

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-07

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Papryka świeża 25Por ,
- Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz węgierski duszony 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy 250g , Jabłko 150Por ,
- Kolacja: Pizza pieczona 130g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Rukola 4Por ,
- Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2613.22 kcal; Białko ogółem: 112.63 g; Tłuszcz: 89.61 g; Węglowodany ogółem: 354.70 g; Błonnik pokarmowy: 32.34 g; suma cukrów prostych: 90.37 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.99 g; Sód: 3366.94 mg; Sól: 8.42 g;

Lekkostrawna

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami L 40g (**MLE**), Pomidor 30Por , Rukola 4Por , Dżem 25g ,
- Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz duszony z fileta drobiowego 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wielowocowy 250g , Jabłko pieczone 150g ,
- Kolacja: Sałatka wiosenna L 150g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**),
- Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2281.54 kcal; Białko ogółem: 103.40 g; Tłuszcz: 61.30 g; Węglowodany ogółem: 341.93 g; Błonnik pokarmowy: 25.98 g; suma cukrów prostych: 110.95 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 29.56 g; Sód: 2364.97 mg; Sól: 5.92 g;

Cukrzycowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Papryka świeża 25Por , Rukola 4Por ,
2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),
- Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz węgierski duszony 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 120g (**GLU**), Surówka z kapusty pekińskiej 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 150g 25g (**MLE**),
- Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2287.71 kcal; Białko ogółem: 97.23 g; Tłuszcz: 81.09 g; Węglowodany ogółem: 309.19 g; Błonnik pokarmowy: 34.90 g; suma cukrów prostych: 58.61 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.27 g; Sód: 2908.94 mg; Sól: 7.28 g;

Ubogopurynowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-07

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Papryka świeża 25Por, Dżem 25g,
- Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz duszony z fileta drobiowego 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,
- Kolacja: Pizza wegetariańska pieczona 130g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Rukola 4Por,
- Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2687.61 kcal; Białko ogółem: 115.76 g; Tłuszcz: 89.91 g; Węglowodany ogółem: 369.45 g; Błonnik pokarmowy: 32.39 g; suma cukrów prostych: 106.02 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.13 g; Sód: 2913.17 mg; Sól: 7.29 g;

Niskokaloryczna

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Papryka świeża 25Por, Rukola 4Por,
- Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz węgierski duszony 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 100g (**GLU**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g, Jabłko 150Por,
- Kolacja: Sałatka wiosenna 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), filet maślany 30g (**MLE**),
- Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1575.46 kcal; Białko ogółem: 75.24 g; Tłuszcz: 46.92 g; Węglowodany ogółem: 227.98 g; Błonnik pokarmowy: 30.33 g; suma cukrów prostych: 56.47 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 18.83 g; Sód: 2008.49 mg; Sól: 5.03 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-08

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

- Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta jajeczna z ogórkiem 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Sałata 1Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),
- Obiad: Zupa ogórkowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Naleśniki smażone z serem 350g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos czekoladowy 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,
- Kolacja: Sałatka kalafiorowa 200g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasztet wieprzowy 1Por (**GLU, SOJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**),
- Posiłek nocny: Banan 1Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2848.35 kcal; Białko ogółem: 106.65 g; Tłuszcz: 110.88 g; Węglowodany ogółem: 369.75 g; Błonnik pokarmowy: 27.95 g; suma cukrów prostych: 161.42 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.99 g; Sód: 2522.16 mg; Sól: 6.31 g;

Lekkostrawna

- Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta jajeczna z koperkiem 30g (**JAJ, GOR**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,
- Obiad: Zupa owocowa z makaronem 250g (**GLU**), Filet z kurczaka pieczony 150g, Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Brokuł gotowany 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Sok pomidorowy 300ml,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-08

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

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

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2719.01 kcal; Białko ogółem: 108.83 g; Tłuszcz: 69.80 g; Węglowodany ogółem: 427.96 g; Błonnik pokarmowy: 28.34 g; suma cukrów prostych: 173.47 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.16 g; Sód: 2804.49 mg; Sól: 7.02 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta jajeczna z ogórkiem C 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Sałata 1Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

