

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-14

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Papryka świeża 25Por ,

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

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**),

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2759.09 kcal; Białko ogółem: 112.01 g; Tłuszcz: 92.90 g; Węglowodany ogółem: 383.74 g; Błonnik pokarmowy: 30.55 g; suma cukrów prostych: 157.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.98 g; Sód: 2489.38 mg; Sól: 6.23 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Dżem 25g ,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g , Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka wiosenna L 150g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami L 35g (**MLE**),

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2320.24 kcal; Białko ogółem: 110.18 g; Tłuszcz: 59.49 g; Węglowodany ogółem: 351.12 g; Błonnik pokarmowy: 29.18 g; suma cukrów prostych: 138.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.20 g; Sód: 2510.03 mg; Sól: 6.28 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Papryka świeża 25Por ,

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

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

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Sałatka z brokuła C 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**),

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2464.20 kcal; Białko ogółem: 126.18 g; Tłuszcz: 82.61 g; Węglowodany ogółem: 324.53 g; Błonnik pokarmowy: 42.11 g; suma cukrów prostych: 68.21 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.51 g; Sód: 3223.36 mg; Sól: 8.07 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Papryka świeża 25Por , Dżem 25g ,

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

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 25g (**MLE**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-14

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2771.06 kcal; Białko ogółem: 108.51 g; Tłuszcz: 89.31 g; Węglowodany ogółem: 398.44 g; Błonnik pokarmowy: 30.66 g; suma cukrów prostych: 172.31 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.45 g; Sód: 2382.73 mg; Sól: 5.96 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-15

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por , Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Sos myśliwski 100g (**GLU, MLE, SEL, GOR**), Ryż gotowany 150g , Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2803.69 kcal; Białko ogółem: 128.80 g; Tłuszcz: 87.85 g; Węglowodany ogółem: 389.24 g; Błonnik pokarmowy: 30.64 g; suma cukrów prostych: 115.18 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.03 g; Sód: 2945.03 mg; Sól: 7.37 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Sos pomidorowy 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: Sałatka ziemniaczana L 240g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2530.47 kcal; Białko ogółem: 116.89 g; Tłuszcz: 63.44 g; Węglowodany ogółem: 385.74 g; Błonnik pokarmowy: 26.12 g; suma cukrów prostych: 111.90 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.54 g; Sód: 2064.87 mg; Sól: 5.17 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por , Sałata 1Por ,

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

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g , Sos myśliwski 100g (**GLU, MLE, SEL, GOR**), Kasza jęczmienna gotowana 120g (**GLU**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Kiwi 1Por ,

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-15

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2396.52 kcal; Białko ogółem: 112.35 g; Tłuszcz: 86.47 g; Węglowodany ogółem: 310.52 g; Błonnik pokarmowy: 38.39 g; suma cukrów prostych: 59.21 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.82 g; Sód: 2748.98 mg; Sól: 6.88 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek zielony 30Por, Sałata 1Por,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Filet z kurczaka pieczony 150g, Sos myśliwski 100g (**GLU, MLE, SEL, GOR**), Ryż gotowany 150g, Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g, Budyń z mussem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2828.48 kcal; Białko ogółem: 122.26 g; Tłuszcz: 93.23 g; Węglowodany ogółem: 389.91 g; Błonnik pokarmowy: 30.73 g; suma cukrów prostych: 116.03 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 44.38 g; Sód: 2870.21 mg; Sól: 7.18 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-16

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 30g (**SOJ**), Ser topiony trójkąty 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por, Roszponka 4Por,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Kaszanka zasmażana 100g (**GLU**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta kiszona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Sałata 1Por,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2352.60 kcal; Białko ogółem: 90.74 g; Tłuszcz: 86.58 g; Węglowodany ogółem: 318.28 g; Błonnik pokarmowy: 32.74 g; suma cukrów prostych: 87.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.03 g; Sód: 4000.35 mg; Sól: 10.01 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por,

