

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-23

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ser topiony trójkąty 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Pomidor 30Por ,

Obiad: Zupa ogórkowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Krokiety ziemniaczane z serem smażone 200g (**GLU, JAJ, MLE**), Sos pieczarkowy 100g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Serek śremski 40g (**MLE**), Pasztet drobiowy 1Por (**GLU, JAJ, SOJ**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Sałata 1Por , Rzodkiewki 1Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2278.49 kcal; Białko ogółem: 82.25 g; Tłuszcz: 84.12 g; Węglowodany ogółem: 313.28 g; Błonnik pokarmowy: 31.16 g; suma cukrów prostych: 92.52 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.92 g; Sód: 2437.10 mg; Sól: 6.10 g;

Lekkostrawna

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

Obiad: Zupa ziemniaczana - krem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Spaghetti pełnoziarniste po bolońsku 200g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Serek śremski 40g (**MLE**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Pomidor 30Por , Sałata 1Por ,

Posiłek nocny: Jabłko pieczone 150g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2267.10 kcal; Białko ogółem: 96.26 g; Tłuszcz: 63.38 g; Węglowodany ogółem: 340.81 g; Błonnik pokarmowy: 25.84 g; suma cukrów prostych: 107.16 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.26 g; Sód: 1933.73 mg; Sól: 4.84 g;

Cukrzycowa

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

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

Obiad: Zupa ogórkowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Spaghetti pełnoziarniste po bolońsku 200g (**GLU, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy C 250g ,

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

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Serek śremski 40g (**MLE**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Sałata 1Por , Rzodkiewki 1Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2326.80 kcal; Białko ogółem: 103.76 g; Tłuszcz: 85.10 g; Węglowodany ogółem: 302.57 g; Błonnik pokarmowy: 32.94 g; suma cukrów prostych: 59.85 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 42.77 g; Sód: 2725.76 mg; Sól: 6.82 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Ser topiony trójkąty 1Por (**MLE**), Ogórek konserwowy 30Por (**GOR**), Pomidor 30Por , Dżem 25g ,

Obiad: Zupa ogórkowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Krokiety ziemniaczane z serem smażone 200g (**GLU, JAJ, MLE**), Surówka z marchwi z rzodkwią 150g (**MLE**), Kompot wielowocowy 250g , Galaretka owocowa 150g ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-23

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), schab mistrza Macieja 30g , Serek śremski 40g (**MLE**), Jajko gotowane na miękko 70g (**JAJ**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Sałata 1Por , Rzodkiewki 1Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2357.90 kcal; Białko ogółem: 89.95 g; Tłuszcz: 85.08 g; Węglowodany ogółem: 322.95 g; Błonnik pokarmowy: 30.58 g; suma cukrów prostych: 107.44 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.76 g; Sód: 2294.02 mg; Sól: 5.74 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-24

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por , Papryka świeża 25Por ,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Kotlet mielony smażony 90g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Arbuz 350g ,

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Pomidor 30Por , Dżem 25g ,

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2676.99 kcal; Białko ogółem: 112.00 g; Tłuszcz: 86.39 g; Węglowodany ogółem: 379.31 g; Błonnik pokarmowy: 33.80 g; suma cukrów prostych: 131.05 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.21 g; Sód: 2915.35 mg; Sól: 7.30 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Rukola 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 , Arbuz 350g ,

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

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2362.29 kcal; Białko ogółem: 112.55 g; Tłuszcz: 67.10 g; Węglowodany ogółem: 340.29 g; Błonnik pokarmowy: 26.45 g; suma cukrów prostych: 116.84 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.35 g; Sód: 2576.91 mg; Sól: 6.45 g;

Cukrzycowa

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

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**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Buraczki gotowane C 150g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Arbuz 350g ,

Kolacja: Sałatka z brokuła C 200g (**JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Pomidor 30Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-24

