

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-03-31

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z sokiem 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek zielony 30Por,

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Pieczeń rzymska smażona 100g (**GLU, JAJ**), Sos chrzanowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa zielonogórska 30g (**SOJ, SEL, GOR**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2748.27 kcal; Białko ogółem: 107.44 g; Tłuszcz: 92.33 g; Węglowodany ogółem: 389.63 g; Błonnik pokarmowy: 36.55 g; suma cukrów prostych: 131.94 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.22 g; Sód: 2528.83 mg; Sól: 6.33 g;

Lekkostrawna

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

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Brokuł gotowany z marchewką 140g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Jabłko pieczone z marmoladą 160g,

Kolacja: Sałatka wiosenna L 150g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2351.97 kcal; Białko ogółem: 96.34 g; Tłuszcz: 63.30 g; Węglowodany ogółem: 363.44 g; Błonnik pokarmowy: 28.32 g; suma cukrów prostych: 137.68 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.05 g; Sód: 2313.06 mg; Sól: 5.79 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek zielony 30Por,

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

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Pieczeń rzymska smażona 100g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy C 250g,

Podwieczorek: Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka z brokuła C 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa zielonogórska 30g (**SOJ, SEL, GOR**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2602.23 kcal; Białko ogółem: 113.07 g; Tłuszcz: 96.75 g; Węglowodany ogółem: 338.09 g; Błonnik pokarmowy: 38.36 g; suma cukrów prostych: 63.20 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.04 g; Sód: 2906.19 mg; Sól: 7.27 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna kaszką manną z sokiem 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek zielony 30Por, Pomidor 30Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-03-31

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

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

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

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2633.42 kcal; Białko ogółem: 105.93 g; Tłuszcz: 83.24 g; Węglowodany ogółem: 382.70 g; Błonnik pokarmowy: 36.21 g; suma cukrów prostych: 132.53 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.54 g; Sód: 2409.28 mg; Sól: 6.03 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z mussem owocowym C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek zielony 30Por,

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki duszone 150g (**MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Brokuł gotowany z marchewką 140g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka z brokuła C 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), filet maślany 25g (**MLE**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1693.52 kcal; Białko ogółem: 87.18 g; Tłuszcz: 49.63 g; Węglowodany ogółem: 241.83 g; Błonnik pokarmowy: 35.85 g; suma cukrów prostych: 64.00 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 22.31 g; Sód: 1976.15 mg; Sól: 4.95 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-01

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g, Ser żółty 1Por (**MLE**), Sałata 1Por, Ogórek kiszony 30Por,

Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kurczak w potrawce gotowany 150g (**GLU, JAJ, MLE**), Ryż gotowany 150g, Marchewka gotowana z groszkiem 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Budyń z mussem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2886.76 kcal; Białko ogółem: 126.49 g; Tłuszcz: 100.04 g; Węglowodany ogółem: 385.83 g; Błonnik pokarmowy: 31.69 g; suma cukrów prostych: 111.37 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 45.40 g; Sód: 3264.25 mg; Sól: 8.17 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g, Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kurczak w potrawce gotowany 150g (**GLU, JAJ, MLE**), Ryż gotowany 150g, Marchew gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Budyń z mussem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Sałatka owocowa 150g (**MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rukola 4Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-01

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2450.08 kcal; Białko ogółem: 106.35 g; Tłuszcz: 73.32 g; Węglowodany ogółem: 353.84 g; Błonnik pokarmowy: 24.46 g; suma cukrów prostych: 125.27 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.94 g; Sód: 2705.49 mg; Sól: 6.77 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , ser żółty 25g (**MLE**), Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

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

Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kurczak w potrawce gotowany 150g (**GLU, JAJ, MLE**), Ryż gotowany 120g , Marchewka gotowana z groszkiem 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Sok pomidorowy 300ml ,

