

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-09

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**), Ogórek kiszony 30Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kotlet mielony smażony 90g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 35g (**MLE**), Sałata 1Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jogurt owocowy 150g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2560.05 kcal; Białko ogółem: 111.22 g; Tłuszcz: 95.18 g; Węglowodany ogółem: 328.48 g; Błonnik pokarmowy: 29.47 g; suma cukrów prostych: 103.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.92 g; Sód: 3190.79 mg; Sól: 7.98 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pietruszkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchewki gotowane 120g, Kompot wieloowocowy 250g, Kiwi 1Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Pasta jajeczna z koperkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 35g (**MLE**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Jogurt owocowy 150g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2336.37 kcal; Białko ogółem: 108.49 g; Tłuszcz: 74.08 g; Węglowodany ogółem: 320.20 g; Błonnik pokarmowy: 22.98 g; suma cukrów prostych: 97.88 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.60 g; Sód: 2524.62 mg; Sól: 6.32 g;

Cukrzycowa

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

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

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos chrzanowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy C 250g,

Podwieczorek: Jabłko 150Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 35g (**MLE**), Sałata 1Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2497.87 kcal; Białko ogółem: 118.42 g; Tłuszcz: 95.66 g; Węglowodany ogółem: 306.20 g; Błonnik pokarmowy: 32.36 g; suma cukrów prostych: 57.18 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.94 g; Sód: 3519.31 mg; Sól: 8.81 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**), Ogórek kiszony 30Por, Dżem 25g,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-09

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos chrzanowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszanej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 25g (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 35g (**MLE**), Sałata 1Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jogurt owocowy 150g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2481.55 kcal; Białko ogółem: 110.42 g; Tłuszcz: 87.90 g; Węglowodany ogółem: 325.96 g; Błonnik pokarmowy: 29.35 g; suma cukrów prostych: 103.52 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.08 g; Sód: 3137.20 mg; Sól: 7.85 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-10

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Naleśniki smażone z serem 350g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos owocowy 100g, Kompot wieloowocowy 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**), Papryka świeża 25Por,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2516.37 kcal; Białko ogółem: 116.74 g; Tłuszcz: 86.61 g; Węglowodany ogółem: 330.27 g; Błonnik pokarmowy: 26.02 g; suma cukrów prostych: 124.84 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.89 g; Sód: 2323.23 mg; Sól: 5.81 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por,

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Buraczki gotowane 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko pieczone z marmoladą 160g,

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2352.88 kcal; Białko ogółem: 121.39 g; Tłuszcz: 66.85 g; Węglowodany ogółem: 331.52 g; Błonnik pokarmowy: 30.19 g; suma cukrów prostych: 118.27 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.81 g; Sód: 2341.19 mg; Sól: 5.86 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

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

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Buraczki gotowane C 150g, Kompot wieloowocowy C 250g,

Podwieczorek: Jabłko 150Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-10

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), ser żółty 25g (**MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Papryka świeża 25Por ,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2424.57 kcal; Białko ogółem: 127.39 g; Tłuszcz: 82.97 g; Węglowodany ogółem: 310.97 g; Błonnik pokarmowy: 38.69 g; suma cukrów prostych: 73.20 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.30 g; Sód: 3035.99 mg; Sól: 7.60 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 25g (**GLU, SOJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Naleśniki smażone z serem 350g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos owocowy 100g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Jajecznica smażona ze szczypiorkiem 140g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser żółty 20g (**MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Papryka świeża 25Por ,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2559.00 kcal; Białko ogółem: 110.06 g; Tłuszcz: 94.46 g; Węglowodany ogółem: 329.38 g; Błonnik pokarmowy: 25.22 g; suma cukrów prostych: 123.94 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.72 g; Sód: 2279.53 mg; Sól: 5.71 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-11

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

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

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Sos curry 100g (**GLU, MLE**), Ryż gotowany 150g , Surówka z czerwonej kapusty 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser topiony plastry 1Por (**MLE**), Pasztet drobiowy 1Por (**GLU, JAJ, SOJ**), Ogórek kiszony 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2364.19 kcal; Białko ogółem: 101.29 g; Tłuszcz: 74.19 g; Węglowodany ogółem: 337.20 g; Błonnik pokarmowy: 29.37 g; suma cukrów prostych: 114.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.68 g; Sód: 2621.66 mg; Sól: 6.56 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Twarożek 40Por (**MLE**), Pomidor 30Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw L 250g (**MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Sos biały 100g (**GLU, MLE**), Ryż gotowany 150g , Brokuł gotowany 150g (**MLE**), Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

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

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2659.13 kcal; Białko ogółem: 131.35 g; Tłuszcz: 76.67 g; Węglowodany ogółem: 373.36 g; Błonnik pokarmowy: 24.53 g; suma cukrów prostych: 142.41 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.62 g; Sód: 2601.01 mg; Sól: 6.51 g;

