

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela D01-Podstawowa	Chleb żytnio-pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pieczywo żytnio-pszennorazowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 140 /porcja 510g)= 700,20 kcal Białko ogółem (100g)= 6,5 /porcja 510g)= 32,40 g Tłuszcz (100g)= 6,5 /porcja 510g)= 32,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 4 /porcja 510g)= 20,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,6 /porcja 510g)= 67,80 g cukry suma (100g)= 2,7 /porcja 510g)= 13,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 /porcja 510g)= 10,50 g Sól (100g)= 3 /porcja 510g)= 1,60 g Sód (100g)= 71,4 /porcja 510g)= 356,80 mg		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SÓJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Surowka wiejska 150g G (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89,6 /porcja 1120g)= 995,80 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /porcja 1120g)= 37,80 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /porcja 1120g)= 20,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 4 /porcja 1120g)= 4,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,7 /porcja 1120g)= 163,00 g cukry suma (100g)= 2,5 /porcja 1120g)= 28,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3 /porcja 1120g)= 33,30 g Sól (100g)= 2 /porcja 1120g)= 1,70 g Sód (100g)= 7,7 /porcja 1120g)= 85,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 95,70 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)= 4 /porcja 251g)= 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /porcja 251g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= 1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 251g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 107,8 /porcja 485g)= 513,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7 /porcja 485g)= 17,40 g Tłuszcz (100g)= 3,9 /porcja 485g)= 18,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 485g)= 7,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,8 /porcja 485g)= 65,70 g cukry suma (100g)= 9,2 /porcja 485g)= 43,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 485g)= 7,10 g Sól (100g)= 2 /porcja 485g)= 1,00 g Sód (100g)= 97 /porcja 485g)= 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 305,00 kcal Białko ogółem 92,10 g Tłuszcz 74,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 34,10 g Węglowodny przyswajalne 306,50 g cukry suma 95,00 g Błonnik pokarmowy 53,90 g Sól 4,50 g Sód 911,70 mg	