Kolacja: Sałatka z fasolki szparagowej 120g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek kiszony 30Por , Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2506.04 kcal; Białko ogółem: 122.55 g; Tłuszcz: 101.40 g; Węglowodany ogółem: 293.68 g; Błonnik pokarmowy: 36.28 g; suma cukrów prostych: 53.54 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.06 g; Sód: 3629.27 mg; Sól: 9.08 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 20g , Ser żółty 1Por (**MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kurczak w potrawce gotowany 150g (**GLU, JAJ, MLE**), Ryż gotowany 150g , Marchewka gotowana z groszkiem 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Pizza wegetariańska pieczona 130g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2842.64 kcal; Białko ogółem: 116.64 g; Tłuszcz: 100.12 g; Węglowodany ogółem: 383.87 g; Błonnik pokarmowy: 30.75 g; suma cukrów prostych: 111.96 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.81 g; Sód: 2891.49 mg; Sól: 7.23 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), schab mistrza Macieja 20g , Serek śremski 40g (**MLE**), Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kurczak w potrawce gotowany 150g (**GLU, JAJ, MLE**), Ryż gotowany 100g , Marchewka gotowana z groszkiem 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy C 250g , Sok pomidorowy 300ml ,

Kolacja: Sałatka z fasolki szparagowej 120g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), Szynka 1Por (**SOJ**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek kiszony 30Por , Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1731.93 kcal; Białko ogółem: 95.88 g; Tłuszcz: 62.45 g; Węglowodany ogółem: 212.63 g; Błonnik pokarmowy: 32.07 g; suma cukrów prostych: 52.07 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 24.72 g; Sód: 2682.27 mg; Sól: 6.71 g;

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-02

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z ogórkiem 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Szynka 1Por (**SOJ**), Papryka świeża 25Por, Roszponka 4Por,

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gołąbek z mięsem i kaszą jęczmienną duszony 150g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pasztet wieprzowy 1Por (**GLU, SOJ, SEL**), Pomidor z cebulką 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2427.10 kcal; Białko ogółem: 104.44 g; Tłuszcz: 84.23 g; Węglowodany ogółem: 331.59 g; Błonnik pokarmowy: 38.43 g; suma cukrów prostych: 103.16 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.70 g; Sód: 2659.10 mg; Sól: 6.66 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**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g, Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Ryż zapiekany z jabłkami 150g (**MLE**), Sos waniliowy 100ml (**GLU, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko pieczone 150g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2628.26 kcal; Białko ogółem: 110.64 g; Tłuszcz: 70.93 g; Węglowodany ogółem: 401.01 g; Błonnik pokarmowy: 29.10 g; suma cukrów prostych: 135.50 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.88 g; Sód: 2542.77 mg; Sól: 6.37 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z ogórkiem C 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Szynka 1Por (**SOJ**), Papryka świeża 25Por, Roszponka 4Por,

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

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gołąbek z mięsem i kaszą jęczmienną duszony 150g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy C 250g,

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

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Paprykarz rybny 1Por (**RYB**), Pomidor z cebulką 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2489.00 kcal; Białko ogółem: 111.27 g; Tłuszcz: 91.70 g; Węglowodany ogółem: 325.17 g; Błonnik pokarmowy: 42.13 g; suma cukrów prostych: 69.22 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.24 g; Sód: 3134.05 mg; Sól: 7.84 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z ogórkiem 40g (**JAJ, MLE, GOR**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Papryka świeża 25Por, Roszponka 4Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-02

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gołąbek z mięsem i kaszą jęczmienną duszony 150g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Ryż zapiekany z jabłkami 150g (**MLE**), Sos waniliowy 100ml (**GLU, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2757.49 kcal; Białko ogółem: 105.56 g; Tłuszcz: 88.33 g; Węglowodany ogółem: 405.27 g; Błonnik pokarmowy: 41.57 g; suma cukrów prostych: 133.97 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.87 g; Sód: 2387.82 mg; Sól: 5.98 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), Pasta jajeczna z ogórkami C 30g (**JAJ, MLE, GOR**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Papryka świeża 25Por, Roszponka 4Por,

