

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek D01-Podstawowa	Chleb żytnio-pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem i ciecierzycą 120g A (JAJ, GOR.) Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98.3 /porcja 570g)= 546,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4.4 /porcja 570g)= 22,60 g Tłuszcz (100g)= 4 /porcja 570g)= 22,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 570g)= 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.4 /porcja 570g)= 57,80 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 570g)= 11,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1.2 /porcja 570g)= 6,60 g Sól (100g)= .3 /porcja 570g)= 1,80 g Sód (100g)= 125.4 /porcja 570g)= 696,50 mg		Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz.) Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL.) Ziemniaki 200g a Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR.) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85.6 /porcja 1090g)= 950,70 kcal Białko ogółem (100g)= 2.4 /porcja 1090g)= 26,20 g Tłuszcz (100g)= 1.7 /porcja 1090g)= 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 1090g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14.3 /porcja 1090g)= 158,50 g cukry suma (100g)= 3.7 /porcja 1090g)= 40,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3 /porcja 1090g)= 32,80 g Sól (100g)= .1 /porcja 1090g)= 1,00 g Sód (100g)= 28.7 /porcja 1090g)= 319,00 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)= .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) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81.7 /porcja 720g)= 583,20 kcal Białko ogółem (100g)= 3.3 /porcja 720g)= 23,30 g Tłuszcz (100g)= 3.1 /porcja 720g)= 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 720g)= 10,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.7 /porcja 720g)= 69,60 g cukry suma (100g)= 3.2 /porcja 720g)= 22,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 720g)= 6,10 g Sól (100g)= .1 /porcja 720g)= 0,70 g Sód (100g)= 77.2 /porcja 720g)= 551,10 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 175,90 kcal Białko ogółem 76,60 g Tłuszcz 66,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,00 g Węglowodny przyswajalne 295,90 g cukry suma 83,90 g Błonnik pokarmowy 48,50 g Sól 3,70 g Sód 1 574,40 mg	

13.04.2026. Alcega
STARSZY DIETETYK

mgr inż. Magdalena Kwiatkowska

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek D02-Latwostrawna	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 101.2 /porcja 570g)= 561,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4.2 /porcja 570g)= 23,30 g Tłuszcz (100g)= 4.5 /porcja 570g)= 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.7 /porcja 570g)= 9,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10.5 /porcja 570g)= 58,20 g cukry suma (100g)= 1.9 /porcja 570g)= 10,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /porcja 570g)= 5,50 g Sól (100g)= .2 /porcja 570g)= 1,40 g Sód (100g)= 158 /porcja 570g)= 877,70 mg		Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz.) Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL.) Ziemniaki 200g a Kalafior duszony z ziołami 150g A Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87.5 /porcja 1090g)= 972,00 kcal Białko ogółem (100g)= 2.5 /porcja 1090g)= 28,10 g Tłuszcz (100g)= 2.3 /porcja 1090g)= 25,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 1090g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13.3 /porcja 1090g)= 147,40 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 1090g)= 33,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2.9 /porcja 1090g)= 32,30 g Sól (100g)= .1 /porcja 1090g)= 1,00 g Sód (100g)= 31.9 /porcja 1090g)= 354,70 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)= .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) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81.7 /porcja 720g)= 583,20 kcal Białko ogółem (100g)= 3.3 /porcja 720g)= 23,30 g Tłuszcz (100g)= 3.1 /porcja 720g)= 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1.5 /porcja 720g)= 10,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9.7 /porcja 720g)= 69,60 g cukry suma (100g)= 3.2 /porcja 720g)= 22,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 720g)= 6,10 g Sól (100g)= .1 /porcja 720g)= 0,70 g Sód (100g)= 77.2 /porcja 720g)= 551,10 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 212,50 kcal Białko ogółem 79,20 g Tłuszcz 75,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,20 g Węglowodny przyswajalne 285,20 g cukry suma 76,20 g Błonnik pokarmowy 46,90 g Sól 3,30 