.5/(porcja 480g)= 78,40 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.) Schab duszony w wodzie 100g A kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85.5/(porcja 1000g)= 85,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4.7/(porcja 1000g)= 46,80 g Tłuszcz (100g)= 1.7/(porcja 1000g)= 16,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3/(porcja 1000g)= 3,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.8/(porcja 1000g)= 117,80 g cukry suma (100g)= 2.7/(porcja 1000g)= 26,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.2/(porcja 1000g)= 22,10 g Sól (100g)= 2.2/(porcja 1000g)= 1,90 g Sód (100g)= 9.5/(porcja 1000g)= 95,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE.) Jabłko gotwane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 29.4/(porcja 500g)= 147,10 kcal Białko ogółem (100g)= 1.1/(porcja 500g)= 5,60 g Tłuszcz (100g)= .4/(porcja 500g)= 1,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2/(porcja 500g)= 1,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5.5/(porcja 500g)= 27,60 g cukry suma (100g)= 4.8/(porcja 500g)= 23,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3/(porcja 500g)= 1,70 g Sól (100g)= 0/(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 11.5/(porcja 500g)= 57,30 mg	Bułka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Szyrnka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A 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)= .8/(porcja 460g)= 3,40 g Sól (100g)= .4/(porcja 460g)= 1,70 g Sód (100g)= 1.7/(porcja 460g)= 7,90 mg			Wartość energetyczna[kcal] 2 120,50 kcal Białko ogółem 111,80 g Tłuszcz 41,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,80 g Węglowodny przyswajalne 304,30 g cukry suma 80,30 g Błonnik pokarmowy 35,10 g Sól 5,60 g Sód 246,30 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek D11- Pajtkowela	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 1szl-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	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek D12- Płynna wzmocniona	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83.8 /porcja 500g = 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5.1 /porcja 500g = 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2.6 /porcja 500g = 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 500g = 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.8 /porcja 500g = 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 500g = 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 500g = 4,30 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g = 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 500g = 50,30 mg	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Jogurt naturalny 1szl-100g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83.1 /porcja 600g = 488,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5.2 /porcja 600g = 30,60 g Tłuszcz (100g)= 2.4 /porcja 600g = 14,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /porcja 600g = 3,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10 /porcja 600g = 59,00 g cukry suma (100g)= 1.7 /porcja 600g = 10,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 600g = 4,50 g Sól (100g)= 0 /porcja 600g = 0,30 g Sód (100g)= 16.7 /porcja 600g = 98,30 mg	Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Płynna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 36.980 /porcja 1g = 369,80 kcal Białko ogółem (100g)= 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	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek D07-Bogorodkiakowa	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Rukola 10g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 136,4 / (porcja 490g) = 682,20 kcal Białko ogółem (100g)= 7,5 / (porcja 490g) = 37,20 g Tłuszcz (100g)= 4,6 / (porcja 490g) = 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,5 / (porcja 490g) = 12,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 15,6 / (porcja 490g) = 78,00 g cukry suma (100g)= 3,5 / (porcja 490g) = 17,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 / (porcja 490g) = 10,40 g Sól (100g)= .3 / (porcja 490g) = 1,30 g Sód (100g)= 109,3 / (porcja 490g) = 546,30 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 ziemiakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml A (GLU Psz, MLE.