Obiad: Zupa jarzynowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gołąbek z mięsem i kaszą jęczmienną duszony 150g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 100g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy C 250g, Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), filet maślany 20g (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por, Ogórek kiszony 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1629.00 kcal; Białko ogółem: 86.09 g; Tłuszcz: 54.65 g; Węglowodany ogółem: 215.69 g; Błonnik pokarmowy: 35.34 g; suma cukrów prostych: 66.02 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 24.01 g; Sód: 2220.07 mg; Sól: 5.56 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-03

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa budyniowa 225ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kiełbasa bukowa 30g (**GOR**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Sałata 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Żeberka wieprzowe smażone 110g, Sos rumiany 100g (**GLU**), Kopytka ziemniaczane gotowane 250g (**GLU, JAJ**), Buraczki gotowane 150g, 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 konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2839.59 kcal; Białko ogółem: 132.54 g; Tłuszcz: 118.10 g; Węglowodany ogółem: 327.03 g; Błonnik pokarmowy: 32.30 g; suma cukrów prostych: 100.64 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 50.73 g; Sód: 2799.29 mg; Sól: 7.00 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa budyniowa 225ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami L 40g (**MLE**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw L 250g (**MLE, SEL**), Szynka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Kopytka ziemniaczane gotowane 250g (**GLU, JAJ**), Buraczki gotowane 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko pieczone 150g,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-03

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

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

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2382.01 kcal; Białko ogółem: 124.25 g; Tłuszcz: 69.75 g; Węglowodany ogółem: 327.83 g; Błonnik pokarmowy: 27.53 g; suma cukrów prostych: 100.02 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.57 g; Sód: 2500.81 mg; Sól: 6.26 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa budyniowa C 225ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kiełbasa bukowa 30g (**GOR**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Sałata 1Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

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

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos rumiany 100g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 130g (**GLU**), Buraczki gotowane C 150g , Kompot wielowocowy 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**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2320.02 kcal; Białko ogółem: 125.31 g; Tłuszcz: 83.62 g; Węglowodany ogółem: 283.49 g; Błonnik pokarmowy: 35.08 g; suma cukrów prostych: 64.48 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.63 g; Sód: 2953.96 mg; Sól: 7.39 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa budyniowa 225ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Sałata 1Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Pomidor 30Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Kotlec warzywny smażony 90g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Kopytka ziemniaczane gotowane 250g (**GLU, JAJ**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wielowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

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

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2674.04 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 354.31 g; Błonnik pokarmowy: 34.49 g; suma cukrów prostych: 102.19 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.46 g; Sód: 2986.60 mg; Sól: 7.47 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Zupa budyniowa C 225ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Sałata 1Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Kasza jęczmienna gotowana 100g (**GLU**), Buraczki gotowane C 150g , Kompot wielowocowy C 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Pomidor 30Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-03

Oddział: PACJENCI

Niskokaloryczna

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1543.03 kcal; Białko ogółem: 100.14 g; Tłuszcz: 46.31 g; Węglowodany ogółem: 196.39 g; Błonnik pokarmowy: 30.50 g; suma cukrów prostych: 63.56 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 19.08 g; Sód: 1851.50 mg; Sól: 4.63 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-04

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**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek kiszony 30Por , Roszponka 4Por ,

Obiad: Barszcz czerwony z makaronem 250ml (**GLU, SEL**), Filet rybny smażony 100g (**GLU, JAJ, RYB**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Jogurt owocowy 150g (**MLE**),

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2806.04 kcal; Białko ogółem: 108.10 g; Tłuszcz: 106.97 g; Węglowodany ogółem: 370.55 g; Błonnik pokarmowy: 37.50 g; suma cukrów prostych: 108.16 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.46 g; Sód: 2919.15 mg; Sól: 7.31 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 , Roszponka 4Por ,