g Sód 1 791,30 mg	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek DZIECI P01B- Dieta Podstawowa Dziecięca	Pieczyno żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem i ciecierzycą 120g A (JAJ, GOR) Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 469,20 kcal Białko ogółem 20,00 g Tłuszcz 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 8,50 g Węglowodny przyswajalne 43,10 g cukry suma 10,50 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 1,80 g Sód 560,60 mg	Herbata owocowa z cukrem 250ml Jabłko 130g Wartość energetyczna[kcal] 88,10 kcal Białko ogółem 0,50 g Tłuszcz 0,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 19,60 g cukry suma 19,20 g Błonnik pokarmowy 1,90 g Sól g Sód 9,70 mg	Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Kotlet rybny 100g A (GLU Psz, JAJ, RYB.) Ziemniaki 100g Surówka porowa 100g G (JAJ, GOR.) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 438,10 kcal Białko ogółem 15,60 g Tłuszcz 9,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 67,20 g cukry suma 15,10 g Błonnik pokarmowy 15,30 g Sól 0,30 g Sód 89,70 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) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Mix salat z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 480,40 kcal Białko ogółem 19,70 g Tłuszcz 21,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,20 g Węglowodny przyswajalne 50,00 g cukry suma 21,80 g Błonnik pokarmowy 4,40 g Sól 0,50 g Sód 369,90 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 591,40 kcal Białko ogółem 60,30 g Tłuszcz 56,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 21,80 g Węglowodny przyswajalne 194,90 g cukry suma 81,10 g Błonnik pokarmowy 29,90 g Sól 2,80 g Sód 1 037,70 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 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek D05-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Pasta z białek jaj z koperkiem 120g (JAJ, MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90 //(porcja 570g) = 500,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 //(porcja 570g) = 20,90 g Tłuszcz (100g)= 3,2 //(porcja 570g) = 17,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 //(porcja 570g) = 7,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,2 //(porcja 570g) = 62,40 g cukry suma (100g)= 1,9 //(porcja 570g) = 10,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,8 //(porcja 570g) = 4,60 g Sól (100g)= 0,5 //(porcja 570g) = 2,50 g Sód (100g)= 73,6 //(porcja 570g) = 408,80 mg	jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 26,3 //(porcja 350g) = 90,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,5 //(porcja 350g) = 5,30 g Tłuszcz (100g)= 0,4 //(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	Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz.) Ziemniaki 300g A Fasolka szparagowa duszona 150g B Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 68,3 //(porcja 1070g) = 759,20 kcal Białko ogółem (100g)= 2,3 //(porcja 1070g) = 25,80 g Tłuszcz (100g)= 0,9 //(porcja 1070g) = 10,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,1 //(porcja 1070g) = 1,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12 //(porcja 1070g) = 133,10 g cukry suma (100g)= 1,6 //(porcja 1070g) = 17,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,8 //(porcja 1070g) = 30,70 g Sól (100g)= 0 //(porcja 1070g) = 0,40 g Sód (100g)= 13,1 //(porcja 1070g) = 145,40 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	Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Mix salat z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 72,2 //(porcja 720g) = 515,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 //(porcja 720g) = 23,30 g Tłuszcz (100g)= 1,9 //(porcja 720g) = 13,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,7 //(porcja 720g) = 4,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,3 //(porcja 720g) = 73,50 g cukry suma (100g)= 3,2 //(porcja 720g) = 22,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0,7 //(porcja 720g) = 5,20 g Sól (100g)= 0,3 //(porcja 720g) = 1,90 g Sód (100g)= 13,6 //(porcja 720g) = 97,20 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 961,10 kcal Białko ogółem 79,80 g Tłuszcz 45,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,80 g Węglowodny przyswajalne 294,20 g cukry suma 72,00 g Błonnik pokarmowy 43,70 g Sól 5,10 g Sód 715,00 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 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek 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 przyswajalny (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 z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE,) 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 przyswajalny (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 przyswajalny (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 przyswajalny (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 przyswajalny 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 u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek 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 przyswajalny (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 z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE,) 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 przyswajalny (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)= 18,63 /(porcja 1g)= 18,60 g Tłuszcz (100g)= 17,45 /(porcja 1g)= 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 8,72 /(porcja 1g)= 8,70 g Węglowodny przyswajalny (100g)= 32,28 /(porcja 1g)= 32,30 g cukry suma (100g)= 3,80 /(porcja 1g)= 3,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 8,75 /(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 przyswajalny (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] 2 120,40 kcal Białko ogółem 124,60 g Tłuszcz 71,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,90 g Węglowodny przyswajalny 232,50 g cukry suma 21,10 g Błonnik pokarmowy 29,00 g Sól 0,70 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 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek D07- Bogatobiałkowa	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Pasta z jaj z koperkiem 200g A (JAJ, GOR), Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86,4 /porcja 650g)= 575,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /porcja 650g)= 25,60 g Tłuszcz (100g)= 2,9 /porcja 650g)= 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /porcja 650g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,5 /porcja 650g)= 70,20 g cukry suma (100g)= 1,6 /porcja 650g)= 10,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /porcja 650g)= 9,20 g Sól (100g)= .1 /porcja 650g)= 0,40 g Sód (100g)= 71 /porcja 650g)= 473,40 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)= .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)= .1 /porcja 350g)= 0,20 g Sól (100g)= 0 /porcja 350g)= 0,10 g Sód (100g)= 16,2 /porcja 350g)= 55,80 mg	Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL), Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz), Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL), Ziemniaki 200g a Kalafior duszony z ziołami 150g A Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,5 /porcja 1090g)= 972,00 kcal Białko ogółem (100g)= 2,5 /porcja 1090g)= 28,10 g Tłuszcz (100g)= 2,3 /porcja 1090g)= 25,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 1090g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,3 /porcja 1090g)= 147,40 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 1090g)= 33,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,9 /porcja 1090g)= 32,30 g Sól (100g)= .1 /porcja 1090g)= 1,00 g Sód (100g)= 31,9 /porcja 1090g)= 354,70 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)= .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), Twarożek naturalny 200g A (MLE), Mix салат z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 88 /porcja 800g)= 677,10 kcal Białko ogółem (100g)= 4,2 /porcja 800g)= 32,30 g Tłuszcz (100g)= 3,5 /porcja 800g)= 26,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 800g)= 13,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,5 /porcja 800g)= 73,10 g cukry suma (100g)= 3,4 /porcja 800g)= 26,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 800g)= 6,10 g Sól (100g)= .1 /porcja 800g)= 0,70 g Sód (100g)= 71,2 /porcja 800g)= 547,50 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 411,20 kcal Białko ogółem 95,80 g Tłuszcz 76,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,00 g Węglowodny przyswajalne 315,90 g cukry suma 91,50 g Błonnik pokarmowy 50,80 g Sól 2,40 g Sód 1 439,20 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 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek D03-Z ograniczeniem lakto przysw.węgl(Cukrzycowa)	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Pasta z jaj z koperkiem i ciecieryzka 120g A (JAJ, GOR), Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,9 /porcja 570g)= 488,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /porcja 570g)= 21,50 g Tłuszcz (100g)= 4 /porcja 570g)= 22,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 570g)= 