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Sałatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,2 / (porcja 1000g) = 832,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 / (porcja 1000g) = 45,50 g Tłuszcz (100g)= 1,5 / (porcja 1000g) = 15,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 / (porcja 1000g) = 3,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,7 / (porcja 1000g) = 116,60 g cukry suma (100g)= 2,7 / (porcja 1000g) = 26,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 / (porcja 1000g) = 22,70 g Sól (100g)= .2 / (porcja 1000g) = 1,90 g Sód (100g)= 9,4 / (porcja 1000g) = 94,00 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 Sól (100g)= .2 / (porcja 1000g) = 1,90 g Sód (100g)= 9,4 / (porcja 1000g) = 94,00 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 104,6 / (porcja 460g) = 475,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 / (porcja 460g) = 19,20 g Tłuszcz (100g)= 3,5 / (porcja 460g) = 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,2 / (porcja 460g) = 55,30 g cukry suma (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 / (porcja 460g) = 4,30 g Sól (100g)= .1 / (porcja 460g) = 0,50 g Sód (100g)= 101,6 / (porcja 460g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 213,90 kcal Białko ogółem 110,90 g Tłuszcz 57,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,60 g Węglowodny przyswajalne 290,10 g cukry suma 68,40 g Błonnik pokarmowy 39,00 g Sól 3,90 g Sód 1 165,60 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek D03Z-ograniczeniem łatwo przys.węgl(Cukrzykowa)	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,5 / (porcja 500g) = 412,50 kcal Białko ogółem (100g)= 5,4 / (porcja 500g) = 26,90 g Tłuszcz (100g)= 2,8 / (porcja 500g) = 14,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,8 / (porcja 500g) = 9,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,4 / (porcja 500g) = 41,80 g cukry suma (100g)= 1,8 / (porcja 500g) = 8,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 / (porcja 500g) = 5,70 g Sól (100g)= .2 / (porcja 500g) = 1,00 g Sód (100g)= 70,6 / (porcja 500g) = 352,80 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 ziemiakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml A (GLU Psz, MLE.) Kasza gryczana 200g (MLE.) Sałatka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88,2 / (porcja 1000g) = 881,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 / (porcja 1000g) = 45,60 g Tłuszcz (100g)= 2 / (porcja 1000g) = 20,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 / (porcja 1000g) = 6,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,3 / (porcja 1000g) = 122,50 g cukry suma (100g)= 2,1 / (porcja 1000g) = 21,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 / (porcja 1000g) = 18,80 g Sól (100g)= .3 / (porcja 1000g) = 2,80 g Sód (100g)= 49 / (porcja 1000g) = 490,20 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 Sól (100g)= .2 / (porcja 1000g) = 1,90 g Sód (100g)= 9,4 / (porcja 1000g) = 94,00 mg	Pieczynko żytnio-pszennorazowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85,4 / (porcja 460g) = 388,20 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 / (porcja 460g) = 17,30 g Tłuszcz (100g)= 3,5 / (porcja 460g) = 15,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,6 / (porcja 460g) = 34,60 g cukry suma (100g)= .6 / (porcja 460g) = 2,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 / (porcja 460g) = 7,20 g Sól (100g)= .3 / (porcja 460g) = 1,40 g Sód (100g)= 3,6 / (porcja 460g) = 16,30 mg	Pieczynko żytnio-pszennorazowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło 10g (MLE.) Ser żółty 30g (MLE.) Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 254,1 / (porcja 130g) = 329,90 kcal Białko ogółem (100g)= 11,8 / (porcja 130g) = 15,40 g Tłuszcz (100g)= 14,4 / (porcja 130g) = 18,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 9,6 / (porcja 130g) = 12,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 18,5 / (porcja 130g) = 24,00 g cukry suma (100g)= 2,2 / (porcja 130g) = 2,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4,1 / (porcja 130g) = 5,30 g Sól (100g)= 1 / (porcja 130g) = 1,30 g Sód (100g)= .6 / (porcja 130g) = 0,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 117,40 kcal Białko ogółem 111,00 g Tłuszcz 70,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 36,20 g Węglowodny przyswajalne 240,10 g cukry suma 42,60 g Błonnik pokarmowy 38,60 g Sól 6,70 g Sód 923,50 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek Gł. Bezglutenowa	<p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) rzodkiewka 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,9 /porcja 535g = 435,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /porcja 535g = 21,00 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /porcja 535g = 18,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 535g = 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,5 /porcja 535g = 44,80 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 535g = 15,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4 /porcja 535g = 2,30 g Sól (100g)= 0,3 /porcja 535g = 1,40 g Sód (100g)= 2,7 /porcja 535g = 14,10 mg</p>		<p>Kalaforowa z ziemniakami 300ml bez glutenu (SEL.