Obiad: Barszcz czerwony z makaronem 250ml (**GLU, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos cytrynowy 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 ziemniaczana L 240g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por ,

Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2421.49 kcal; Białko ogółem: 105.34 g; Tłuszcz: 71.16 g; Węglowodany ogółem: 354.52 g; Błonnik pokarmowy: 30.09 g; suma cukrów prostych: 111.39 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.21 g; Sód: 2369.70 mg; Sól: 5.93 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**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek kiszony 30Por , Roszponka 4Por ,

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

Obiad: Barszcz czysty 250ml (**SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos cytrynowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

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

Kolacja: Sałatka ziemniaczana C 250g (**JAJ, MLE, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-04

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2567.32 kcal; Białko ogółem: 110.63 g; Tłuszcz: 99.69 g; Węglowodany ogółem: 325.53 g; Błonnik pokarmowy: 38.99 g; suma cukrów prostych: 75.70 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.85 g; Sód: 3111.19 mg; Sól: 7.79 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**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek kiszony 30Por, Roszponka 4Por,

Obiad: Barszcz czerwony z makaronem 250ml (**GLU, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos cytrynowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g, Jogurt owocowy 150g (**MLE**),

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2659.10 kcal; Białko ogółem: 104.36 g; Tłuszcz: 100.22 g; Węglowodany ogółem: 352.20 g; Błonnik pokarmowy: 36.40 g; suma cukrów prostych: 108.44 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.28 g; Sód: 2870.34 mg; Sól: 7.19 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 30g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek kiszony 30Por, Roszponka 4Por,

Obiad: Barszcz czysty 250ml (**SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Ziemniaki duszone 150g (**MLE**), Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g, Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka ziemniaczana C 250g (**JAJ, MLE, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1753.21 kcal; Białko ogółem: 90.40 g; Tłuszcz: 61.71 g; Węglowodany ogółem: 225.12 g; Błonnik pokarmowy: 33.14 g; suma cukrów prostych: 73.05 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 20.78 g; Sód: 2256.42 mg; Sól: 5.65 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-05

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Ogórek zielony 30Por, Dżem 25g,

Obiad: Żurek z białą kielbasą 250g (**MLE, SEL**), Kotlec jajeczny smażony 80g (**GLU, JAJ**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Brokuł gotowany z marchewką 140g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Kefir 200g (**MLE**),

Kolacja: Serdelek wieprzowy grzany 100g (**SOJ, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), ser żółty 20g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2812.92 kcal; Białko ogółem: 109.85 g; Tłuszcz: 123.43 g; Węglowodany ogółem: 329.69 g; Błonnik pokarmowy: 29.33 g; suma cukrów prostych: 102.49 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 51.37 g; Sód: 3527.56 mg; Sól: 8.83 g;

Lekkostrawna

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-05

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Brokuł gotowany z marchewką 140g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Kefir 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka warzywna z ryżem L 180g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Jabłko pieczone z marmoladą 160g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2344.71 kcal; Białko ogółem: 94.96 g; Tłuszcz: 67.80 g; Węglowodany ogółem: 351.72 g; Błonnik pokarmowy: 26.13 g; suma cukrów prostych: 113.35 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.44 g; Sód: 2372.90 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 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Ogórek zielony 30Por,

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

Obiad: Żurek z białą kielbasą 250g (**MLE, SEL**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Brokuł gotowany z marchewką 140g (**MLE**), Kompot wielowocowy C 250g,

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

Kolacja: Serdelek wieprzowy grzany 100g (**SOJ, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2585.01 kcal; Białko ogółem: 104.06 g; Tłuszcz: 116.16 g; Węglowodany ogółem: 295.93 g; Błonnik pokarmowy: 31.59 g; suma cukrów prostych: 57.92 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 52.62 g; Sód: 3558.87 mg; Sól: 8.90 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser topiony trójkąty 1Por (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Ogórek zielony 30Por, Pomidor 30Por, Dżem 25g,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kotlet jajeczny smażony 80g (**GLU, JAJ**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Brokuł gotowany z marchewką 140g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Kefir 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka warzywna z ryżem L 180g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2577.01 kcal; Białko ogółem: 98.26 g; Tłuszcz: 90.27 g; Węglowodany ogółem: 358.79 g; Błonnik pokarmowy: 32.72 g; suma cukrów prostych: 106.59 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.80 g; Sód: 2332.74 mg; Sól: 5.84 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Ogórek zielony 30Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-05

