

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-21

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Parówka wieprzowa grzana C 60g (**SOJ, GOR**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), schab mistrza Macieja 40g, Pomidor z cebulką 30Por, Rukola 4Por,

Obiad: Zupa pieczarkowa z ziemniakami 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos rumiany 100g (**GLU**), Ziemniaki gotowane 250g, Buraczki gotowane z chrzanem 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Babka 80g (**GLU, JAJ, MLE**),

Kolacja: Bigos smażony 150g, Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 40g (**SOJ**),

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2788.03 kcal; Białko ogółem: 132.81 g; Tłuszcz: 91.63 g; Węglowodany ogółem: 374.89 g; Błonnik pokarmowy: 35.13 g; suma cukrów prostych: 138.97 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.41 g; Sód: 3077.44 mg; Sól: 7.70 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), schab mistrza Macieja 40g, Pomidor 30Por, Rukola 4Por,

Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Buraczki gotowane 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Babka 80g (**GLU, JAJ, MLE**),

Kolacja: Sałatka warzywna z ryżem L 180g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 40g (**SOJ**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por,

Posiłek nocny: Banan 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2806.98 kcal; Białko ogółem: 140.80 g; Tłuszcz: 77.76 g; Węglowodany ogółem: 400.07 g; Błonnik pokarmowy: 28.92 g; suma cukrów prostych: 132.55 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.20 g; Sód: 2273.20 mg; Sól: 5.69 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Parówka wieprzowa grzana C 60g (**SOJ, GOR**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), schab mistrza Macieja 40g, Pomidor z cebulką 30Por, Rukola 4Por,

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

Obiad: Zupa pieczarkowa z ziemniakami 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos rumiany 100g (**GLU**), Ziemniaki gotowane 250g, Buraczki gotowane z chrzanem C 150g, Kompot wieloowocowy C 250g,

Podwieczorek: Babka 80g (**GLU, JAJ, MLE**),

Kolacja: Bigos smażony 150g, Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 40g (**SOJ**),

Posiłek nocny: Kiwi 1Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2735.50 kcal; Białko ogółem: 139.24 g; Tłuszcz: 102.97 g; Węglowodany ogółem: 330.33 g; Błonnik pokarmowy: 36.88 g; suma cukrów prostych: 72.95 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.40 g; Sód: 3514.55 mg; Sól: 8.79 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Parówka wieprzowa grzana C 60g (**SOJ, GOR**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), schab mistrza Macieja 40g, Pomidor z cebulką 30Por, Rukola 4Por,

Obiad: Zupa pieczarkowa z ziemniakami 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Szyńka wieprzowa duszona 100g (**SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Buraczki gotowane z chrzanem 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Babka 80g (**GLU, JAJ, MLE**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-21

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Kolacja: Sałatka warzywna z ryżem L 180g (**JAJ, MLE, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka dębowa 40g (**SOJ**),

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2693.79 kcal; Białko ogółem: 117.44 g; Tłuszcz: 83.35 g; Węglowodany ogółem: 383.79 g; Błonnik pokarmowy: 32.22 g; suma cukrów prostych: 133.24 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.12 g; Sód: 2481.80 mg; Sól: 6.21 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-22

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ogórek zielony 30Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Krokiety ziemniaczane z serem smażone 200g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2538.82 kcal; Białko ogółem: 106.43 g; Tłuszcz: 99.50 g; Węglowodany ogółem: 320.56 g; Błonnik pokarmowy: 34.23 g; suma cukrów prostych: 100.36 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.45 g; Sód: 2958.09 mg; Sól: 7.40 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Twarożek 40Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Dżem 25g ,

Obiad: Barszcz czerwony z makaronem 250ml (**GLU, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko pieczone 150g ,

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

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2252.32 kcal; Białko ogółem: 112.97 g; Tłuszcz: 66.65 g; Węglowodany ogółem: 311.46 g; Błonnik pokarmowy: 23.05 g; suma cukrów prostych: 110.18 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.63 g; Sód: 2489.18 mg; Sól: 6.23 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Twarożek 40Por (**MLE**), Ogórek zielony 30Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

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

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Sałata 1Por , Ogórek kiszony 30Por ,