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-11

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Twarożek ze szczypiorkiem 40Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),
2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),
- Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Sos curry 100g (**GLU, MLE**), Ryż gotowany 150g , Surówka z czerwonej kapusty 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,
- Podwieczorek: Sok pomidorowy 300ml ,
- Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Paprykarz rybny 1Por (**RYB**), Ogórek kiszony 30Por ,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2298.01 kcal; Białko ogółem: 109.99 g; Tłuszcz: 78.40 g; Węglowodany ogółem: 305.32 g; Błonnik pokarmowy: 35.33 g; suma cukrów prostych: 61.55 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.48 g; Sód: 3575.29 mg; Sól: 8.95 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 20g (**MLE**), Twarożek ze szczypiorkiem 50Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),
- Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Sos curry 100g (**GLU, MLE**), Ryż gotowany 150g , Surówka z czerwonej kapusty 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),
- Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Ser topiony plastry 1Por (**MLE**), Paprykarz rybny 1Por (**RYB**), Ogórek kiszony 30Por ,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2325.79 kcal; Białko ogółem: 100.41 g; Tłuszcz: 69.50 g; Węglowodany ogółem: 339.13 g; Błonnik pokarmowy: 29.50 g; suma cukrów prostych: 115.17 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.75 g; Sód: 2511.24 mg; Sól: 6.29 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-12

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

- Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z soki 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),
- Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Spaghetti po bolońsku 200g (**GLU, MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Kefir 200g (**MLE**),
- Kolacja: Kielbasa śląska zasmażana z cebulą 110g (**GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Serek śremski 50g (**MLE**), Papryka świeża 25Por ,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2412.60 kcal; Białko ogółem: 104.96 g; Tłuszcz: 81.81 g; Węglowodany ogółem: 328.81 g; Błonnik pokarmowy: 30.07 g; suma cukrów prostych: 94.42 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.67 g; Sód: 2891.90 mg; Sól: 7.24 g;

Lekkostrawna

- Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z soki 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Roszponka 4Por ,
- Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Spaghetti po bolońsku 200g (**GLU, MLE**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g , Kefir 200g (**MLE**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-12

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

Kolacja: Sałatka wiosenna L 150g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), szynka gotowana 25g (**SOJ**),

Posiłek nocny: Jabłko pieczone 150g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2208.48 kcal; Białko ogółem: 91.54 g; Tłuszcz: 59.51 g; Węglowodany ogółem: 340.05 g; Błonnik pokarmowy: 26.68 g; suma cukrów prostych: 90.42 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.72 g; Sód: 2103.05 mg; Sól: 5.26 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

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

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Spaghetti po bolońsku 200g (**GLU, MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Kefir 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka wiosenna 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Papryka świeża 25Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2282.27 kcal; Białko ogółem: 92.64 g; Tłuszcz: 76.89 g; Węglowodany ogółem: 322.31 g; Błonnik pokarmowy: 35.44 g; suma cukrów prostych: 60.08 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.27 g; Sód: 2549.21 mg; Sól: 6.38 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z sokiem 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 25g (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Spaghetti po bolońsku 200g (**GLU, MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Kefir 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka wiosenna 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Serek śremski 50g (**MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Papryka świeża 25Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2243.61 kcal; Białko ogółem: 87.41 g; Tłuszcz: 71.39 g; Węglowodany ogółem: 328.13 g; Błonnik pokarmowy: 31.11 g; suma cukrów prostych: 93.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.90 g; Sód: 2147.54 mg; Sól: 5.38 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-13

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por ,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Ryba smażona po grecku 150g (**GLU, JAJ, RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Sałata 1Por , Dżem 25g ,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-13

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2828.19 kcal; Białko ogółem: 106.34 g; Tłuszcz: 106.47 g; Węglowodany ogółem: 380.38 g; Błonnik pokarmowy: 39.80 g; suma cukrów prostych: 122.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.29 g; Sód: 3004.46 mg; Sól: 7.52 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**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por ,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Ryba pieczona po grecku 150g (**RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy 250g , Kiwi 1Por ,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana L 240g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), filet maślany 20g (**MLE**), Sałata 1Por , Dżem 25g ,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2291.68 kcal; Białko ogółem: 97.76 g; Tłuszcz: 62.55 g; Węglowodany ogółem: 349.48 g; Błonnik pokarmowy: 30.36 g; suma cukrów prostych: 113.83 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 28.55 g; Sód: 2326.90 mg; Sól: 5.83 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por ,

2. śniadanie: kanapka z masłem i serem żółtym z sałatą 1Por (**GLU, MLE**),

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Ryba pieczona po grecku 150g (**RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana C 250g (**JAJ, MLE, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), filet maślany 20g (**MLE**), Sałata 1Por ,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2548.28 kcal; Białko ogółem: 110.72 g; Tłuszcz: 93.48 g; Węglowodany ogółem: 336.26 g; Błonnik pokarmowy: 42.06 g; suma cukrów prostych: 73.90 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.87 g; Sód: 3262.80 mg; Sól: 8.17 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 kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por ,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Ryba pieczona po grecku 150g (**RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Sałata 1Por , Dżem 25g ,

