

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-04

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek kiszony 30Por,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Racuchy pieczone z dżemem 170g (**GLU, JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2854.42 kcal; Białko ogółem: 103.47 g; Tłuszcz: 78.67 g; Węglowodany ogółem: 453.04 g; Błonnik pokarmowy: 40.39 g; suma cukrów prostych: 152.05 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.72 g; Sód: 2589.63 mg; Sól: 6.48 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw L 250g (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Buraczki gotowane 150g, Kompot wielowocowy 250g, Jabłko pieczone 150g,

Kolacja: Racuchy pieczone z dżemem 170g (**GLU, JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2809.28 kcal; Białko ogółem: 102.90 g; Tłuszcz: 71.24 g; Węglowodany ogółem: 455.76 g; Błonnik pokarmowy: 33.45 g; suma cukrów prostych: 155.78 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.02 g; Sód: 2210.82 mg; Sól: 5.54 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek kiszony 30Por,

2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy C 250g,

Podwieczorek: Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka wiosenna 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**),

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2318.02 kcal; Białko ogółem: 100.27 g; Tłuszcz: 81.21 g; Węglowodany ogółem: 317.24 g; Błonnik pokarmowy: 42.31 g; suma cukrów prostych: 66.43 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.37 g; Sód: 3480.66 mg; Sól: 8.71 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek kiszony 30Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-04

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Racuchy pieczone z dżemem 170g (**GLU, JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2858.62 kcal; Białko ogółem: 103.44 g; Tłuszcz: 78.88 g; Węglowodany ogółem: 453.67 g; Błonnik pokarmowy: 40.48 g; suma cukrów prostych: 152.86 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.00 g; Sód: 2439.03 mg; Sól: 6.11 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-05

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ogórek zielony 30Por, Pomidor 30Por,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Krokiety ziemniaczane z serem smażone 200g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pasztet wieprzowy 1Por (**GLU, SOJ, SEL**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2295.54 kcal; Białko ogółem: 91.90 g; Tłuszcz: 80.90 g; Węglowodany ogółem: 314.56 g; Błonnik pokarmowy: 29.47 g; suma cukrów prostych: 100.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.37 g; Sód: 2384.20 mg; Sól: 5.97 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami L 40g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g, Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka owocowa 150g (**MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2172.67 kcal; Białko ogółem: 107.28 g; Tłuszcz: 52.86 g; Węglowodany ogółem: 331.11 g; Błonnik pokarmowy: 27.88 g; suma cukrów prostych: 118.75 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 28.27 g; Sód: 2923.68 mg; Sól: 7.32 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ogórek zielony 30Por, Pomidor 30Por,

2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g, Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy C 250g,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-05

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Podwieczorek: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Paprykarz rybny 1Por (**RYB**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2237.31 kcal; Białko ogółem: 112.71 g; Tłuszcz: 72.09 g; Węglowodany ogółem: 300.95 g; Błonnik pokarmowy: 33.81 g; suma cukrów prostych: 66.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.12 g; Sód: 2933.46 mg; Sól: 7.34 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ogórek zielony 30Por , Pomidor 30Por ,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Krokietki ziemniaczane z serem smażone 200g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka owocowa 150g (**MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2409.71 kcal; Białko ogółem: 96.20 g; Tłuszcz: 81.72 g; Węglowodany ogółem: 338.87 g; Błonnik pokarmowy: 32.94 g; suma cukrów prostych: 119.54 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.11 g; Sód: 2881.65 mg; Sól: 7.21 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-06

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z sokiem 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por , Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz węgierski duszony 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**),

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2497.03 kcal; Białko ogółem: 102.18 g; Tłuszcz: 87.14 g; Węglowodany ogółem: 342.15 g; Błonnik pokarmowy: 33.28 g; suma cukrów prostych: 105.06 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.64 g; Sód: 3112.10 mg; Sól: 7.79 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z sokiem 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz duszony z fileta drobiowego 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko pieczone 150g ,

Kolacja: Sałatka wiosenna L 150g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Serek śremski 30g (**MLE**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-06

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2136.46 kcal; Białko ogółem: 94.63 g; Tłuszcz: 58.45 g; Węglowodany ogółem: 320.88 g; Błonnik pokarmowy: 25.61 g; suma cukrów prostych: 104.03 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 27.98 g; Sód: 2284.83 mg; Sól: 5.72 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z mussem owocowym C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por , Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz węgierski duszony 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Buraczki gotowane C 150g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**),

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2516.19 kcal; Białko ogółem: 106.60 g; Tłuszcz: 92.10 g; Węglowodany ogółem: 333.43 g; Błonnik pokarmowy: 37.59 g; suma cukrów prostych: 68.78 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.32 g; Sód: 3394.68 mg; Sól: 8.49 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z sokiem 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por , Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz warzywny duszony 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**),