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2430.94 kcal; Białko ogółem: 115.78 g; Tłuszcz: 86.60 g; Węglowodany ogółem: 314.63 g; Błonnik pokarmowy: 35.92 g; suma cukrów prostych: 79.82 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.48 g; Sód: 3304.05 mg; Sól: 8.27 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z lanymi kluskami 250ml (**GLU, JAJ, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), polędwica drobiowa 30g (**GLU, SOJ, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por, Papryka świeża 25Por,

Obiad: Zupa krem z białych warzyw 250g (**MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki duszone 250g (**MLE**), Buraczki gotowane 150g, Kompot wieloowocowy 250g, Arbuz 350g,

Kolacja: Sałatka z brokuła 200g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 20g (**SOJ**), Pomidor 30Por, Dżem 25g, ser kanapkowy 150g 20g (**MLE**),

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2607.12 kcal; Białko ogółem: 112.44 g; Tłuszcz: 78.71 g; Węglowodany ogółem: 378.63 g; Błonnik pokarmowy: 33.74 g; suma cukrów prostych: 133.48 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.13 g; Sód: 2808.14 mg; Sól: 7.03 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-25

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**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ogórek kiszony 30Por, 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, Sałata ze śmietaną 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Rogal Drożdżowy 110g (**GLU, JAJ**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Twarożek 40Por (**MLE**), ser żółty 25g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2860.13 kcal; Białko ogółem: 108.07 g; Tłuszcz: 103.12 g; Węglowodany ogółem: 391.70 g; Błonnik pokarmowy: 34.37 g; suma cukrów prostych: 137.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 46.19 g; Sód: 2728.54 mg; Sól: 6.83 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Jajecznicza na parze 140g (**JAJ**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pomidor 30Por, Roszponka 4Por,

Obiad: Krupnik jęczmienny 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Roladka z kurczaka z brokułem duszona 130g (**JAJ, MLE**), Sos pomidorowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g, Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g, Rogal Drożdżowy 110g (**GLU, JAJ**),

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

Posiłek nocny: Jabłko pieczone 150g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 3014.85 kcal; Białko ogółem: 119.42 g; Tłuszcz: 89.49 g; Węglowodany ogółem: 445.38 g; Błonnik pokarmowy: 25.60 g; suma cukrów prostych: 154.66 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.71 g; Sód: 2696.92 mg; Sól: 6.75 g;

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-25

Oddział: PACJENCI

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**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ogórek kiszony 30Por , 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 50g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Sałata z jogurtem naturalnym 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Kiwi 1Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), kielbasa bukowa 30g (**GOR**), Twarożek 40Por (**MLE**), ser żółty 20g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2460.27 kcal; Białko ogółem: 107.55 g; Tłuszcz: 94.87 g; Węglowodany ogółem: 312.24 g; Błonnik pokarmowy: 37.77 g; suma cukrów prostych: 65.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 44.71 g; Sód: 3073.21 mg; Sól: 7.69 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 30g (**JAJ, GOR**), Szynka 1Por (**SOJ**), Ogórek kiszony 30Por , 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 , Sałata ze śmietaną 100g (**MLE**), Kompot wieloowocowy 250g , Rogal Drożdżowy 110g (**GLU, JAJ**),

Kolacja: Ryż zapiekany z jabłkami 150g (**MLE**), Sos waniliowy 100ml (**GLU, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), ser żółty 25g (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 3123.07 kcal; Białko ogółem: 100.90 g; Tłuszcz: 103.61 g; Węglowodany ogółem: 465.06 g; Błonnik pokarmowy: 37.55 g; suma cukrów prostych: 166.38 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 47.15 g; Sód: 2505.97 mg; Sól: 6.27 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-26

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

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

Obiad: Barszcz czerwony z makaronem 250ml (**GLU, SEL**), Kotlet schabowy smażony 150g (**GLU, JAJ**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z białej kapusty z pore i marchewką 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**), Szynka 1Por (**SOJ**), Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 3047.57 kcal; Białko ogółem: 115.47 g; Tłuszcz: 87.05 g; Węglowodany ogółem: 469.23 g; Błonnik pokarmowy: 37.22 g; suma cukrów prostych: 165.85 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.07 g; Sód: 3140.84 mg; Sól: 7.86 g;