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,9 /porcja 570g)= 43,80 g cukry suma (100g)= 1,1 /porcja 570g)= 6,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 570g)= 8,40 g Sól (100g)= .4 /porcja 570g)= 2,40 g Sód (100g)= 77,8 /porcja 570g)= 432,40 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	Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL), Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz), Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL), Ziemniaki 200g a Surówka porowa 140g G (JAJ, GOR), Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81,7 /porcja 1080g)= 907,80 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /porcja 1080g)= 26,10 g Tłuszcz (100g)= 1,7 /porcja 1080g)= 18,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /porcja 1080g)= 1,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,4 /porcja 1080g)= 149,00 g cukry suma (100g)= 3,2 /porcja 1080g)= 35,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,9 /porcja 1080g)= 32,50 g Sól (100g)= .1 /porcja 1080g)= 1,00 g Sód (100g)= 29,4 /porcja 1080g)= 326,60 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Twarożek naturalny 120g A (MLE), Mix салат z olejem i marchewką 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 69,4 /porcja 720g)= 496,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /porcja 720g)= 21,30 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 720g)= 21,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 720g)= 10,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 6,8 /porcja 720g)= 48,90 g cukry suma (100g)= 2,5 /porcja 720g)= 17,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /porcja 720g)= 9,00 g Sól (100g)= .2 /porcja 720g)= 1,60 g Sód (100g)= 14,8 /porcja 720g)= 105,80 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt), Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR), Rzodkiewka 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 137,5 /porcja 130g)= 178,60 kcal Białko ogółem (100g)= 8 /porcja 130g)= 10,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 130g)= 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 130g)= 1,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 18,2 /porcja 130g)= 23,60 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 130g)= 2,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4,1 /porcja 130g)= 5,30 g Sól (100g)= 1 /porcja 130g)= 1,20 g Sód (100g)= 1,6 /porcja 130g)= 2,10 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 147,20 kcal Białko ogółem 83,80 g Tłuszcz 68,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,90 g Węglowodny przyswajalne 270,30 g cukry suma 65,70 g Błonnik pokarmowy 58,20 g Sól 6,40 g Sód 882,30 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 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek GL- Bezglutenowa	<p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR, Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /porcja 585g = 492,90 kcal Białko ogółem (100g)= 2,6 /porcja 585g = 15,30 g Tłuszcz (100g)= 4,9 /porcja 585g = 28,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,6 /porcja 585g = 9,50 g Weglowodny przyswajalne (100g)= 7,1 /porcja 585g = 41,80 g cukry suma (100g)= 2,1 /porcja 585g = 12,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4 /porcja 585g = 2,50 g Sól (100g)= 4 /porcja 585g = 2,30 g Sód (100g)= 72,2 /porcja 585g = 424,70 mg</p>		<p>Szczawiowa z ziemniakami 300ml bez glutenu (SEL) Ryba duszona 100g A bezglutenowa (RYB, Sos grecki 120g A bezglutenowy, bezmleczny (SEL) Ziemniaki 300g A Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR, Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 72,4 /porcja 1220g = 905,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,2 /porcja 1220g = 39,70 g Tłuszcz (100g)= 1,9 /porcja 1220g = 23,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /porcja 1220g = 1,80 g Weglowodny przyswajalne (100g)= 11,1 /porcja 1220g = 138,40 g cukry suma (100g)= 2,7 /porcja 1220g = 33,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,7 /porcja 1220g = 33,60 g Sól (100g)= 1 /porcja 1220g = 1,60 g Sód (100g)= 39,5 /porcja 1220g = 493,10 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)= 0,8 /porcja 251g = 2,00 g Weglowodny 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</p>	<p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek naturalny 120g A (MLE) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 72 /porcja 735g = 514,20 kcal Białko ogółem (100g)= 2,1 /porcja 735g = 15,30 g Tłuszcz (100g)= 3,6 /porcja 735g = 26,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 735g = 10,40 g Weglowodny przyswajalne (100g)= 7,4 /porcja 735g = 53,10 g cukry suma (100g)= 3,4 /porcja 735g = 24,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4 /porcja 735g = 3,10 g Sól (100g)= 2 /porcja 735g = 1,60 g Sód (100g)= 13,7 /porcja 735g = 98,10 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 008,40 kcal Białko ogółem 74,80 g Tłuszcz 81,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,70 g Weglowodny przyswajalne 243,30 g cukry suma 79,40 g Błonnik pokarmowy 42,20 g Sól 5,70 g Sód 1 023,70 mg</p>	