M.O.S. 20. kwiat

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

STARSZY DIETETYK

mgr inż. Magdalena Kwiatkowska

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela D02-Lawostrawna	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 122,6 /porcja 570g)= 680,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,5 /porcja 570g)= 30,50 g Tłuszcz (100g)= 4,6 /porcja 570g)= 25,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,4 /porcja 570g)= 13,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,1 /porcja 570g)= 78,50 g cukry suma (100g)= 3,3 /porcja 570g)= 18,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7 /porcja 570g)= 9,50 g Sól (100g)= 1 /porcja 570g)= 0,80 g Sód (100g)= 112,9 /porcja 570g)= 627,40 mg		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SÓJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL.) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Brokuly duszona 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 76,5 /porcja 1120g)= 849,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /porcja 1120g)= 42,30 g Tłuszcz (100g)= 1,1 /porcja 1120g)= 12,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 4 /porcja 1120g)= 4,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,6 /porcja 1120g)= 129,00 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 1120g)= 19,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1 /porcja 1120g)= 22,90 g Sól (100g)= 1 /porcja 1120g)= 0,50 g Sód (100g)= 8,3 /porcja 1120g)= 91,80 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	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatkowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 107,8 /porcja 485g)= 513,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7 /porcja 485g)= 17,40 g Tłuszcz (100g)= 3,9 /porcja 485g)= 18,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 485g)= 7,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,8 /porcja 485g)= 65,70 g cukry suma (100g)= 9,2 /porcja 485g)= 43,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 485g)= 7,10 g Sól (100g)= 2 /porcja 485g)= 1,00 g Sód (100g)= 97 /porcja 485g)= 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 120,20 kcal Białko ogółem 94,70 g Tłuszcz 59,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,80 g Węglowodny przyswajalne 278,20 g cukry suma 86,00 g Błonnik pokarmowy 42,50 g Sól 2,50 g Sód 1 196,30 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela DZIECI P01B- Dieta Podstawowa Dziecięca	Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 623,10 kcal Białko ogółem 29,70 g Tłuszcz 32,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,90 g Węglowodny przyswajalne 53,10 g cukry suma 12,90 g Błonnik pokarmowy 9,20 g Sól 1,50 g Sód 220,90 mg	Pomarańcza 150g Wartość energetyczna[kcal] 50,80 kcal Białko ogółem 1,00 g Tłuszcz 0,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 10,20 g cukry suma 9,40 g Błonnik pokarmowy 2,10 g Sól g Sód 3,20 mg	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SÓJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Kasza jęczmienna gotowana 100g (GLU Psz.) Surówka wiejska 100g G (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 736,30 kcal Białko ogółem 34,40 g Tłuszcz 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,20 g Węglowodny przyswajalne 106,70 g cukry suma 22,10 g Błonnik pokarmowy 18,10 g Sól 1,10 g Sód 124,20 mg	Herbata owocowa z cukrem 250ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt-150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 115,60 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 15,00 g cukry suma 14,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg	Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 410,50 kcal Białko ogółem 13,90 g Tłuszcz 17,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,10 g Węglowodny przyswajalne 46,10 g cukry suma 43,10 g Błonnik pokarmowy 5,40 g Sól 0,90 g Sód 280,50 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 936,30 kcal Białko ogółem 83,50 g Tłuszcz 68,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 33,20 g Węglowodny przyswajalne 231,10 g cukry suma 102,00 g Błonnik pokarmowy 37,80 g Sól 3,70 g Sód 636,60 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 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela D05-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Bułka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 110,4 /porcja 570g)= 613,10 kcal Białko ogółem (100g)= 5,5 /porcja 570g)= 30,60 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 570g)= 16,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /porcja 570g)= 7,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,8 /porcja 570g)= 82,50 g cukry suma (100g)= 3,3 /porcja 570g)= 18,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 570g)= 8,60 g Sól (100g)= 0,4 /porcja 570g)= 2,00 g Sód (100g)= 31,2 /porcja 570g)= 173,50 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 26,3 /porcja 350g)= 90,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,5 /porcja 350g)= 5,30 g Tłuszcz (100g)= 0,90 g /porcja 350g)= 1,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,3 /porcja 350g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,4 /porcja 350g)= 15,20 g cukry suma (100g)= 3,4 /porcja 350g)= 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,1 /porcja 350g)= 0,20 g Sól (100g)= 0 /porcja 350g)= 0,10 g Sód (100g)= 16,2 /porcja 350g)= 55,80 mg	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz.) Kasza jęczmienna 250g A (GLU Psz.) marchew duszona 150g A herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85 /porcja 1050g)= 849,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /porcja 1050g)= 40,10 g Tłuszcz (100g)= 1,3 /porcja 1050g)= 12,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,3 /porcja 1050g)= 2,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13 /porcja 1050g)= 129,50 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 1050g)= 19,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,6 /porcja 1050g)= 25,60 g Sól (100g)= 0,4 /porcja 1050g)= 0,60 g Sód (100g)= 17,1 /porcja 1050g)= 171,20 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt-150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 /porcja 251g)= 95,70 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)= 0,8 /porcja 251g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 /porcja 251g)= 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /porcja 251g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= 0,1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 251g)= 7,80 mg	Bułka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88,8 /porcja 460g)= 403,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /porcja 460g)= 17,50 g Tłuszcz (100g)= 2,2 /porcja 460g)= 9,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,4 /porcja 460g)= 1,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,1 /porcja 460g)= 59,60 g cukry suma (100g)= 1,6 /porcja 460g)= 7,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,8 /porcja 460g)= 3,40 g Sól (100g)= 0,5 /porcja 460g)= 2,20 g Sód (100g)= 1,7 /porcja 460g)= 7,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 052,60 kcal Białko ogółem 98,00 g Tłuszcz 43,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,30 g Węglowodny przyswajalne 296,80 g cukry suma 67,00 g Błonnik pokarmowy 40,80 g Sól 5,10 g Sód 416,10 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 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela	D11- Papkowata	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 500g)= 50,30 mg	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,8 /(porcja 501g)= 493,90 kcal Białko ogółem (100g)= 6 /(porcja 501g)= 29,80 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /(porcja 501g)= 15,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /(porcja 501g)= 4,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,8 /(porcja 501g)= 53,80 g cukry suma (100g)= 1,5 /(porcja 501g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 501g)= 7,30 g Sól (100g)= .1 /(porcja 501g)= 0,30 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 501g)= 50,30 mg	Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Papka (GLU Psz, MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 62,9 /(porcja 500g)= 314,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /(porcja 500g)= 18,80 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /(porcja 500g)= 13,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /(porcja 500g)= 6,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,3 /(porcja 500g)= 26,30 g cukry suma (100g)= 1 /(porcja 500g)= 4,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 500g)= 7,60 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,20 g Sód (100g)= 12,8 /(porcja 500g)= 64,10 mg	zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /(porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /(porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /(porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 500g)= 50,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 065,10 kcal Białko ogółem 124,80 g Tłuszcz 67,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,50 g Węglowodny przyswajalne 226,50 g cukry suma 22,20 g Błonnik pokarmowy 27,80 g Sól 0,80 g Sód 265,30 mg		