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

Obiad: Zupa ogórkowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Brokuł gotowany 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczerek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka kalafiorowa 200g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**),

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2410.32 kcal; Białko ogółem: 122.53 g; Tłuszcz: 90.66 g; Węglowodany ogółem: 294.26 g; Błonnik pokarmowy: 37.99 g; suma cukrów prostych: 61.38 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.21 g; Sód: 3866.68 mg; Sól: 9.68 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pasta jajeczna z ogórkiem 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Sałata 1Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Pomidor 30Por ,

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

Kolacja: Sałatka kalafiorowa 200g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**),

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2854.91 kcal; Białko ogółem: 109.35 g; Tłuszcz: 111.03 g; Węglowodany ogółem: 368.49 g; Błonnik pokarmowy: 28.13 g; suma cukrów prostych: 162.22 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 44.29 g; Sód: 2595.31 mg; Sól: 6.50 g;

Niskokaloryczna

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pasta jajeczna z ogórkiem C 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Sałata 1Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Obiad: Zupa ogórkowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Ziemniaki duszone 150g (**MLE**), Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Brokuł gotowany 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka kalafiorowa 200g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata N 1Por (**GLU, MLE, MCK**), szynka konserwowa 25g (**GLU, SOJ, SEL**),

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-08

Oddział: PACJENCI

Niskokaloryczna

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 1612.20 kcal; Białko ogółem: 96.62 g; Tłuszcz: 55.89 g; Węglowodany ogółem: 196.24 g; Błonnik pokarmowy: 32.08 g; suma cukrów prostych: 57.46 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 19.44 g; Sód: 2873.35 mg; Sól: 7.19 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-09

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Twarożek ze szczypiorkiem 40Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Kotlet mielony z kurczaka gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos curry 100g (**GLU, MLE**), Ryż gotowany 150g , Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z mussem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Kielbasa śląska zasmażana z cebulą 110g (**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]: 2585.37 kcal; Białko ogółem: 119.41 g; Tłuszcz: 89.98 g; Węglowodany ogółem: 338.96 g; Błonnik pokarmowy: 29.24 g; suma cukrów prostych: 126.45 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.90 g; Sód: 3126.80 mg; Sól: 7.82 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Twarożek 40Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw L 250g (**MLE, SEL**), Kotlet mielony z kurczaka gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sok pomidorowy 300ml , Ryż gotowany 150g , Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z mussem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Jajecznica na parze 140g (**JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), filet maślany 25g (**MLE**), Pomidor 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko pieczone z marmoladą 160g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2592.35 kcal; Białko ogółem: 124.24 g; Tłuszcz: 83.16 g; Węglowodany ogółem: 350.00 g; Błonnik pokarmowy: 26.51 g; suma cukrów prostych: 137.47 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.46 g; Sód: 3152.10 mg; Sól: 7.89 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Twarożek ze szczypiorkiem 40Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por ,

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

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Kotlet mielony z kurczaka gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos curry 100g (**GLU, MLE**), Ryż gotowany 120g , Buraczki gotowane C 150g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

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

Kolacja: Parówka wieprzowa grzana C 60g (**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]: 2304.04 kcal; Białko ogółem: 103.11 g; Tłuszcz: 94.56 g; Węglowodany ogółem: 275.14 g; Błonnik pokarmowy: 30.66 g; suma cukrów prostych: 58.17 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.22 g; Sód: 2839.45 mg; Sól: 7.10 g;

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-09

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Twarożek ze szczypiorkiem 50Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek zielony 30Por, Pomidor 30Por,
- Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Kotlet mielony z kurczaka gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos curry 100g (**GLU, MLE**), Ryż gotowany 150g, Buraczki gotowane 150g, Kompot wielowocowy 250g, Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),
- Kolacja: Jajecznica na parze 140g (**JAJ**), 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]: 2621.72 kcal; Białko ogółem: 123.15 g; Tłuszcz: 94.31 g; Węglowodany ogółem: 334.00 g; Błonnik pokarmowy: 28.54 g; suma cukrów prostych: 123.30 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.71 g; Sód: 2440.33 mg; Sól: 6.11 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-10