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

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Twarożek 30Por (**MLE**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2300.15 kcal; Białko ogółem: 108.56 g; Tłuszcz: 70.28 g; Węglowodany ogółem: 321.53 g; Błonnik pokarmowy: 27.38 g; suma cukrów prostych: 100.32 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.94 g; Sód: 2426.53 mg; Sól: 6.07 g;

Cukrzycowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-16

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por, Roszponka 4Por,
2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),
- Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 50g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta kiszona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g,
- Podwieczorek: Jabłko 150Por,
- Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), ser żółty 15g (**MLE**), Sałata 1Por,
- Posiłek nocny: Jogurt naturalny 200g (**MLE**),
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2307.32 kcal; Białko ogółem: 109.38 g; Tłuszcz: 80.99 g; Węglowodany ogółem: 301.97 g; Błonnik pokarmowy: 35.09 g; suma cukrów prostych: 57.49 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.81 g; Sód: 3369.66 mg; Sól: 8.43 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 20g (**SOJ**), Ser topiony trójkąty 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por, Roszponka 4Por, Dżem 25g,
- Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Kotlet warzywny smażony 90g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Kapusta kiszona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,
- Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pasta twarogowa z rybą 40g (**GLU, RYB, MLE, GOR**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Sałata 1Por,
- Posiłek nocny: Jogurt owocowy 150g (**MLE**),
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2421.90 kcal; Białko ogółem: 88.07 g; Tłuszcz: 82.60 g; Węglowodany ogółem: 347.99 g; Błonnik pokarmowy: 34.65 g; suma cukrów prostych: 106.72 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.71 g; Sód: 3097.17 mg; Sól: 7.75 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-17

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Ogórek zielony 30Por,
- Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka smażony 150Por, Sos rumiany 100g (**GLU**), Ziemniaki gotowane 250g, Kalafior gotowany 120g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 90g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Galaretkę owocowa 150g,
- Kolacja: Parówki wieprzowe grzane 120g (**SOJ, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Rukola 4Por,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2700.77 kcal; Białko ogółem: 106.62 g; Tłuszcz: 115.17 g; Węglowodany ogółem: 323.73 g; Błonnik pokarmowy: 29.39 g; suma cukrów prostych: 100.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.26 g; Sód: 3137.09 mg; Sól: 7.85 g;

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-17

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pomidor 30Por ,
- Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka gotowany 150Por , Sos biały 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 90g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,
- Kolacja: Schab gotowany z warzywami w galarecie 150g (**SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), szynka gotowana 25g (**SOJ**), Pomidor 30Por , Rukola 4Por ,
- Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2298.84 kcal; Białko ogółem: 116.42 g; Tłuszcz: 65.07 g; Węglowodany ogółem: 325.50 g; Błonnik pokarmowy: 26.80 g; suma cukrów prostych: 96.40 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.44 g; Sód: 2933.33 mg; Sól: 7.34 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 konserwowa 20Por (**GOR**), Ogórek zielony 30Por ,
2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),
- Obiad: Rosół z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka pieczony 150Por , Ziemniaki gotowane 250g , Kalafior gotowany 120g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 90g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g ,
- Podwieczorek: Sok pomidorowy 300ml ,
- Kolacja: Parówka wieprzowa grzana C 60g (**SOJ, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por , Rukola 4Por ,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2469.45 kcal; Białko ogółem: 105.79 g; Tłuszcz: 98.37 g; Węglowodany ogółem: 307.62 g; Błonnik pokarmowy: 35.60 g; suma cukrów prostych: 59.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.62 g; Sód: 3488.84 mg; Sól: 8.73 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Ogórek zielony 30Por ,
- Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Udziec kurczaka gotowany 150Por , Sos biały 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Kalafior gotowany 120g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 90g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,
- Kolacja: Sałatka wiosenna 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por , Rukola 4Por , Ser kanapkowy 1Por (**MLE**),
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2358.12 kcal; Białko ogółem: 93.37 g; Tłuszcz: 79.30 g; Węglowodany ogółem: 333.41 g; Błonnik pokarmowy: 31.90 g; suma cukrów prostych: 100.86 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.62 g; Sód: 2364.96 mg; Sól: 5.92 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-18