Lekkostrawna

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-26

Oddział: PACJENCI

Lekkostrawna

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

Obiad: Barszcz czerwony z makaronem 250ml (**GLU, SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z selera 150g (**MLE, SEL**), Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2601.60 kcal; Białko ogółem: 126.05 g; Tłuszcz: 63.10 g; Węglowodany ogółem: 398.99 g; Błonnik pokarmowy: 32.32 g; suma cukrów prostych: 163.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.10 g; Sód: 2549.13 mg; Sól: 6.38 g;

Cukrzycowa

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

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

Obiad: Barszcz czysty 250ml (**SEL**), Schab duszony z warzywami 120g (**MLE, SEL**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Sok pomidorowy 300ml ,

Kolacja: Kurczak gotowany w galarecie 150g (**JAJ, SEL**), Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), ser kanapkowy 150g 25g (**MLE**), Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2356.83 kcal; Białko ogółem: 125.48 g; Tłuszcz: 81.99 g; Węglowodany ogółem: 299.30 g; Błonnik pokarmowy: 40.79 g; suma cukrów prostych: 71.90 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.55 g; Sód: 3454.91 mg; Sól: 8.65 g;

Ubogopurynowa

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

Obiad: Barszcz czerwony z makaronem 250ml (**GLU, SEL**), Kotlet warzywny smażony 90g (**GLU, JAJ, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z białej kapusty z porem i marchewką 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Budyń z musem owocowym 200g (**GLU, MLE**),

Kolacja: Pizza wegetariańska pieczona 130g (**GLU, JAJ, MLE**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Rukola 4Por ,

Posiłek nocny: Banan 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2971.02 kcal; Białko ogółem: 94.67 g; Tłuszcz: 85.43 g; Węglowodany ogółem: 475.29 g; Błonnik pokarmowy: 39.04 g; suma cukrów prostych: 169.08 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.00 g; Sód: 2927.61 mg; Sól: 7.33 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-27

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-27

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kakao 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z ogórkiem 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Filet rybny smażony 100g (**GLU, JAJ, RYB**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z kiszonej kapusty 150g , Kompot wielowocowy 250g , Kefir 200g (**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]: 2674.38 kcal; Białko ogółem: 100.94 g; Tłuszcz: 107.19 g; Węglowodany ogółem: 343.01 g; Błonnik pokarmowy: 34.52 g; suma cukrów prostych: 92.33 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.94 g; Sód: 3001.50 mg; Sól: 7.51 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, Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos koperkowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Brokuł gotowany 120g (**MLE**), Marchewki gotowane 120g , Kompot wielowocowy 250g , Kefir 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: Jabłko pieczone z marmoladą 160g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2314.12 kcal; Białko ogółem: 99.05 g; Tłuszcz: 70.98 g; Węglowodany ogółem: 334.24 g; Błonnik pokarmowy: 29.52 g; suma cukrów prostych: 102.21 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 32.00 g; Sód: 2241.19 mg; Sól: 5.61 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kakao C 250g (**MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Pasta jajeczna z ogórkiem C 30g (**JAJ, MLE, GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Sałata 1Por ,

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

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos koperkowy 50g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z kiszonej kapusty 150g , Kompot wielowocowy C 250g ,

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

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

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2533.33 kcal; Białko ogółem: 105.66 g; Tłuszcz: 101.58 g; Węglowodany ogółem: 316.82 g; Błonnik pokarmowy: 37.15 g; suma cukrów prostych: 59.28 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.82 g; Sód: 3338.02 mg; Sól: 8.35 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**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por, Sałata 1Por ,

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (**MLE, SEL**), Filet rybny pieczony 100g (**RYB, SEL**), Sos koperkowy 50g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z kiszonej kapusty 150g , Kompot wielowocowy 250g , Kefir 200g (**MLE**),