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 250ml (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por,
- Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Szynka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos rumiany 100g (**GLU**), Pyzy drożdżowe 130g (**GLU, JAJ**), 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**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Roszponka 4Por, Pomidor z cebulką 30Por,
- Posiłek nocny: Kiwi 1Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2398.99 kcal; Białko ogółem: 114.45 g; Tłuszcz: 69.26 g; Węglowodany ogółem: 346.40 g; Błonnik pokarmowy: 34.80 g; suma cukrów prostych: 100.64 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.68 g; Sód: 2782.97 mg; Sól: 6.96 g;

Lekkostrawna

- Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 250ml (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka mojej babci 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por,
- Obiad: Barszcz czysty 250ml (**SEL**), Szynka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Pyzy drożdżowe 130g (**GLU, JAJ**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wielowocowy 250g, Banan 1Por,
- Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Twarożek 40Por (**MLE**), Roszponka 4Por, Pomidor 30Por, Dżem 25g,
- Posiłek nocny: Kiwi 1Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2318.68 kcal; Białko ogółem: 103.67 g; Tłuszcz: 55.23 g; Węglowodany ogółem: 364.83 g; Błonnik pokarmowy: 25.66 g; suma cukrów prostych: 135.98 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 28.80 g; Sód: 2459.63 mg; Sól: 6.15 g;

Cukrzycowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por,
2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-10

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Szynka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos rumiany 100g (**GLU**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g,

Podwieczorek: Jabłko 150Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Roszponka 4Por, Pomidor z cebulką 30Por,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2367.75 kcal; Białko ogółem: 114.96 g; Tłuszcz: 78.30 g; Węglowodany ogółem: 320.70 g; Błonnik pokarmowy: 41.28 g; suma cukrów prostych: 71.51 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.06 g; Sód: 3132.04 mg; Sól: 7.84 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z ryżem 250ml (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka mojej babci 20g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por, Marmolada 25g,

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Szynka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Pyzy drożdżowe 130g (**GLU, JAJ**), 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**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Roszponka 4Por, Pomidor z cebulką 30Por,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2437.15 kcal; Białko ogółem: 111.36 g; Tłuszcz: 68.13 g; Węglowodany ogółem: 361.72 g; Błonnik pokarmowy: 35.04 g; suma cukrów prostych: 116.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.75 g; Sód: 2618.00 mg; Sól: 6.55 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-11

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Sałata 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny smażony 100g (**GLU, JAJ, RYB**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszonej kapusty 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Rukola 4Por,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2797.04 kcal; Białko ogółem: 108.18 g; Tłuszcz: 111.39 g; Węglowodany ogółem: 356.71 g; Błonnik pokarmowy: 34.60 g; suma cukrów prostych: 97.90 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.71 g; Sód: 2965.81 mg; Sól: 7.42 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**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por, Sałata 1Por,

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchewki gotowane 120g, Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko pieczone 150g,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-11

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

Kolacja: Sałatka ziemniaczana L 240g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), filet maślany 20g (**MLE**), Rukola 4Por ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2408.38 kcal; Białko ogółem: 107.40 g; Tłuszcz: 74.69 g; Węglowodany ogółem: 339.99 g; Błonnik pokarmowy: 27.60 g; suma cukrów prostych: 101.05 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.01 g; Sód: 2361.24 mg; Sól: 5.91 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Sałata 1Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

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

Obiad: Zupa pomidorowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszanej kapusty 150g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczerek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana C 250g (**JAJ, MLE, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), filet maślany 20g (**MLE**), Rukola 4Por ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2567.23 kcal; Białko ogółem: 112.59 g; Tłuszcz: 103.53 g; Węglowodany ogółem: 313.42 g; Błonnik pokarmowy: 36.16 g; suma cukrów prostych: 64.87 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.61 g; Sód: 3295.64 mg; Sól: 8.25 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Sałata 1Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z kiszanej kapusty 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Rukola 4Por ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2639.45 kcal; Białko ogółem: 104.33 g; Tłuszcz: 103.74 g; Węglowodany ogółem: 337.83 g; Błonnik pokarmowy: 33.47 g; suma cukrów prostych: 97.85 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.98 g; Sód: 2915.04 mg; Sól: 7.30 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-12