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

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-22

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2487.01 kcal; Białko ogółem: 129.72 g; Tłuszcz: 90.23 g; Węglowodany ogółem: 308.58 g; Błonnik pokarmowy: 40.71 g; suma cukrów prostych: 70.74 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.86 g; Sód: 3281.36 mg; Sól: 8.21 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 zielony 30Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Dżem 25g ,

Obiad: Barszcz ukraiński 250ml (**GLU, SEL**), Krokiety ziemniaczane z serem smażone 200g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wielowocowy 250g, Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 20g (**GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Sałata 1Por, Ogórek kiszony 30Por ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2565.03 kcal; Białko ogółem: 102.74 g; Tłuszcz: 97.63 g; Węglowodany ogółem: 335.12 g; Błonnik pokarmowy: 34.36 g; suma cukrów prostych: 115.65 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.60 g; Sód: 2789.18 mg; Sól: 6.98 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-23

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa zielonogórska 30g (**SOJ, SEL, GOR**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Roszponka 4Por ,

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 wielowocowy 250g, Galaretka owocowa 150g ,

Kolacja: Kielbasa śląska zasmażana z cebulą 110g (**GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), ser żółty 20g (**MLE**), Papryka świeża 25Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2578.09 kcal; Białko ogółem: 125.32 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 306.37 g; Błonnik pokarmowy: 27.34 g; suma cukrów prostych: 88.73 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 45.05 g; Sód: 3240.45 mg; Sól: 8.11 g;

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, Roszponka 4Por ,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kurczak w potrawce gotowany 150g (**GLU, JAJ, MLE**), Ryż gotowany 150g, Marchew gotowana 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g, Galaretka owocowa 150g ,

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

Posiłek nocny: Sok pomidorowy 300ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2398.24 kcal; Białko ogółem: 121.12 g; Tłuszcz: 88.68 g; Węglowodany ogółem: 290.40 g; Błonnik pokarmowy: 22.90 g; suma cukrów prostych: 76.92 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.80 g; Sód: 3079.69 mg; Sól: 7.71 g;

Cukrzycowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-23

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa zielonogórska 30g (**SOJ, SEL, GOR**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Roszponka 4Por,
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 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,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2550.16 kcal; Białko ogółem: 114.45 g; Tłuszcz: 108.30 g; Węglowodany ogółem: 295.72 g; Błonnik pokarmowy: 33.08 g; suma cukrów prostych: 60.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 48.42 g; Sód: 3601.29 mg; Sól: 9.01 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa zielonogórska 20g (**SOJ, SEL, GOR**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Roszponka 4Por, Pomidor 30Por,
- Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kurczak w potrawce gotowany 150g (**GLU, JAJ, MLE**), Ryż gotowany 150g, Marchewka gotowana z groszkiem 150g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Galaretką owocowa 150g,
- Kolacja: Jajecznica na parze 140g (**JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), ser żółty 20g (**MLE**), Papryka świeża 25Por,
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2522.54 kcal; Białko ogółem: 119.74 g; Tłuszcz: 99.35 g; Węglowodany ogółem: 301.45 g; Błonnik pokarmowy: 29.15 g; suma cukrów prostych: 87.50 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 44.42 g; Sód: 2504.04 mg; Sól: 6.27 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-24

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), baleron 30g (**SOJ**), Ser topiony trójkąty 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por, Ogórek kiszony 30Por, Sałata 1Por,
- Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Rumsztyk smażony z cebulą 100g (**GLU**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g, Jabłko 150Por,
- Kolacja: Pizza pieczona 130g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Rukola 4Por,
- Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2753.70 kcal; Białko ogółem: 106.52 g; Tłuszcz: 93.72 g; Węglowodany ogółem: 388.99 g; Błonnik pokarmowy: 37.02 g; suma cukrów prostych: 118.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.84 g; Sód: 3118.01 mg; Sól: 7.80 g;

Lekkostrawna

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-24

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,
- Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos szpinakowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko pieczone z marmoladą 160g ,
- Kolacja: Sałatka wiosenna L 150g (**JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami L 40g (**MLE**),
- Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2297.77 kcal; Białko ogółem: 99.36 g; Tłuszcz: 61.22 g; Węglowodany ogółem: 353.20 g; Błonnik pokarmowy: 31.88 g; suma cukrów prostych: 123.90 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.34 g; Sód: 2444.83 mg; Sól: 6.12 g;

Cukrzycowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), baleron 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por , Ogórek kiszony 30Por , Sałata 1Por ,
2. śniadanie: kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),
- Obiad: Zupa pomidorowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos szpinakowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,
- Podwieczorek: Jabłko 150Por ,
- Kolacja: Sałatka wiosenna 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**),
- Posiłek nocny: Pomarańcza 140Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2283.90 kcal; Białko ogółem: 97.52 g; Tłuszcz: 80.22 g; Węglowodany ogółem: 311.84 g; Błonnik pokarmowy: 38.70 g; suma cukrów prostych: 76.86 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.65 g; Sód: 2848.55 mg; Sól: 7.13 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Zupa mleczna z kaszką manną z musem owocowym 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 25g (**SOJ**), Ser topiony trójkąty 1Por (**MLE**), Papryka świeża 25Por , Ogórek kiszony 30Por , Sałata 1Por ,
- Obiad: Zupa pomidorowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kotlec warzywny smażony 90g (**GLU, JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 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: Pomarańcza 140Por ,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2705.95 kcal; Białko ogółem: 86.89 g; Tłuszcz: 87.47 g; Węglowodany ogółem: 411.91 g; Błonnik pokarmowy: 39.35 g; suma cukrów prostych: 120.30 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.97 g; Sód: 3055.18 mg; Sól: 7.65 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-25

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-25

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**), Twarożek 40Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Ryba smażona po grecku 150g (**GLU, JAJ, RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy 250g , Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2801.54 kcal; Białko ogółem: 112.32 g; Tłuszcz: 108.01 g; Węglowodany ogółem: 364.54 g; Błonnik pokarmowy: 40.32 g; suma cukrów prostych: 104.50 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.30 g; Sód: 2879.95 mg; Sól: 7.21 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z koperkiem 30g (**JAJ, GOR**), Twarożek 40Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw L 250g (**MLE, SEL**), Ryba pieczona po grecku 150g (**RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy 250g , Jogurt naturalny 200g (**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: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2476.21 kcal; Białko ogółem: 109.19 g; Tłuszcz: 68.24 g; Węglowodany ogółem: 373.04 g; Błonnik pokarmowy: 33.41 g; suma cukrów prostych: 131.59 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.94 g; Sód: 2270.24 mg; Sól: 5.69 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**), Twarożek 40Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Sałata 1Por ,

2. śniadanie: kanapka z masłem i serem kanapkowym z kiszonym ogórkiem 1Por (**GLU, MLE**),

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Ryba pieczona po grecku 150g (**RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , 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 żółty 1Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2585.09 kcal; Białko ogółem: 116.65 g; Tłuszcz: 95.19 g; Węglowodany ogółem: 336.06 g; Błonnik pokarmowy: 42.85 g; suma cukrów prostych: 71.39 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.62 g; Sód: 3196.35 mg; Sól: 8.00 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z ogórkiem 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Twarożek 40Por (**MLE**), Rzodkiewki 1Por, Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Ryba smażona po grecku 150g (**GLU, JAJ, RYB, SEL, GOR**), Ziemniaki gotowane 250g , Kompot wieloowocowy 250g , Jogurt naturalny 200g (**MLE**),

Kolacja: Sałatka ziemniaczana 200g (**JAJ, SEL, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-25

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2801.54 kcal; Białko ogółem: 112.32 g; Tłuszcz: 108.01 g; Węglowodany ogółem: 364.54 g; Błonnik pokarmowy: 40.32 g; suma cukrów prostych: 104.50 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.30 g; Sód: 2879.95 mg; Sól: 7.21 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-26

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Roszponka 4Por , Ogórek zielony 30Por , Papryka świeża 25Por ,

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

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 30g (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), pasztet drobiowy wykwinny 35g (**GLU, JAJ, SEL**), Ogórek kiszony 30Por ,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2373.36 kcal; Białko ogółem: 101.83 g; Tłuszcz: 79.18 g; Węglowodany ogółem: 325.61 g; Błonnik pokarmowy: 25.61 g; suma cukrów prostych: 115.17 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 31.88 g; Sód: 2537.34 mg; Sól: 6.35 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami L 40g (**MLE**), Roszponka 4Por , Pomidor 30Por , Dżem 25g ,

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Jajko sadzone 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchewki gotowane 120g , Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Kefir 200g (**MLE**),