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-27

Oddział: PACJENCI

Ubogopurynowa

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]: 2496.79 kcal; Białko ogółem: 96.74 g; Tłuszcz: 98.45 g; Węglowodany ogółem: 321.86 g; Błonnik pokarmowy: 33.28 g; suma cukrów prostych: 92.26 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.52 g; Sód: 2931.06 mg; Sól: 7.33 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-28

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por ,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, 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**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), pasztet borowikowy 20g (**GLU, SOJ, MLE, SEL**), Ogórek kiszony 30Por ,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2354.44 kcal; Białko ogółem: 94.93 g; Tłuszcz: 80.10 g; Węglowodany ogółem: 325.88 g; Błonnik pokarmowy: 26.07 g; suma cukrów prostych: 115.91 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.51 g; Sód: 2154.26 mg; Sól: 5.39 g;

Lekkostrawna

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

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz duszony z fileta drobiowego 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Buraczki gotowane 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Jogurt owocowy 150g (**MLE**),

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor 30Por , Dżem 25g ,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2114.90 kcal; Białko ogółem: 94.73 g; Tłuszcz: 57.05 g; Węglowodany ogółem: 317.44 g; Błonnik pokarmowy: 24.23 g; suma cukrów prostych: 102.92 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 28.45 g; Sód: 2258.17 mg; Sól: 5.65 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi C 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por ,

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

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Gulasz duszony z fileta drobiowego 120g (**GLU**), Kasza jęczmienna gotowana 150g (**GLU**), Buraczki gotowane C 150g , Kompot wieloowocowy C 250g ,

Podwieczorek: Jabłko 150Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Paprykarz rybny 1Por (**RYB**), Ogórek kiszony 30Por ,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-28

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2216.47 kcal; Białko ogółem: 97.21 g; Tłuszcz: 77.06 g; Węglowodany ogółem: 300.18 g; Błonnik pokarmowy: 34.99 g; suma cukrów prostych: 59.21 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.48 g; Sód: 2863.29 mg; Sól: 7.16 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie: Zupa mleczna z płatkami owsianymi 250ml (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Serek śremski 40g (**MLE**), Rzodkiewki 1Por , Ogórek zielony 30Por ,

Obiad: Zupa krem brokułowa 250ml (**GLU, MLE, 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**), szynka gotowana 30g (**SOJ**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Ogórek kiszony 30Por , Pomidor 30Por ,

Posiłek nocny: Kiwi 1Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2377.74 kcal; Białko ogółem: 99.99 g; Tłuszcz: 80.61 g; Węglowodany ogółem: 325.70 g; Błonnik pokarmowy: 26.35 g; suma cukrów prostych: 116.70 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 35.25 g; Sód: 2331.66 mg; Sól: 5.83 g;

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-29

Oddział: PACJENCI

Podstawowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Parówki wieprzowe grzane 120g (**SOJ, GOR**), Ser żółty 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por ,

Obiad: Zupa neapolitańska 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pieczeń rzymska smażona 100g (**GLU, JAJ**), Sos chrzanowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z kapusty pekińskiej 150g (**JAJ, MLE, GOR**), Kompot wieloowocowy 250g , Banan 1Por ,

Kolacja: Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (**MLE**), Ser topiony plastry 1Por (**MLE**), Papryka konserwowa 20Por (**GOR**), Roszponka 4Por ,

Posiłek nocny: Jabłko 150Por ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2785.49 kcal; Białko ogółem: 104.53 g; Tłuszcz: 114.99 g; Węglowodany ogółem: 349.24 g; Błonnik pokarmowy: 33.51 g; suma cukrów prostych: 125.48 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 49.20 g; Sód: 3382.59 mg; Sól: 8.46 g;

Lekkostrawna

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata L 1Por (**GLU, MLE**), Jajecznicza na parze 140g (**JAJ**), Szynka 1Por (**SOJ**), Pomidor 30Por ,