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela	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.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,8 /(porcja 501g)= 493,90 kcal Białko ogółem (100g)= 6 /(porcja 501g)= 29,80 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /(porcja 501g)= 15,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /(porcja 501g)= 4,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,8 /(porcja 501g)= 53,80 g cukry suma (100g)= 1,5 /(porcja 501g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 501g)= 7,30 g Sól (100g)= .1 /(porcja 501g)= 0,30 g Sód (100g)= 10,1 /(porcja 501g)= 50,30 mg	Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 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 drobiowa 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 71,5 /(porcja 500g)= 357,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /(porcja 500g)= 16,80 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /(porcja 500g)= 8,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 500g)= 1,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,2 /(porcja 500g)= 51,10 g cukry suma (100g)= .4 /(porcja 500g)= 2,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 500g)= 3,80 g Sól (100g)= 0 /(porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 7,2 /(porcja 500g)= 35,90 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 058,80 kcal Białko ogółem 116,00 g Tłuszcz 67,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,20 g Węglowodny przyswajalne 234,80 g cukry suma 20,10 g Błonnik pokarmowy 28,50 g Sól 0,70 g Sód 227,80 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela D07- Bogatobiałkowa	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Twarożek naturalny 120g A (MLE), Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE), Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 122,6/(porcja 570g) = 680,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,5/(porcja 570g) = 30,50 g Tłuszcz (100g)= 4,6/(porcja 570g) = 25,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,4/(porcja 570g) = 13,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,1/(porcja 570g) = 78,50 g cukry suma (100g)= 3,3/(porcja 570g) = 18,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7/(porcja 570g) = 9,50 g Sól (100g)= 0,1/(porcja 570g) = 0,80 g Sód (100g)= 112,9/(porcja 570g) = 627,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt naturalny 1szt-100g (MLE), Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 26,3/(porcja 350g) = 90,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,5/(porcja 350g) = 5,30 g Tłuszcz (100g)= 4/(porcja 350g) = 1,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,4/(porcja 350g) = 15,20 g cukry suma (100g)= 3,4/(porcja 350g) = 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,1/(porcja 350g) = 0,20 g Sól (100g)= 0/(porcja 350g) = 0,10 g Sód (100g)= 16,2/(porcja 350g) = 55,80 mg	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL), Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz), Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL), kasza jęczmienna 200g (GLU Psz), Brokuly duszona 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 76,5/(porcja 1120g) = 849,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8/(porcja 1120g) = 42,30 g Tłuszcz (100g)= 1,1/(porcja 1120g) = 12,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,4/(porcja 1120g) = 4,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,6/(porcja 1120g) = 129,00 g cukry suma (100g)= 1,8/(porcja 1120g) = 19,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,1/(porcja 1120g) = 22,90 g Sól (100g)= 0,1/(porcja 1120g) = 0,50 g Sód (100g)= 8,3/(porcja 1120g) = 91,80 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt-150g (MLE), Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3/(porcja 251g) = 95,70 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)= 0,8/(porcja 251g) = 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4/(porcja 251g) = 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8/(porcja 251g) = 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2/(porcja 251g) = 3,00 g Sól (100g)= 0,1/(porcja 251g) = 0,20 g Sód (100g)= 3,1/(porcja 251g) = 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR), Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 107,8/(porcja 485g) = 513,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7/(porcja 485g) = 17,40 g Tłuszcz (100g)= 3,9/(porcja 485g) = 18,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5/(porcja 485g) = 7,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,8/(porcja 485g) = 65,70 g cukry suma (100g)= 9,2/(porcja 485g) = 43,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5/(porcja 485g) = 7,10 g Sól (100g)= 0,2/(porcja 485g) = 1,00 g Sód (100g)= 97/(porcja 485g) = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 230,20 kcal Białko ogółem 100,00 g Tłuszcz 61,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,70 g Węglowodny przyswajalne 298,40 g cukry suma 102,80 g Błonnik pokarmowy 42,70 g Sól 2,60 g Sód 1 244,50 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 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela D03-Z ograniczeniem lakto przys.węgl.