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml bez glutenowy A Kasza gryczana 200 g (MLE.) Sałatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 100,4 /porcja 1000g = 1 004,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 /porcja 1000g = 46,60 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /porcja 1000g = 31,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,7 /porcja 1000g = 6,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,7 /porcja 1000g = 127,20 g cukry suma (100g)= 3,6 /porcja 1000g = 35,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,8 /porcja 1000g = 17,90 g Sól (100g)= 0,3 /porcja 1000g = 2,80 g Sód (100g)= 54,9 /porcja 1000g = 549,40 mg</p>	<p>Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szl-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)= 0,4 /porcja 450g = 1,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,2 /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)= 0,4 /porcja 450g = 1,60 g Sól (100g)= 0 /porcja 450g = 0,10 g Sód (100g)= 12,3 /porcja 450g = 55,80 mg</p>	<p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE.) Kiełbasa pieprzowa-wędliną z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Mix sałat 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 75,4 /porcja 475g = 359,00 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /porcja 475g = 11,20 g Tłuszcz (100g)= 3,7 /porcja 475g = 17,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 475g = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,1 /porcja 475g = 38,40 g cukry suma (100g)= 1,9 /porcja 475g = 8,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,3 /porcja 475g = 1,30 g Sól (100g)= 0,5 /porcja 475g = 2,40 g Sód (100g)= 1,8 /porcja 475g = 8,70 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 1 924,10 kcal Białko ogółem 84,50 g Tłuszcz 69,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,80 g Węglowodny przyswajalne 232,60 g cukry suma 72,20 g Błonnik pokarmowy 23,10 g Sól 6,70 g Sód 628,00 mg</p>	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek Mł. Bezmięczna	<p>Bułka Grahamka 1szl-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 2szl-100g (JA.) Dżem porcjowany 1szl-25g Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 103,9 /porcja 495g = 519,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4,1 /porcja 495g = 20,70 g Tłuszcz (100g)= 3,7 /porcja 495g = 18,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /porcja 495g = 6,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13 /porcja 495g = 65,20 g cukry suma (100g)= 8,9 /porcja 495g = 44,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,8 /porcja 495g = 9,00 g Sól (100g)= 0,2 /porcja 495g = 1,00 g Sód (100g)= 95 /porcja 495g = 474,80 mg</p>		<p>Żurek z ziemniakami 300ml bezmięczny (GLU Psz, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml bez glutenowy A Kasza jęczmienna 250g A (GLU Psz.) Sałatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102,2 /porcja 1050g = 1 021,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,8 /porcja 1050g = 48,30 g Tłuszcz (100g)= 3,4 /porcja 1050g = 34,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /porcja 1050g = 14,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,8 /porcja 1050g = 118,00 g cukry suma (100g)= 2,6 /porcja 1050g = 26,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 /porcja 1050g = 23,00 g Sól (100g)= 0,2 /porcja 1050g = 2,00 g Sód (100g)= 14,9 /porcja 1050g = 148,50 mg</p>	<p>Mandarynka 2szl-200g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 19,4 /porcja 450g = 88,20 kcal Białko ogółem (100g)= 0,2 /porcja 450g = 1,00 g Tłuszcz (100g)= 0,1 /porcja 450g = 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 450g = 0 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,2 /porcja 450g = 18,90 g cukry suma (100g)= 1,1 /porcja 450g = 5,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,6 /porcja 450g = 2,90 g Sól (100g)= 0 /porcja 450g = 0 g Sód (100g)= 1,7 /porcja 450g = 7,80 mg</p>	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne rama 10g Szynka łoskowa z kurcząt 60g (SO.