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek ML- Bezmleczna	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt) Masło roślinne 10g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR, Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 108 /porcja 580g = 635,50 kcal Białko ogółem (100g)= 4 /porcja 580g = 23,40 g Tłuszcz (100g)= 5,6 /porcja 580g = 33,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2,4 /porcja 580g = 14,00 g Weglowodny przyswajalne (100g)= 9,9 /porcja 580g = 58,20 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 580g = 10,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 9 /porcja 580g = 5,50 g Sól (100g)= 2 /porcja 580g = 1,40 g Sód (100g)= 149,1 /porcja 580g = 876,80 mg</p>		<p>Szczawiowa z ziemniakami 300ml bez mleczna (GLU Psz, SEL) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz, Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL) Ziemniaki 300g A Kalafior duszony z ziołami 150g A Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85,7 /porcja 1190g = 1 070,90 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /porcja 1190g = 30,50 g Tłuszcz (100g)= 2 /porcja 1190g = 24,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 /porcja 1190g = 2,00 g Weglowodny przyswajalne (100g)= 13,7 /porcja 1190g = 171,40 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 1190g = 37,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3 /porcja 1190g = 37,30 g Sól (100g)= 1 /porcja 1190g = 1,20 g Sód (100g)= 31,4 /porcja 1190g = 392,00 mg</p>	<p>Herbata z cukrem 250ml A Jabłko gotowane 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 19,3 /porcja 400g = 77,10 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 Weglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 /porcja 400g = 17,40 g cukry suma (100g)= 4,3 /porcja 400g = 17,10 g Tłuszcz (100g)= 1,50 g Sól (100g)= 0 /porcja 400g = g Sód (100g)= 2,3 /porcja 400g = 9,30 mg</p>	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt) Masło roślinne rama 10g Pasta roślinna 1szt-75g (GLU Psz, SOJ, GOR, Mix sałat z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81 /porcja 675g = 540,30 kcal Białko ogółem (100g)= 2 /porcja 675g = 13,40 g Tłuszcz (100g)= 3 /porcja 675g = 20,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /porcja 675g = 2,60 g Weglowodny przyswajalne (100g)= 10,9 /porcja 675g = 72,80 g cukry suma (100g)= 3,2 /porcja 675g = 21,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /porcja 675g = 8,40 g Sól (100g)= 2 /porcja 675g = 1,60 g Sód (100g)= 69,1 /porcja 675g = 460,80 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 323,80 kcal Białko ogółem 67,70 g Tłuszcz 77,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,60 g Weglowodny przyswajalne 319,80 g cukry suma 86,50 g Błonnik pokarmowy 52,70 g Sól 4,20 g Sód 1 738,90 mg</p>	

Jadospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek We-Wegetariańska	<p>Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pieczywo żytnio-pszemno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem i ciecierzycą 120g A (JAJ, GOR,) Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,3 /(porcja 570g) = 546,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,1 /(porcja 570g) = 22,60 g Tłuszcz (100g)= 4 /(porcja 570g) = 22,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 570g) = 8,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,4 /(porcja 570g) = 57,80 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 570g) = 11,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 570g) = 6,60 g Sól (100g)= .3 /(porcja 570g) = 1,80 g Sód (100g)= 125,4 /(porcja 570g) = 696,50 mg</p>		<p>Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL,) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz,) Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL,) Ziemniaki 200g a Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR,) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 85,6 /(porcja 1090g) = 950,70 kcal Białko ogółem (100g)= 2,4 /(porcja 