(Cukrzykowa)	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Ser żółty 60g A (MLE), Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93,2/(porcja 510g) = 465,80 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7/(porcja 510g) = 23,50 g Tłuszcz (100g)= 4,8/(porcja 510g) = 24,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,3/(porcja 510g) = 16,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,4/(porcja 510g) = 37,00 g cukry suma (100g)= 1/(porcja 510g) = 5,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7/(porcja 510g) = 8,40 g Sól (100g)= 4/(porcja 510g) = 2,00 g Sód (100g)= 4,8/(porcja 510g) = 24,00 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) = 2,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,8/(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)= 0,1/(porcja 251g) = 0,20 g Sód (100g)= 6,2/(porcja 251g) = 15,40 mg	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL), Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz), Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL), Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz), Surówka wiejska 150g G (JAJ, GOR), Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,9/(porcja 1120g) = 976,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,7/(porcja 1120g) = 37,90 g Tłuszcz (100g)= 1,8/(porcja 1120g) = 20,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,4/(porcja 1120g) = 4,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,2/(porcja 1120g) = 158,00 g cukry suma (100g)= 2,1/(porcja 1120g) = 23,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3/(porcja 1120g) = 33,30 g Sól (100g)= 0,2/(porcja 1120g) = 1,70 g Sód (100g)= 8,4/(porcja 1120g) = 93,00 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR), Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 84,5/(porcja 460g) = 384,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4/(porcja 460g) = 15,50 g Tłuszcz (100g)= 4/(porcja 460g) = 18,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6/(porcja 460g) = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,7/(porcja 460g) = 35,00 g cukry suma (100g)= 0,6/(porcja 460g) = 2,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6/(porcja 460g) = 7,20 g Sól (100g)= 0,4/(porcja 460g) = 1,90 g Sód (100g)= 3,6/(porcja 460g) = 16,30 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR), Ogórek 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 137,2/(porcja 130g) = 178,20 kcal Białko ogółem (100g)= 7,9/(porcja 130g) = 10,30 g Tłuszcz (100g)= 2,6/(porcja 130g) = 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,8/(porcja 130g) = 1,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 18,3/(porcja 130g) = 23,80 g cukry suma (100g)= 1,5/(porcja 130g) = 2,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3,8/(porcja 130g) = 4,90 g Sól (100g)= 1/(porcja 130g) = 1,20 g Sód (100g)= 1,8/(porcja 130g) = 2,40 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 080,90 kcal Białko ogółem 91,70 g Tłuszcz 69,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,70 g Węglowodny przyswajalne 258,80 g cukry suma 37,40 g Błonnik pokarmowy 56,80 g Sól 7,00 g Sód 151,10 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 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela GL - Bezglutenowa	<p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A 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</p>		<p>Barszcz czerwony 300ml bez glutelowy (SEL) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g bez glutelowy A (JAJ) Sos pomidorowy 120g bezglutenowy i bezmleczny A (SEL) Ziemniaki 300g A Surowka wiejska 150g G (JAJ, GOR) herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86.6 /porcja 1220g = 1 082,20 kcal Białko ogółem (100g)= 2.9 /porcja 1220g = 36,50 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 1220g = 37,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 1220g = 3,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.2 /porcja 1220g = 139,90 g cukry suma (100g)= 2.7 /porcja 1220g = 33,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.8 /porcja 1220g = 35,20 g Sól (100g)= .2 /porcja 1220g = 2,00 g Sód (100g)= 20.5 /porcja 1220g = 255,80 mg</p>	<p>Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38.3 /porcja 251g = 95,70 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)= 4 /porcja 251g = 10,00 g cukry suma (100g)= 3.8 /porcja 251g = 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.2 /porcja 251g = 3,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 