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2435.39 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 83.90 g; Węglowodany ogółem: 345.53 g; Błonnik pokarmowy: 36.08 g; suma cukrów prostych: 108.89 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.11 g; Sód: 2916.38 mg; Sól: 7.30 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-07

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 250ml (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Szynka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos rumiany 100g (**GLU**), Pyzy drożdżowe 130g (**GLU, JAJ**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z mussem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ser topiony plastry 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-07

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2472.60 kcal; Białko ogółem: 111.89 g; Tłuszcz: 65.56 g; Węglowodany ogółem: 376.02 g; Błonnik pokarmowy: 34.96 g; suma cukrów prostych: 123.36 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.58 g; Sód: 2631.57 mg; Sól: 6.59 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 250ml (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por, Dżem 25g,

Obiad: Barszcz czysty 250ml (**SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Pyzy drożdżowe 130g (**GLU, JAJ**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Jajecznica na parze 140g (**JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2595.43 kcal; Białko ogółem: 128.94 g; Tłuszcz: 77.63 g; Węglowodany ogółem: 356.85 g; Błonnik pokarmowy: 23.09 g; suma cukrów prostych: 125.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.79 g; Sód: 2701.23 mg; Sól: 6.76 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem C 250ml (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek zielony 30Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos rumiany 100g (**GLU**), Pyzy drożdżowe 100g (**GLU, JAJ**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy C 250g,

Podwieczorek: Kiwi 1Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), ser żółty 25g (**MLE**), Pomidor 30Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2354.47 kcal; Białko ogółem: 116.58 g; Tłuszcz: 74.85 g; Węglowodany ogółem: 322.50 g; Błonnik pokarmowy: 38.68 g; suma cukrów prostych: 66.59 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.62 g; Sód: 3055.56 mg; Sól: 7.64 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 250ml (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 25g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek zielony 30Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Pyzy drożdżowe 130g (**GLU, JAJ**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Jajecznica na parze 140g (**JAJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ser topiony plastry 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2738.92 kcal; Białko ogółem: 130.02 g; Tłuszcz: 86.50 g; Węglowodany ogółem: 377.18 g; Błonnik pokarmowy: 35.00 g; suma cukrów prostych: 123.31 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.80 g; Sód: 2735.60 mg; Sól: 6.85 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-08

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-08

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

- Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Sałata 1Por, Papryka świeża 25Por, Ogórek kiszony 30Por,
- Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny smażony 100g (**GLU, JAJ, RYB**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Jogurt owocowy 150g (**MLE**),
- Kolacja: Pizza wegetariańska pieczona 130g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Rukola 4Por,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2824.18 kcal; Białko ogółem: 113.17 g; Tłuszcz: 103.32 g; Węglowodany ogółem: 376.33 g; Błonnik pokarmowy: 33.97 g; suma cukrów prostych: 93.51 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.33 g; Sód: 3440.36 mg; Sól: 8.61 g;

Lekkostrawna

- Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z koperkiem 30g (**JAJ, GOR**), Twarożek 40Por (**MLE**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,
- Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos pietruszkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchewki gotowane 120g, Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Jogurt owocowy 150g (**MLE**),
- Kolacja: Sałatka warzywna z ryżem L 180g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), filet maślany 25g (**MLE**), Rukola 4Por,
- Posiłek nocny: Jabłko pieczone z marmoladą 160g,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2403.51 kcal; Białko ogółem: 107.40 g; Tłuszcz: 71.80 g; Węglowodany ogółem: 345.25 g; Błonnik pokarmowy: 27.48 g; suma cukrów prostych: 106.12 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.83 g; Sód: 2448.50 mg; Sól: 6.13 g;

Cukrzycowa

- Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Twarożek ze szczypiorkiem 40Por (**MLE**), Sałata 1Por, Papryka świeża 25Por, Ogórek kiszony 30Por,
2. śniadanie: kanapka z masłem i serem żółtym z sałatą 1Por (**GLU, MLE**),
- Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos pietruszkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy C 250g,
- Podwieczorek: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),
- Kolacja: Sałatka warzywna z ryżem C 200g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), filet maślany 25g (**MLE**), Rukola 4Por,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2635.92 kcal; Białko ogółem: 115.50 g; Tłuszcz: 100.86 g; Węglowodany ogółem: 334.23 g; Błonnik pokarmowy: 37.22 g; suma cukrów prostych: 60.94 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.32 g; Sód: 3582.22 mg; Sól: 8.96 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Sałata 1Por, Papryka świeża 25Por, Ogórek kiszony 30Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-08