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-18

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

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

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Śledzie w śmietanie 200g (**RYB, MLE**), Ziemniaki gotowane 300g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka warzywna z makaronem 200g (**GLU, JAJ, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser żółty 25g (**MLE**), Papyrkarz rybny 1Por (**RYB**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2931.65 kcal; Białko ogółem: 103.92 g; Tłuszcz: 116.80 g; Węglowodany ogółem: 385.83 g; Błonnik pokarmowy: 40.05 g; suma cukrów prostych: 139.29 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.00 g; Sód: 8851.61 mg; Sól: 22.14 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**), Sałata 1Por, Pomidor 30Por,

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos cytrynowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko pieczone 150g,

Kolacja: Sałatka warzywna z makaronem L 200g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2410.35 kcal; Białko ogółem: 97.45 g; Tłuszcz: 69.83 g; Węglowodany ogółem: 364.13 g; Błonnik pokarmowy: 32.18 g; suma cukrów prostych: 129.95 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 30.96 g; Sód: 2250.39 mg; Sól: 5.63 g;

Cukrzycowa

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

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

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Śledzie w śmietanie 200g (**RYB, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy C 250g,

Podwieczorek: Jabłko 150Por,

Kolacja: Sałatka warzywna z makaronem C 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Papyrkarz rybny 1Por (**RYB**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2712.14 kcal; Białko ogółem: 108.31 g; Tłuszcz: 115.58 g; Węglowodany ogółem: 329.47 g; Błonnik pokarmowy: 41.01 g; suma cukrów prostych: 71.78 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.88 g; Sód: 9048.78 mg; Sól: 22.63 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**), Sałata 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**),

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos cytrynowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-18

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Kolacja: Sałatka warzywna z makaronem 200g (**GLU, JAJ, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser żółty 25g (**MLE**), Paprykarz rybny 1Por (**RYB**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2691.16 kcal; Białko ogółem: 98.32 g; Tłuszcz: 99.03 g; Węglowodany ogółem: 370.54 g; Błonnik pokarmowy: 38.53 g; suma cukrów prostych: 131.02 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.77 g; Sód: 2955.22 mg; Sól: 7.40 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-19

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por , Rukola 4Por ,

Obiad: Grochówka z kielbasą 250ml (**SEL**), Jajko sadzone ze szczypiorkiem 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchew zasmażana 120g (**GLU, MLE**), Sałatka z kiszzonego ogórka 70g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Paszтет drobiowy 1Por (**GLU, JAJ, SOJ**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Sałata 1Por ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2208.56 kcal; Białko ogółem: 94.58 g; Tłuszcz: 74.28 g; Węglowodany ogółem: 305.78 g; Błonnik pokarmowy: 31.89 g; suma cukrów prostych: 89.00 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.35 g; Sód: 3129.61 mg; Sól: 7.83 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 , Rukola 4Por , Dżem 25g ,

Obiad: Zupa dyniowa - krem 250ml (**MLE, SEL**), Jajko sadzone 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchew gotowana 150g (**MLE**), Brokuł gotowany 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Kiwi 1Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2092.16 kcal; Białko ogółem: 88.46 g; Tłuszcz: 62.39 g; Węglowodany ogółem: 308.23 g; Błonnik pokarmowy: 28.35 g; suma cukrów prostych: 106.70 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.68 g; Sód: 2484.33 mg; Sól: 6.22 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), filet maślany 30g (**MLE**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por , Rukola 4Por ,

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**), Marchew gotowana 150g (**MLE**), Sałatka z kiszzonego ogórka 70g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 30g (**MLE**), paszтет drobiowy 20g (**GLU, JAJ, SOJ**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Sałata 1Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-19

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2303.28 kcal; Białko ogółem: 102.81 g; Tłuszcz: 85.41 g; Węglowodany ogółem: 298.41 g; Błonnik pokarmowy: 36.38 g; suma cukrów prostych: 56.50 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.68 g; Sód: 3581.70 mg; Sól: 8.96 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**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek zielony 30Por, Rukola 4Por,