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek zielony 30Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Obiad: Krupnik jęczmienny 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 , Galaretka owocowa 150g ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-12

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2480.17 kcal; Białko ogółem: 108.14 g; Tłuszcz: 89.56 g; Węglowodany ogółem: 326.77 g; Błonnik pokarmowy: 33.23 g; suma cukrów prostych: 92.35 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.65 g; Sód: 2563.45 mg; Sól: 6.41 g;

Lekkostrawna

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

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Jajko sadzone 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 100g (**MLE**), Brokuł gotowany 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,

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

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2271.92 kcal; Białko ogółem: 108.20 g; Tłuszcz: 66.48 g; Węglowodany ogółem: 323.63 g; Błonnik pokarmowy: 27.10 g; suma cukrów prostych: 99.24 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.90 g; Sód: 2363.90 mg; Sól: 5.92 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek zielony 30Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

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

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Jajko sadzone ze szczypiorkiem 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 100g (**MLE**), Sałatka z kiszzonego ogórka 80g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Kiwi 1Por ,

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), ser żółty 25g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2411.23 kcal; Białko ogółem: 112.10 g; Tłuszcz: 87.36 g; Węglowodany ogółem: 311.92 g; Błonnik pokarmowy: 36.87 g; suma cukrów prostych: 59.63 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.20 g; Sód: 3447.63 mg; Sól: 8.63 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 20g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek zielony 30Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Dżem 25g ,

Obiad: Krupnik jęczmienny 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 , Galaretka owocowa 150g ,

Kolacja: Jajecznica smażona ze szczypiorkiem 140g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-12

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2591.40 kcal; Białko ogółem: 100.16 g; Tłuszcz: 98.89 g; Węglowodany ogółem: 341.14 g; Błonnik pokarmowy: 32.66 g; suma cukrów prostych: 106.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.48 g; Sód: 2397.90 mg; Sól: 6.00 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-13

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

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

Obiad: Zupa pieczarkowa z ziemniakami 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kotlet mielony smażony 90g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), paszтет drobiowy wykwinny 35g (**GLU, JAJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Sałata 1Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2295.15 kcal; Białko ogółem: 96.55 g; Tłuszcz: 78.94 g; Węglowodany ogółem: 315.30 g; Błonnik pokarmowy: 32.83 g; suma cukrów prostych: 102.32 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.38 g; Sód: 2591.85 mg; Sól: 6.49 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por , Roszponka 4Por ,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wielowocowy 250g , Jabłko pieczone z marmoladą 160g ,

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

Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2431.75 kcal; Białko ogółem: 115.44 g; Tłuszcz: 78.59 g; Węglowodany ogółem: 329.36 g; Błonnik pokarmowy: 28.60 g; suma cukrów prostych: 119.46 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.44 g; Sód: 2552.26 mg; Sól: 6.39 g;

Cukrzycowa

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

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

Obiad: Zupa pieczarkowa z ziemniakami 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), paszтет drobiowy wykwinny 35g (**GLU, JAJ, SEL**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Sałata 1Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-13

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2266.99 kcal; Białko ogółem: 103.34 g; Tłuszcz: 80.28 g; Węglowodany ogółem: 299.82 g; Błonnik pokarmowy: 35.73 g; suma cukrów prostych: 68.08 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.83 g; Sód: 2976.94 mg; Sól: 7.45 g;

Ubogopurynowa

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

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka konserwowa 30g (**GLU, SOJ, SEL**), ser żółty 25g (**MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Sałata 1Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2195.65 kcal; Białko ogółem: 95.77 g; Tłuszcz: 68.28 g; Węglowodany ogółem: 316.23 g; Błonnik pokarmowy: 34.80 g; suma cukrów prostych: 107.36 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.46 g; Sód: 2527.17 mg; Sól: 6.33 g;