Obiad: Zupa koperkowa z makaronem 250ml (**GLU, MLE, SEL**), Pulpet mielony gotowany 90g (**GLU, JAJ**), Sos szpinakowy 100g (**GLU, MLE**), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z marchwi z jabłkiem 150g , Kompot wieloowocowy 250g , Banan 1Por ,

Kolacja: Lekka zielona sałatka L 100g (**JAJ**), Kol. chleb, masło, herbata 1Por (**GLU, MLE**), szynka gotowana 40g (**SOJ**), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami L 40g (**MLE**),

Posiłek nocny: Jabłko pieczone 150g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna[kcal]: 2528.30 kcal; Białko ogółem: 113.33 g; Tłuszcz: 85.35 g; Węglowodany ogółem: 341.59 g; Błonnik pokarmowy: 30.01 g; suma cukrów prostych: 128.65 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 37.09 g; Sód: 2677.01 mg; Sól: 6.70 g;

Cukrzycowa

Śniadanie: Kawa Inka z mlekiem C 250g (**GLU, MLE**), Śn. chleb, masło, herbata C 1Por (**GLU, MLE**), Parówka wieprzowa grzana C 60g (**SOJ, GOR**), Ser kanapkowy 1Por (**MLE**), Pomidor z cebulką 30Por ,

Jadłospisy dla oddziałów

Dla: Kuchnia Ogólna w dniu: 2025-06-29

Oddział: PACJENCI

Cukrzycowa

2. śniadanie:	kanapka z masłem i wędliną 1Por (GLU, SOJ, MLE),
Obiad:	Zupa neapolitańska 250ml (GLU, MLE, SEL), Pulpet mielony gotowany 90g (GLU, JAJ), Sos chrzanowy 50g (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z kapusty pekińskiej 150g (JAJ, MLE, GOR), Kompot wieloowocowy C 250g ,
Podwieczorek:	Arbuz 350g ,
Kolacja:	Kol. chleb, masło, herbata C 1Por (GLU, MLE), Szynka 1Por (SOJ), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (MLE), ser żółty 20g (MLE), Papryka konserwowa 20Por (GOR), Roszponka 4Por ,
Posiłek nocny:	Jabłko 150Por ,
Wartości odżywcze:	Wartość energetyczna[kcal]: 2474.71 kcal; Białko ogółem: 105.59 g; Tłuszcz: 99.04 g; Węglowodany ogółem: 306.25 g; Błonnik pokarmowy: 33.12 g; suma cukrów prostych: 74.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 48.23 g; Sód: 3223.19 mg; Sól: 8.07 g;

Ubogopurynowa

Śniadanie:	Kawa Inka z mlekiem 250g (GLU, MLE), Śn. chleb, masło, herbata 1Por (GLU, MLE), Jajecznicza na parze 140g (JAJ), Ser żółty 1Por (MLE), Pomidor z cebulką 30Por ,
Obiad:	Zupa neapolitańska 250ml (GLU, MLE, SEL), Pulpet mielony gotowany 90g (GLU, JAJ), Sos chrzanowy 100g (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane 250g , Surówka z kapusty pekińskiej 150g (JAJ, MLE, GOR), Kompot wieloowocowy 250g , Banan 1Por ,
Kolacja:	Kol. chleb, masło, herbata 1Por (GLU, MLE), Szynka 1Por (SOJ), Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g (MLE), Ser topiony plastry 1Por (MLE), Papryka konserwowa 20Por (GOR), Roszponka 4Por ,
Posiłek nocny:	Jabłko 150Por ,
Wartości odżywcze:	Wartość energetyczna[kcal]: 2605.14 kcal; Białko ogółem: 117.31 g; Tłuszcz: 94.91 g; Węglowodany ogółem: 335.76 g; Błonnik pokarmowy: 32.01 g; suma cukrów prostych: 121.61 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 44.88 g; Sód: 2804.24 mg; Sól: 7.02 g;