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 99,8 /porcja 460g = 453,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /porcja 460g = 19,20 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 460g = 13,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 460g = 8,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,1 /porcja 460g = 55,20 g cukry suma (100g)= 1,6 /porcja 460g = 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 460g = 4,30 g Sól (100g)= 0,1 /porcja 460g = 0,50 g Sód (100g)= 101,4 /porcja 460g = 460,80 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 083,40 kcal Białko ogółem 89,20 g Tłuszcz 66,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,80 g Węglowodny przyswajalne 257,30 g cukry suma 82,80 g Błonnik pokarmowy 39,20 g Sól 3,50 g Sód 1 091,90 mg</p>	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek We- Wegetariańska	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) rzodkiewka 50g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 130.2 / (porcja 530g) = 685,30 kcal Białko ogółem (100g)= 7,1 / (porcja 530g) = 37,30 g Tłuszcz (100g)= 4,4 / (porcja 530g) = 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,4 / (porcja 530g) = 12,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,9 / (porcja 530g) = 78,30 g cukry suma (100g)= 3,4 / (porcja 530g) = 18,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 / (porcja 530g) = 11,00 g Sól (100g)= .2 / (porcja 530g) = 1,30 g Sód (100g)= 104,5 / (porcja 530g) = 549,70 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Gulasz warzywny z brokulaми 200g (GLU Psz.) Kasza gryczana 200 g (MLE.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 69,4 / (porcja 1100g) = 771,60 kcal Białko ogółem (100g)= 2 / (porcja 1100g) = 21,60 g Tłuszcz (100g)= 1,4 / (porcja 1100g) = 15,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 / (porcja 1100g) = 3,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,7 / (porcja 1100g) = 129,90 g cukry suma (100g)= 2,6 / (porcja 1100g) = 29,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,8 / (porcja 1100g) = 20,10 g Sól (100g)= .3 / (porcja 1100g) = 3,60 g Sód (100g)= 72,6 / (porcja 1100g) = 807,00 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.) Pasta roślinna 1szt-75g (GLU Psz, SOJ, GOR.) Mix salat 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97,6 / (porcja 475g) = 465,00 kcal Białko ogółem (100g)= 2,5 / (porcja 475g) = 12,00 g Tłuszcz (100g)= 3,7 / (porcja 475g) = 17,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 / (porcja 475g) = 6,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,1 / (porcja 475g) = 62,30 g cukry suma (100g)= 2,3 / (porcja 475g) = 11,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 / (porcja 475g) = 6,60 g Sól (100g)= .3 / (porcja 475g) = 1,50 g Sód (100g)= 97 / (porcja 475g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 046,30 kcal Białko ogółem 76,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,60 g Węglowodny przyswajalne 292,70 g cukry suma 69,90 g Błonnik pokarmowy 39,30 g Sól 6,50 g Sód 1 874,20 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek CIAZA CO2A- Dieta Lactostrawna	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Rukola 10g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 682,20 kcal Białko ogółem 37,20 g Tłuszcz 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,50 g Węglowodny przyswajalne 78,30 g cukry suma 17,40 g Błonnik pokarmowy 10,40 g Sól 1,30 g Sód 546,30 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml A (GLU Psz, MLE.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Salatka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 832,10 kcal Białko ogółem 45,50 g Tłuszcz 15,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,90 g Węglowodny przyswajalne 116,60 g cukry suma 26,80 g Błonnik pokarmowy 22,70 g Sól 1,90 g Sód 94,00 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.) Szytnka łobzowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix salat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 475,50 kcal Białko ogółem 19,20 g Tłuszcz 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,20 g Węglowodny przyswajalne 55,30 g cukry suma 7,40 g Błonnik pokarmowy 4,30 g Sól 0,50 g Sód 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 114,20 kcal Białko ogółem 107,60 g Tłuszcz 56,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 272,10 g cukry suma 63,40 g Błonnik pokarmowy 39,00 g Sól 3,80 g Sód 1 157,80 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek CIAŻAC03-Ograniczenie białka, przya. węglowod. cukrzycowa	Bułka Grahamka 1szt=70g (GLU Psz.) Twarożek z pietruszką 200g (MLE.) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 43,30 kcal Białko ogółem 40,40 g Tłuszcz 9,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,80 g Węglowodny przyswajalne 45,40 g cukry suma 12,50 g Błonnik pokarmowy 5,70 g Sól 1,10 g Sód 351,90 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.) Schab duszony w sosie 150g/120 ml A (GLU Psz, MLE.) Kasza gryczana 200 g (MLE.) Salażka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 970,50 kcal Białko ogółem 59,60 g Tłuszcz 23,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,00 g Węglowodny przyswajalne 123,90 g cukry suma 21,30 g Błonnik pokarmowy 19,00 g Sól 2,90 g Sód 525,60 mg		Pieczyno żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 446,30 kcal Białko ogółem 22,70 g Tłuszcz 19,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,50 g Węglowodny przyswajalne 34,80 g cukry suma 2,80 g Błonnik pokarmowy 7,20 g Sól 1,40 g Sód 15,40 mg	Pieczyno żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Ser zółty 30g (MLE.) Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] 255,70 kcal Białko ogółem 15,30 g Tłuszcz 10,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 23,90 g cukry suma 2,80 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 1,30 g Sód 0,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 213,00 kcal Białko ogółem 143,80 g Tłuszcz 64,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,70 g Węglowodny przyswajalne 245,20 g cukry suma 46,20 g Błonnik pokarmowy 38,80 g Sól 6,90 g Sód 957,10 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek LAKTACJA02-Dieta laktostrama	Bułka Grahamka 1szt=70g (GLU Psz.) Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Rukola 10g Kakao z cukrem 250 ml A (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 682,20 kcal Białko ogółem 37,20 g Tłuszcz 23,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 12,50 g Węglowodny przyswajalne 78,00 g cukry suma 17,40 g Błonnik pokarmowy 10,40 g Sól 1,30 g Sód 546,30 mg		Żurek z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) Schab duszony w sosie własnym 100g/120ml A (GLU Psz, MLE.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Salażka z buraczków 150g got. herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 832,10 kcal Białko ogółem 45,50 g Tłuszcz 15,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 3,90 g Węglowodny przyswajalne 116,60 g cukry suma 26,80 g Błonnik pokarmowy 22,70 g Sól 1,90 g Sód 94,00 mg	Herbata z cukrem 250ml A (GLU Psz, MLE, SEL, GLU Żyt.) 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.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 475,50 kcal Białko ogółem 19,20 g Tłuszcz 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,20 g Węglowodny przyswajalne 55,30 g cukry suma 7,40 g Błonnik pokarmowy 4,30 g Sól 0,50 g Sód 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 114,20 kcal Białko ogółem 107,60 g Tłuszcz 56,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 272,10 g cukry suma 63,40 g Błonnik pokarmowy 39,00 g Sól 3,80 g Sód 1 157,80 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 2026-05-14 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-14 czwartek LAKTACJAC03-D: z ograniczonym przyswajaniem Cukrzyca	Bułka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Twarożek z pietruszką 200g (MLE.) rzodkiewka 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 435,30 kcal Białko ogółem 40,40 g Tłuszcz 9,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,80 g Węglowodny przyswajalne 45,40 g cukry suma 12,50 g Błonnik pokarmowy 5,70 g Sól 1,10 g Sód 351,90 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 Zyt.) Schab duszony w sosie 150g/120 ml A (GLU Psz, MLE.) Kasza gryczana 200g A Sałatka z buraczków 150g goL Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 933,40 kcal Białko ogółem 59,60 g Tłuszcz 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,50 g Węglowodny przyswajalne 123,80 g cukry suma 21,30 g Błonnik pokarmowy 19,00 g Sól 1,90 g Sód 137,10 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Zyt.) Masło roślinne 10g Szyntka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 446,30 kcal Białko ogółem 22,70 g Tłuszcz 19,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,50 g Węglowodny przyswajalne 34,80 g cukry suma 2,80 g Błonnik pokarmowy 7,20 g Sól 1,40 g Sód 15,40 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Zyt.) Ser żółty 30g (MLE.) Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] 255,70 kcal Białko ogółem 15,30 g Tłuszcz 10,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 23,90 g cukry suma 2,80 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 1,30 g Sód 0,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 175,90 kcal Białko ogółem 143,80 g Tłuszcz 60,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,20 g Węglowodny przyswajalne 245,10 g cukry suma 46,20 g Błonnik pokarmowy 38,80 g Sól 5,90 g Sód 568,60 mg