Posiłek nocny: Mandarynka 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2612.60 kcal; Białko ogółem: 101.79 g; Tłuszcz: 94.65 g; Węglowodany ogółem: 356.97 g; Błonnik pokarmowy: 38.47 g; suma cukrów prostych: 122.12 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.04 g; Sód: 2914.36 mg; Sól: 7.29 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-14

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-14

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Obiad: Grochówka z kielbasą 250ml (**SEL**), Jajko sadzone ze szczypiorkiem 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Sałatka z kiszzonego ogórka 65g , Marchew zasmażana 150g (**GLU, MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Galaretką owocowa 150g ,

Kolacja: Racuchy pieczone z jabłkami 170g (**GLU, JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2513.92 kcal; Białko ogółem: 97.15 g; Tłuszcz: 72.76 g; Węglowodany ogółem: 385.20 g; Błonnik pokarmowy: 36.39 g; suma cukrów prostych: 100.87 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.53 g; Sód: 2742.04 mg; Sól: 6.86 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Twarożek 40Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Jajko sadzone 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Marchew gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Galaretką owocowa 150g ,

Kolacja: Racuchy pieczone z jabłkami 170g (**GLU, JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko pieczone z marmoladą 160g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2435.69 kcal; Białko ogółem: 90.83 g; Tłuszcz: 64.71 g; Węglowodany ogółem: 387.06 g; Błonnik pokarmowy: 29.59 g; suma cukrów prostych: 116.47 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.17 g; Sód: 2209.98 mg; Sól: 5.53 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

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

Obiad: Grochówka z kielbasą 250ml (**SEL**), Jajko sadzone ze szczypiorkiem 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Sałatka z kiszzonego ogórka 65g , Marchew gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Kiwi 1Por ,

Kolacja: Sałatka z brokuła C 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2501.99 kcal; Białko ogółem: 113.19 g; Tłuszcz: 86.53 g; Węglowodany ogółem: 338.18 g; Błonnik pokarmowy: 42.85 g; suma cukrów prostych: 59.46 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.45 g; Sód: 3571.17 mg; Sól: 8.93 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-14

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Jajko sadzone ze szczypiorkiem 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Sałatka z kiszzonego ogórka 65g , Marchew zasmażana 150g (**GLU, MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,

Kolacja: Racuchy pieczone z jabłkami 170g (**GLU, JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2405.60 kcal; Białko ogółem: 87.06 g; Tłuszcz: 69.76 g; Węglowodany ogółem: 373.87 g; Błonnik pokarmowy: 34.36 g; suma cukrów prostych: 103.03 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.00 g; Sód: 2506.36 mg; Sól: 6.27 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-15

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

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

Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka smażony 150Por , Sos rumiany 100g (**GLU**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopočka 30g (**SOJ**), ser żółty 25g (**MLE**), paszтет drobiowy wykwinny 30g (**GLU, JAJ, SEL**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2542.42 kcal; Białko ogółem: 120.14 g; Tłuszcz: 102.15 g; Węglowodany ogółem: 299.12 g; Błonnik pokarmowy: 27.83 g; suma cukrów prostych: 91.28 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.03 g; Sód: 2854.71 mg; Sól: 7.15 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Pasta jajeczna z koperkiem 30g (**JAJ, GOR**), Sałata 1Por , Pomidor 30Por ,

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Udziec kurczaka gotowany 150Por , Sos biały 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Banan 1Por ,

Kolacja: Sałatka owocowa 150g (**MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopočka 50g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2621.73 kcal; Białko ogółem: 118.05 g; Tłuszcz: 83.45 g; Węglowodany ogółem: 362.05 g; Błonnik pokarmowy: 24.76 g; suma cukrów prostych: 150.51 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.57 g; Sód: 2564.22 mg; Sól: 6.42 g;

Cukrzycowa

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

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

Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka pieczony 150Por , Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2024-12-15

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 30g (**SOJ**), ser żółty 25g (**MLE**), serek śremski 35g (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2544.97 kcal; Białko ogółem: 129.19 g; Tłuszcz: 104.85 g; Węglowodany ogółem: 286.24 g; Błonnik pokarmowy: 31.15 g; suma cukrów prostych: 58.19 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 45.36 g; Sód: 3093.14 mg; Sól: 7.74 g;

Ubogopurynowa

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

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Udziec kurczaka gotowany 150Por, Sos biały 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 25g (**SOJ**), ser żółty 25g (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2389.82 kcal; Białko ogółem: 113.59 g; Tłuszcz: 90.43 g; Węglowodany ogółem: 293.62 g; Błonnik pokarmowy: 27.38 g; suma cukrów prostych: 95.00 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.19 g; Sód: 2637.50 mg; Sól: 6.60 g;