251g = 0,20 g Sód (100g)= 3.1 /porcja 251g = 7,80 mg</p>	<p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89.7 /porcja 500g = 448,40 kcal Białko ogółem (100g)= 2.2 /porcja 500g = 11,20 g Tłuszcz (100g)= 4 /porcja 500g = 20,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 500g = 7,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.8 /porcja 500g = 48,80 g cukry suma (100g)= 9.2 /porcja 500g = 45,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 500g = 4,10 g Sól (100g)= .3 /porcja 500g = 1,50 g Sód (100g)= 1.7 /porcja 500g = 8,70 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 110,30 kcal Białko ogółem 69,70 g Tłuszcz 88,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,70 g Węglowodny przyswajalne 239,90 g cukry suma 100,20 g Błonnik pokarmowy 44,70 g Sól 5,80 g Sód 288,60 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 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela ML - Bezmleczna	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt) Masło roślinne 10g Pasta roślinna 1szt-75g (GLU Psz, SOJ, GOR) Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92 /porcja 575g = 541,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3.1 /porcja 575g = 18,30 g Tłuszcz (100g)= 3.7 /porcja 575g = 21,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1 /porcja 575g = 5,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11.1 /porcja 575g = 65,30 g cukry suma (100g)= 2.3 /porcja 575g = 13,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.3 /porcja 575g = 7,70 g Sól (100g)= .3 /porcja 575g = 1,50 g Sód (100g)= 79.6 /porcja 575g = 468,40 mg</p>		<p>Barszcz czerwony 300ml bezmleczny A (GLU Psz, SEL) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz) Sos pomidorowy 120g bezglutenowy i bezmleczny A (SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz) Brokuly duszona 150g herbata dzika róża/ jablko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82 /porcja 1120g = 911,20 kcal Białko ogółem (100g)= 3.8 /porcja 1120g = 42,40 g Tłuszcz (100g)= 2.2 /porcja 1120g = 24,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 1120g = 3,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.6 /porcja 1120g = 117,30 g cukry suma (100g)= 1.7 /porcja 1120g = 18,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.3 /porcja 1120g = 25,80 g Sól (100g)= .1 /porcja 1120g = 1,30 g Sód (100g)= 37.7 /porcja 1120g = 418,50 mg</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Mandarynka 2szt-200g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 15.2 /porcja 450g = 68,90 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)= 3.1 /porcja 450g = 14,00 g cukry suma (100g)= 0 /porcja 450g = g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 /porcja 450g = 2,90 g Sól (100g)= 0 /porcja 450g = g Sód (100g)= 3.4 /porcja 450g = 15,40 mg</p>	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt) Masło roślinne 10g Golonkowa delikatniejsza z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 107.2 /porcja 485g = 510,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3.7 /porcja 485g = 17,40 g Tłuszcz (100g)= 3.9 /porcja 485g = 18,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.1 /porcja 485g = 5,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.8 /porcja 485g = 65,70 g cukry suma (100g)= 9.2 /porcja 485g = 43,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.5 /porcja 485g = 7,10 g Sól (100g)= .2 /porcja 485g = 1,10 g Sód (100g)= 96.8 /porcja 485g = 460,80 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 031,90 kcal Białko ogółem 79,10 g Tłuszcz 64,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 14,10 g Węglowodny przyswajalne 262,30 g cukry suma 76,10 g Błonnik pokarmowy 43,50 g Sól 3,90 g Sód 1 363,10 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 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela We-Wegetariańska	<p>Chleb żytnio-pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 140 /porcja 510g)= 700,20 kcal Białko ogółem (100g)= 6.5 /porcja 510g)= 32,40 g Tłuszcz (100g)= 6.5 /porcja 510g)= 32,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 4 /porcja 510g)= 20,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.6 /porcja 510g)= 67,80 g cukry suma (100g)= 2.7 /porcja 510g)= 13,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.1 /porcja 510g)= 10,50 g Sól (100g)= .3 /porcja 510g)= 1,60 g Sód (100g)= 71.4 /porcja 510g)= 356,80 mg</p>		<p>Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Gulasz warzywny z brokolami i soczewicą 200g (GLU Psz.) Surówka wiejska 150g G (JAJ, GOR.) herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 61.8 /porcja 1100g)= 686,30 kcal Białko ogółem (100g)= 1.8 /porcja 1100g)= 19,50 g Tłuszcz (100g)= .8 /porcja 1100g)= 8,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .1 /porcja 1100g)= 1,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12 /porcja 1100g)= 133,20 g cukry suma (100g)= 1.5 /porcja 1100g)= 16,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.5 /porcja 1100g)= 27,80 g Sól (100g)= .1 /porcja 1100g)= 1,40 g Sód (100g)= 39.4 /porcja 1100g)= 437,60 mg</p>	<p>Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38.3 /porcja 251g)= 95,70 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)= 4 /porcja 251g)= 10,00 g cukry suma (100g)= 3.8 /porcja 251g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 3.1 /porcja 251g)= 7,80 mg</p>	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasztet sojowy 1szt-110g (SOJ, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 136.6 /porcja 535g)= 718,90 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /porcja 535g)= 15,50 g Tłuszcz (100g)= 7.7 /porcja 535g)= 40,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 535g)= 8,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.3 /porcja 535g)= 69,90 g cukry suma (100g)= 8.5 /porcja 535g)= 44,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.8 /porcja 535g)= 9,40 g Sól (100g)= .4 /porcja 535g)= 1,90 g Sód (100g)= 87.7 /porcja 535g)= 461,70 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 201,10 kcal Białko ogółem 71,90 g Tłuszcz 84,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,50 g Węglowodny przyswajalne 280,90 g cukry suma 83,90 g Błonnik pokarmowy 50,70 g Sól 5,10 g Sód 1 263,90 mg</p>	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela CIAŻA CO2A- Dieta Laktowstrawna	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 680,90 kcal Białko ogółem 30,50 g Tłuszcz 25,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,40 g Węglowodny przyswajalne 78,50 g cukry suma 18,20 g Błonnik pokarmowy 9,50 g Sól 0,80 g Sód 627,40 mg</p>		<p>Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Kasza jęczmienna 200 g (GLU Psz, MLE.) Brokuly duszona 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 808,50 kcal Białko ogółem 40,00 g Tłuszcz 14,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,50 g Węglowodny przyswajalne 118,00 g cukry suma 19,20 g Błonnik pokarmowy 20,90 g Sól 3,40 g Sód 1 257,30 mg</p>	<p>Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 95,70 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 10,00 g cukry suma 9,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg</p>	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 513,30 kcal Białko ogółem 17,40 g Tłuszcz 18,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,30 g Węglowodny przyswajalne 65,70 g cukry suma 43,90 g Błonnik pokarmowy 7,10 g Sól 1,00 g Sód 461,70 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 098,40 kcal Białko ogółem 92,40 g Tłuszcz 61,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 28,20 g Węglowodny przyswajalne 272,20 g cukry suma 90,80 g Błonnik pokarmowy 40,50 g Sól 5,40 g Sód 2 354,20 mg</p>	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela CIAŻAC03-Ograniczenie łatw.przys.węglu(Cukrzykowa)	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Ser żółty 60g A (MLE) Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ) Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 584,80 kcal Białko ogółem 34,40 g Tłuszcz 32,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,30 g Węglowodny przyswajalne 37,50 g cukry suma 5,20 g Błonnik pokarmowy 8,40 g Sól 2,00 g Sód 23,10 mg	Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Herbata bez cukru 250 ml 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	Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL) Klopsiki drobiowe pieczone 3sz-150g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz.) Surówka wiejska 150g G (JAJ, GOR) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 1 027,10 kcal Białko ogółem 55,20 g Tłuszcz 18,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,00 g Węglowodny przyswajalne 158,00 g cukry suma 23,20 g Błonnik pokarmowy 33,30 g Sól 1,90 g Sód 150,60 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Twarożek 120g A (MLE) Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 519,40 kcal Białko ogółem 28,70 g Tłuszcz 25,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,60 g Węglowodny przyswajalne 40,00 g cukry suma 7,40 g Błonnik pokarmowy 7,20 g Sól 2,00 g Sód 68,80 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] 209,80 kcal Białko ogółem 15,10 g Tłuszcz 4,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,60 g Węglowodny przyswajalne 24,20 g cukry suma 2,70 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 1,90 g Sód 0,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 417,50 kcal Białko ogółem 137,90 g Tłuszcz 83,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 34,50 g Węglowodny przyswajalne 264,70 g cukry suma 43,00 g Błonnik pokarmowy 57,20 g Sól 8,00 g Sód 258,70 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