1090g) = 26,20 g Tłuszcz (100g)= 1,7 /(porcja 1090g) = 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .2 /(porcja 1090g) = 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,3 /(porcja 1090g) = 158,50 g cukry suma (100g)= 3,7 /(porcja 1090g) = 40,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3 /(porcja 1090g) = 32,80 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1090g) = 1,00 g Sód (100g)= 28,7 /(porcja 1090g) = 319,00 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-pszeny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Twarożek naturalny 120g A (MLE,) Mix салат z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81,7 /(porcja 720g) = 583,20 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /(porcja 720g) = 23,30 g Tłuszcz (100g)= 3,1 /(porcja 720g) = 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 720g) = 10,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,7 /(porcja 720g) = 69,60 g cukry suma (100g)= 3,2 /(porcja 720g) = 22,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 720g) = 6,10 g Sól (100g)= .1 /(porcja 720g) = 0,70 g Sód (100g)= 77,2 /(porcja 720g) = 551,10 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 175,90 kcal Białko ogółem 76,60 g Tłuszcz 66,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,00 g Węglowodny przyswajalne 295,90 g cukry suma 83,90 g Błonnik pokarmowy 48,50 g Sól 3,70 g Sód 1 574,40 mg</p>	

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

Jadospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek CIĄŻA CO2A- Dieta Łatwostrawna	<p>chleb żytnio-pszeny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR,) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 561,90 kcal Białko ogółem 23,30 g Tłuszcz 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,50 g Węglowodny przyswajalne 58,20 g cukry suma 10,40 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 1,40 g Sód 877,70 mg</p>		<p>Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL,) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz,) Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL,) Ziemniaki 200g a Kalafor duszony z ziołami 150g A Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 972,00 kcal Białko ogółem 28,10 g Tłuszcz 25,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,30 g Węglowodny przyswajalne 147,40 g cukry suma 33,70 g Błonnik pokarmowy 32,30 g Sól 1,00 g Sód 354,70 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-pszeny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE,) Twarożek naturalny 120g A (MLE,) Mix салат z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 583,20 kcal Białko ogółem 23,30 g Tłuszcz 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,40 g Węglowodny przyswajalne 69,60 g cukry suma 22,60 g Błonnik pokarmowy 6,10 g Sól 0,70 g Sód 551,10 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 212,80 kcal Białko ogółem 79,20 g Tłuszcz 75,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,20 g Węglowodny przyswajalne 285,20 g cukry suma 76,20 g Błonnik pokarmowy 46,90 g Sól 3,30 g Sód 1 791,30 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 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek CIAŻAC03-Ograniczenie ław.przys.węglu(Cukrzykowa)	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pasta z jaj z koperkiem i ciecierzycą 200g A (JAJ, GOR.) Ser żółty 60g A (MLE.) Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 670,70 kcal Białko ogółem 45,90 g Tłuszcz 28,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 14,80 g Węglowodny przyswajalne 51,10 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 8,40 g Sól 3,20 g Sód 411,70 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	Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz.) Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL.) Ziemniaki 200g a Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 918,10 kcal Białko ogółem 26,30 g Tłuszcz 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 150,00 g cukry suma 35,70 g Błonnik pokarmowy 32,80 g Sól 1,00 g Sód 326,60 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Twarożek naturalny 200g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Sok z marchwi 200ml Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 655,70 kcal Białko ogółem 46,50 g Tłuszcz 22,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,80 g Węglowodny przyswajalne 55,70 g cukry suma 23,90 g Błonnik pokarmowy 9,00 g Sól 1,80 g Sód 125,40 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rzodkiewka 30g Wartość energetyczna[kcal] 178,60 kcal Białko ogółem 10,40 g Tłuszcz 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,00 g Węglowodny przyswajalne 23,60 g cukry suma 2,00 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 1,20 g Sód 2,10 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 499,50 kcal Białko ogółem 133,60 g Tłuszcz 76,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 30,60 g Węglowodny przyswajalne 285,40 g cukry suma 72,90 g Błonnik pokarmowy 58,50 g Sól 7,40 g Sód 881,20 mg