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

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2416.88 kcal; Białko ogółem: 85.97 g; Tłuszcz: 61.48 g; Węglowodany ogółem: 393.39 g; Błonnik pokarmowy: 26.96 g; suma cukrów prostych: 126.69 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.50 g; Sód: 2180.93 mg; Sól: 5.46 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Roszponka 4Por , Ogórek zielony 30Por , Papryka świeża 25Por ,

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

Obiad: Kapuśniak z kiszonej kapusty z kielbasą 250ml (**GLU, SEL**), Jajko sadzone ze szczypiorkiem 70g (**JAJ, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Marchewki gotowane 120g , Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 30g (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), pasztet drobiowy wykwinny 30g (**GLU, JAJ, SEL**), Ogórek kiszony 30Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-26

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2223.56 kcal; Białko ogółem: 97.13 g; Tłuszcz: 77.08 g; Węglowodany ogółem: 302.48 g; Błonnik pokarmowy: 35.84 g; suma cukrów prostych: 61.39 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.62 g; Sód: 3271.89 mg; Sól: 8.19 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Roszponka 4Por , Ogórek zielony 30Por , Papryka świeża 25Por ,

Obiad: Kapuśniak z kiszonej kapusty bez kielbasy 250ml (**GLU, SEL**), Naleśniki smażone z serem 350g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos owocowy 100g , Kompot wieloowocowy 250g , Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica sopocka 20g (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por , Pomidor 30Por ,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2355.36 kcal; Białko ogółem: 98.84 g; Tłuszcz: 79.22 g; Węglowodany ogółem: 324.16 g; Błonnik pokarmowy: 25.83 g; suma cukrów prostych: 116.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.23 g; Sód: 2422.79 mg; Sól: 6.06 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-27

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa krakowska sucha 30g , Ser żółty 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por , Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pieczeń rzymska smażona 100g (**GLU, JAJ**), Sos chrzanowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 35g (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Rukola 4Por , Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2750.55 kcal; Białko ogółem: 117.48 g; Tłuszcz: 107.31 g; Węglowodany ogółem: 342.65 g; Błonnik pokarmowy: 29.14 g; suma cukrów prostych: 121.78 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 45.67 g; Sód: 3038.60 mg; Sól: 7.60 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kotlet mielony z kurczaka gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szyunka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 35g (**MLE**), Pasta jajeczna z koperkiem 30g (**JAJ, GOR**), Rukola 4Por , Pomidor 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko pieczone z marmoladą 160g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2562.54 kcal; Białko ogółem: 120.25 g; Tłuszcz: 83.23 g; Węglowodany ogółem: 344.20 g; Błonnik pokarmowy: 22.50 g; suma cukrów prostych: 129.91 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.70 g; Sód: 2329.76 mg; Sól: 5.83 g;

Cukrzycowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-04-27

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

- Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa krakowska sucha 30g, Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Sałata 1Por, kanapka z masłem i wędliną 1Por (**GLU, SOJ, MLE**),
- Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pieczeń rzymska smażona 100g (**GLU, JAJ**), Sos chrzanowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Buraczki gotowane C 150g, Kompot wieloowocowy C 250g,
- Podwieczorek: Kiwi 1Por,
- Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szyńka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 35g (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Rukola 4Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2599.79 kcal; Białko ogółem: 117.07 g; Tłuszcz: 109.52 g; Węglowodany ogółem: 302.31 g; Błonnik pokarmowy: 33.52 g; suma cukrów prostych: 61.00 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.65 g; Sód: 3255.85 mg; Sól: 8.15 g;

Ubogopurynowa

- Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 20g, Ser żółty 1Por (**MLE**), ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por, Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Sałata 1Por,
- Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Kotlet mielony z kurczaka gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos chrzanowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Buraczki gotowane 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Budyń z mussem owocowym 200g (**GLU, MLE**),
- Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (**JAJ, GOR**), Rukola 4Por, Papryka konserwowa 20Por (**GOR**),
- Posiłek nocny: Jabłko 150Por,
- Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2758.60 kcal; Białko ogółem: 132.44 g; Tłuszcz: 104.78 g; Węglowodany ogółem: 335.03 g; Błonnik pokarmowy: 28.44 g; suma cukrów prostych: 122.29 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.15 g; Sód: 2862.40 mg; Sól: 7.16 g;