Oddział: PACJENCI

Niskokaloryczna

Obiad: Zupa pomidorowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 150g (**MLE**), Brokuł gotowany z marchewką 140g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g, Kefir 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka z fasolki szparagowej 120g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1476.48 kcal; Białko ogółem: 74.57 g; Tłuszcz: 52.86 g; Węglowodany ogółem: 189.19 g; Błonnik pokarmowy: 27.37 g; suma cukrów prostych: 56.40 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 23.05 g; Sód: 1797.35 mg; Sól: 4.50 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-06

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), paszтет drobiowy wykwinny 40g (**GLU, JAJ, SEL**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por, Rukola 4Por,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kotlet schabowy smażony 150g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Galaretką owocowa 150g,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab kanapkowy 30g (**SOJ**), Ser topiony plastry 1Por (**MLE**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Sałata 1Por, Pomidor z cebulką 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2236.51 kcal; Białko ogółem: 93.48 g; Tłuszcz: 76.41 g; Węglowodany ogółem: 308.65 g; Błonnik pokarmowy: 31.23 g; suma cukrów prostych: 88.12 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.00 g; Sód: 2966.93 mg; Sól: 7.42 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por, Rukola 4Por, Sałatka owocowa 150g (**MLE**),

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Galaretką owocowa 150g,

Kolacja: Jajecznica na parze 140g (**JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), schab kanapkowy 30g (**SOJ**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2342.27 kcal; Białko ogółem: 117.91 g; Tłuszcz: 71.86 g; Węglowodany ogółem: 321.91 g; Błonnik pokarmowy: 32.11 g; suma cukrów prostych: 111.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.31 g; Sód: 2520.10 mg; Sól: 6.31 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), paszтет drobiowy wykwinny 40g (**GLU, JAJ, SEL**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por, Rukola 4Por,

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

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy C 250g,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-06

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Podwieczorek: Kiwi 1Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), schab kanapkowy 30g (**SOJ**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), ser żółty 15g (**MLE**), Sałata 1Por , Pomidor z cebulką 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2219.44 kcal; Białko ogółem: 105.98 g; Tłuszcz: 77.37 g; Węglowodany ogółem: 293.32 g; Błonnik pokarmowy: 38.71 g; suma cukrów prostych: 60.98 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.94 g; Sód: 3383.36 mg; Sól: 8.47 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por , Papryka świeża 25Por , Rukola 4Por ,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab kanapkowy 20g (**SOJ**), Ser topiony plastry 1Por (**MLE**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Sałata 1Por , Pomidor z cebulką 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2065.17 kcal; Białko ogółem: 95.59 g; Tłuszcz: 64.31 g; Węglowodany ogółem: 291.99 g; Błonnik pokarmowy: 33.27 g; suma cukrów prostych: 93.18 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.68 g; Sód: 2641.63 mg; Sól: 6.61 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por , Papryka świeża 25Por , Rukola 4Por ,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki duszone 150g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g , Kompot wieloowocowy C 250g , Kiwi 1Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), schab kanapkowy 20g (**SOJ**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Sałata 1Por , Pomidor z cebulką 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1387.43 kcal; Białko ogółem: 81.29 g; Tłuszcz: 38.57 g; Węglowodany ogółem: 194.65 g; Błonnik pokarmowy: 32.73 g; suma cukrów prostych: 58.98 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 18.36 g; Sód: 2102.94 mg; Sól: 5.26 g;