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek LAKTACJA C02-Dieta łatwastrama	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem 120g (JAJ, GOR.) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 561,90 kcal Białko ogółem 23,30 g Tłuszcz 24,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,50 g Węglowodny przyswajalne 58,20 g cukry suma 10,40 g Błonnik pokarmowy 5,50 g Sól 1,40 g Sód 877,70 mg		Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz.) Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL.) Ziemniaki 200g a Kalafior duszony z ziołami 150g A Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 972,00 kcal Białko ogółem 28,10 g Tłuszcz 25,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,30 g Węglowodny przyswajalne 147,40 g cukry suma 33,70 g Błonnik pokarmowy 32,30 g Sól 1,00 g Sód 354,70 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.) Twarożek naturalny 120g A (MLE.) Mix sałat z olejem i marchewką 50g Sok z marchwi 200ml Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 583,20 kcal Białko ogółem 23,30 g Tłuszcz 22,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,40 g Węglowodny przyswajalne 69,60 g cukry suma 22,60 g Błonnik pokarmowy 6,10 g Sól 0,70 g Sód 551,10 mg		Wartość energetyczna[kcal] 2 212,80 kcal Białko ogółem 79,20 g Tłuszcz 75,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,20 g Węglowodny przyswajalne 285,20 g cukry suma 76,20 g Błonnik pokarmowy 46,90 g Sól 3,30 g Sód 1 791,30 mg

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-04-17 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-04-17 piątek LAKTACJAC03-D, z ograni. ilości przysysa. węgl.(Cukrzyca)	<p>Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pasta z jaj z koperkiem i ciecierzycą 200g A (JAJ, GOR,) Ser żółty 60g A (MLE,) Pomidór 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml</p> <p>Wartość energetyczna[kcal] 670,70 kcal</p> <p>Białko ogółem 45,90 g Tłuszcz 28,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 14,80 g</p> <p>Węglowodny przyswajalne 51,10 g cukry suma 6,80 g Błonnik pokarmowy 8,40 g Sól 3,20 g Sód 411,70 mg</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] 76,40 kcal</p> <p>Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g</p> <p>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g</p> <p>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>Szczawiowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL,) Pulpeciki rybne 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, RYB, SOJ, GLU Jęcz,) Sos grecki 120g A (GLU Psz, SEL,) Ziemniaki 200g a Surówka porowa 150g A (JAJ, GOR,) Herbata bez cukru 250 ml</p> <p>Wartość energetyczna[kcal] 918,10 kcal</p> <p>Białko ogółem 26,30 g Tłuszcz 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g</p> <p>Węglowodny przyswajalne 150,00 g cukry suma 35,70 g Błonnik pokarmowy 32,80 g Sól 1,00 g Sód 326,60 mg</p>		<p>Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt,) Twarożek naturalny 200g A (MLE,) Mix salat z olejem i marchewką 50g Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ,) Sok z marchwi 200ml Herbata bez cukru 250 ml</p> <p>Wartość energetyczna[kcal] 655,70 kcal</p> <p>Białko ogółem 46,50 g Tłuszcz 22,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,80 g</p> <p>Węglowodny przyswajalne 55,70 g cukry suma 23,90 g Błonnik pokarmowy 9,00 g Sól 1,80 g Sód 125,40 mg</p>	<p>Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt,) Golonkowa delikatkowa z Indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR,) Rzodkiewka 30g</p> <p>Wartość energetyczna[kcal] 178,60 kcal</p> <p>Białko ogółem 10,40 g Tłuszcz 3,40 g</p> <p>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,00 g</p> <p>Węglowodny przyswajalne 23,60 g cukry suma 2,00 g Błonnik pokarmowy 5,30 g Sól 1,20 g Sód 2,10 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 499,50 kcal</p> <p>Białko ogółem 133,60 g Tłuszcz 76,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 30,60 g</p> <p>Węglowodny przyswajalne 285,40 g cukry suma 72,90 g Błonnik pokarmowy 58,50 g Sól 7,40 g Sód 881,20 mg</p>