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos pietruszkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszzonej kapusty 150g, Kompot wielowocowy 250g, Jogurt owocowy 150g (**MLE**),

Kolacja: Pizza wegetariańska pieczona 130g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Rukola 4Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2674.29 kcal; Białko ogółem: 109.67 g; Tłuszcz: 96.00 g; Węglowodany ogółem: 358.35 g; Błonnik pokarmowy: 32.98 g; suma cukrów prostych: 93.47 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.80 g; Sód: 3390.88 mg; Sól: 8.49 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-09

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Twarożek ze szczypiorkiem 40Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Rzodkiewki 1Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gołąbek z mięsem i ryżem duszony 150g (**JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Sałatka z kiszzonego ogórka 90g, Kompot wielowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2682.35 kcal; Białko ogółem: 119.08 g; Tłuszcz: 80.17 g; Węglowodany ogółem: 389.77 g; Błonnik pokarmowy: 37.77 g; suma cukrów prostych: 145.63 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.77 g; Sód: 3035.83 mg; Sól: 7.60 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Twarożek 40Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa ziemniaczana 250ml (**GLU, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Brokuł gotowany 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Galaretko owocowa 150g,

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2526.15 kcal; Białko ogółem: 123.11 g; Tłuszcz: 68.31 g; Węglowodany ogółem: 367.85 g; Błonnik pokarmowy: 26.33 g; suma cukrów prostych: 128.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.65 g; Sód: 2373.70 mg; Sól: 5.94 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Twarożek ze szczypiorkiem 40Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Rzodkiewki 1Por,

2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-09

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gołąbek z mięsem i ryżem duszony 150g (**JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Sałatka z kiszzonego ogórka 90g, Kompot wieloowocowy C 250g,

Podwieczorek: Jabłko 150Por,

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2677.19 kcal; Białko ogółem: 123.23 g; Tłuszcz: 86.00 g; Węglowodany ogółem: 372.83 g; Błonnik pokarmowy: 41.23 g; suma cukrów prostych: 102.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.50 g; Sód: 3318.02 mg; Sól: 8.31 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 25g (**SOJ**), Twarożek ze szczypiorkiem 40Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Rzodkiewki 1Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gołąbek z mięsem i ryżem duszony 150g (**JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Sałatka z kiszzonego ogórka 90g, Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka wiosenna 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2529.50 kcal; Białko ogółem: 93.23 g; Tłuszcz: 73.07 g; Węglowodany ogółem: 393.97 g; Błonnik pokarmowy: 38.69 g; suma cukrów prostych: 148.03 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.85 g; Sód: 2896.86 mg; Sól: 7.25 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-10

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Parówki wieprzowe grzane 120g (**SOJ, GOR**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por,

Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka smażony 150Por, Sos rumiany 100g (**GLU**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Mandarynka 1Por,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2969.50 kcal; Białko ogółem: 110.05 g; Tłuszcz: 132.87 g; Węglowodany ogółem: 351.58 g; Błonnik pokarmowy: 37.23 g; suma cukrów prostych: 108.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 45.46 g; Sód: 3401.26 mg; Sól: 8.51 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Jajko gotowane w szynce w galarecie 120g (**JAJ, SOJ**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), filet maślany 25g (**MLE**), Pomidor 30Por, Sałata 1Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-11-10

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka gotowany 150Por, Sos biały 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Buraczki gotowane 150g, Kompot wielowocowy 250g, Mandarynka 1Por,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana L 240g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2458.62 kcal; Białko ogółem: 118.07 g; Tłuszcz: 76.54 g; Węglowodany ogółem: 340.16 g; Błonnik pokarmowy: 32.19 g; suma cukrów prostych: 103.13 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.91 g; Sód: 3425.83 mg; Sól: 8.58 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Parówka wieprzowa grzana C 60g (**SOJ, GOR**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por,

2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),

Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka pieczony 150Por, Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy C 250g,

Podwieczorek: Mandarynka 1Por,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana C 250g (**JAJ, MLE, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2640.20 kcal; Białko ogółem: 107.86 g; Tłuszcz: 103.98 g; Węglowodany ogółem: 337.96 g; Błonnik pokarmowy: 40.34 g; suma cukrów prostych: 73.85 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.02 g; Sód: 3124.44 mg; Sól: 7.82 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Jajecznica smażona ze szczypiorkiem 140g (**JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser żółty 25g (**MLE**), filet maślany 20g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka gotowany 150Por, Sos biały 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Mandarynka 1Por,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2798.26 kcal; Białko ogółem: 118.70 g; Tłuszcz: 112.56 g; Węglowodany ogółem: 346.56 g; Błonnik pokarmowy: 39.20 g; suma cukrów prostych: 107.53 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.76 g; Sód: 2931.36 mg; Sól: 7.34 g;