Obiad: Zupa dyniowa - krem 250ml (**MLE, SEL**), Jajko sadzone ze szczypiorkiem 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchew zasmażana 120g (**GLU, MLE**), Sałatka z kiszzonego ogórka 70g, Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Sałata 1Por,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2120.10 kcal; Białko ogółem: 89.33 g; Tłuszcz: 72.43 g; Węglowodany ogółem: 292.49 g; Błonnik pokarmowy: 30.53 g; suma cukrów prostych: 94.17 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.68 g; Sód: 2991.55 mg; Sól: 7.49 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-20

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Jajko gotowane w szynce w galarecie 120g (**JAJ, SOJ**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Majonez 15g (**JAJ, GOR**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Pomidor z cebulką 30Por,

Obiad: Żurek z białą kielbasą 250g (**MLE, SEL**), Kotlet de volaille z pieczarkami smażony 130g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki gotowane 250g, Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Sernik - porcja 100g (**GLU, JAJ, MLE**),

Kolacja: Biała kielbasa grzana 120g (**GOR**), Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 3511.16 kcal; Białko ogółem: 160.87 g; Tłuszcz: 147.56 g; Węglowodany ogółem: 402.89 g; Błonnik pokarmowy: 37.51 g; suma cukrów prostych: 124.46 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 44.66 g; Sód: 4246.97 mg; Sól: 10.63 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Jajko gotowane w szynce w galarecie 120g (**JAJ, SOJ**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Pomidor 30Por,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Roladka z kurczaka z brokułem duszona 130g (**JAJ, MLE**), Sos szpinakowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Marchewki gotowane 120g, Sałata z pomidorem 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Sernik - porcja 100g (**GLU, JAJ, MLE**),

Kolacja: Schab gotowany z warzywami w galarecie 150g (**SEL**), Sałatka ziemniaczana L 240g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 3043.07 kcal; Białko ogółem: 166.20 g; Tłuszcz: 100.95 g; Węglowodany ogółem: 382.93 g; Błonnik pokarmowy: 31.67 g; suma cukrów prostych: 120.02 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.46 g; Sód: 3336.54 mg; Sól: 8.35 g;

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-20

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

- Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Jajko gotowane w szynce w galarecie 120g (**JAJ, SOJ**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Majonez C 8g (**JAJ, GOR**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Pomidor z cebulką 30Por ,
2. śniadanie: Kiwi 1Por ,
- Obiad: Żurek z białą kielbasą 250g (**MLE, SEL**), Roladka z kurczaka z pieczarkami duszona 130g (**JAJ, MLE**), Sos szpinakowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g ,
- Podwieczorek: Sernik - porcja C 50g (**GLU, JAJ, MLE**),
- Kolacja: Biała kielbasa grzana 120g (**GOR**), Sałatka ziemniaczana C 250g (**JAJ, MLE, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por ,
- Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2853.86 kcal; Białko ogółem: 149.71 g; Tłuszcz: 114.42 g; Węglowodany ogółem: 324.59 g; Błonnik pokarmowy: 38.35 g; suma cukrów prostych: 71.44 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.71 g; Sód: 4083.06 mg; Sól: 10.22 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Jajko gotowane w szynce w galarecie 120g (**JAJ, SOJ**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Majonez 15g (**JAJ, GOR**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Pomidor z cebulką 30Por ,
- Obiad: Żurek z jajkiem gotowanym 250g (**JAJ, MLE, SEL**), Kotlet de volaille z pieczarkami smażony 130g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki gotowane 250g , Kapusta czerwona gotowana 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Sernik - porcja 100g (**GLU, JAJ, MLE**),
- Kolacja: Biała kielbasa grzana 120g (**GOR**), Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Roszponka 4Por ,
- Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 3607.16 kcal; Białko ogółem: 168.20 g; Tłuszcz: 154.66 g; Węglowodany ogółem: 403.49 g; Błonnik pokarmowy: 37.51 g; suma cukrów prostych: 124.46 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.60 g; Sód: 4213.22 mg; Sól: 10.54 g;