strona 13 z 15

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2026-05-11 12:46:13

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela LAKTACJA C02-Dieta łatwostrawna	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Kakao z cukrem 250 ml A (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 680,90 kcal Białko ogółem 30,50 g Tłuszcz 25,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,40 g Węglowodny przyswajalne 78,50 g cukry suma 18,20 g Błonnik pokarmowy 9,50 g Sól 0,80 g Sód 627,40 mg		Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL) Roladka drobiowa z groszkiem 100g (GLU Psz, JAJ) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL) kasza jęczmienna 200g (GLU Psz.) Brokuly duszona 150g herbata dzika róża/ jabłko z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 910,50 kcal Białko ogółem 43,30 g Tłuszcz 17,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,40 g Węglowodny przyswajalne 131,40 g cukry suma 19,40 g Błonnik pokarmowy 23,60 g Sól 0,60 g Sód 130,60 mg	Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 95,70 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 10,00 g cukry suma 9,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Dżem porcjowany 1szt-25g Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 513,30 kcal Białko ogółem 17,40 g Tłuszcz 18,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,30 g Węglowodny przyswajalne 65,70 g cukry suma 43,90 g Błonnik pokarmowy 7,10 g Sól 1,00 g Sód 461,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 200,40 kcal Białko ogółem 95,70 g Tłuszcz 64,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,10 g Węglowodny przyswajalne 285,60 g cukry suma 91,00 g Błonnik pokarmowy 43,20 g Sól 2,60 g Sód 1 227,50 mg

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

strona 14 z 15

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2026-05-11 12:46:13

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-17 niedziela LAKTACJAC03-D, z ograni. łatwo przysw. węgl.(Cukrzyca)	<p>Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Ser żółty 60g A (MLE) Jajko gotowane 1 szt -50g (JAJ) Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 584,80 kcal Białko ogółem 34,40 g Tłuszcz 32,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,30 g Węglowodny przyswajalne 37,50 g cukry suma 5,20 g Błonnik pokarmowy 8,40 g Sól 2,00 g Sód 23,10 mg</p>	<p>Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Herbata bez cukru 250 ml 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</p>	<p>Barszcz czerwony 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL) Klopsiki drobiowe pieczone 3sz-150g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL) Kasza pęczak gotowana 200g A (GLU Psz) Surówka wiejska 150g G (JAJ, GOR) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 1 027,10 kcal Białko ogółem 55,20 g Tłuszcz 18,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,00 g Węglowodny przyswajalne 158,00 g cukry suma 23,20 g Błonnik pokarmowy 33,30 g Sól 1,90 g Sód 150,60 mg</p>		<p>Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Twarożek 120g A (MLE) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 519,40 kcal Białko ogółem 28,70 g Tłuszcz 25,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,60 g Węglowodny przyswajalne 40,00 g cukry suma 7,40 g Błonnik pokarmowy 7,20 g Sól 2,00 g Sód 68,80 mg</p>	<p>Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Kielbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 60g Papryka świeża 30g Wartość energetyczna[kcal] 209,80 kcal Białko ogółem 15,10 g Tłuszcz 4,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,60 g Węglowodny przyswajalne 24,20 g cukry suma 2,70 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 1,90 g Sód 0,80 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 417,50 kcal Białko ogółem 137,90 g Tłuszcz 83,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 34,50 g Węglowodny przyswajalne 264,70 g cukry suma 43,00 g Błonnik pokarmowy 57,20 g Sól 8,00 g Sód 258,70 mg</p>