

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek D01-Podstawowa | <p>Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek z pietruszką 120g (MLE) Papryka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89,3 /(porcja 550g) = 496,20 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /(porcja 550g) = 28,90 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /(porcja 550g) = 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /(porcja 550g) = 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,4 /(porcja 550g) = 57,70 g cukry suma (100g)= 3,1 /(porcja 550g) = 17,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /(porcja 550g) = 7,30 g Sól (100g)= .2 /(porcja 550g) = 0,80 g Sód (100g)= 51,3 /(porcja 550g) = 284,80 mg</p> | | <p>Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Pulpeciki mięsne z soczewicą pieczone 2sz-100g A (GLU Psz, JAJ.) Sos pieczarkowy 120ml A (GLU Psz, MLE.) Ryz pełnoziarnisty 200g Sałatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92,3 /(porcja 1120g) = 1 026,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3,5 /(porcja 1120g) = 38,60 g Tłuszcz (100g)= 1,9 /(porcja 1120g) = 20,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /(porcja 1120g) = 5,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 15,5 /(porcja 1120g) = 171,70 g cukry suma (100g)= 2,3 /(porcja 1120g) = 25,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 /(porcja 1120g) = 25,40 g Sól (100g)= .2 /(porcja 1120g) = 1,70 g Sód (100g)= 9,9 /(porcja 1120g) = 110,00 mg</p> | <p>Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 /(porcja 251g) = 95,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /(porcja 251g) = 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /(porcja 251g) = 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /(porcja 251g) = 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 /(porcja 251g) = 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /(porcja 251g) = 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 251g) = 3,00 g Sól (100g)= .1 /(porcja 251g) = 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /(porcja 251g) = 7,80 mg</p> | <p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Ogórek kiszony 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 107,3 /(porcja 530g) = 564,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /(porcja 530g) = 17,30 g Tłuszcz (100g)= 4,2 /(porcja 530g) = 22,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /(porcja 530g) = 7,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,4 /(porcja 530g) = 70,60 g cukry suma (100g)= 2,4 /(porcja 530g) = 12,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 530g) = 4,50 g Sól (100g)= .4 /(porcja 530g) = 2,10 g Sód (100g)= 87,7 /(porcja 530g) = 461,70 mg</p> | <p>Wartość energetyczna[kcal] 2 182,50 kcal Białko ogółem 89,30 g Tłuszcz 60,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,80 g Węglowodny przyswajalne 310,00 g cukry suma 64,30 g Błonnik pokarmowy 40,20 g Sól 4,80 g Sód 864,30 mg</p> | |

STARSZY DIETETYK

mgr inż. Magdalena Kwiatkowska
25.05.2026r. allept

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.f3

strona 1 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-05-25 12:40:51

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek D02-Latwostrawna | <p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek z pietruszką 120g (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93,2 /(porcja 570g) = 517,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,3 /(porcja 570g) = 29,60 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /(porcja 570g) = 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /(porcja 570g) = 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,4 /(porcja 570g) = 63,40 g cukry suma (100g)= 2,9 /(porcja 570g) = 16,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1 /(porcja 570g) = 5,70 g Sól (100g)= .1 /(porcja 570g) = 0,50 g Sód (100g)= 84,8 /(porcja 570g) = 471,30 mg</p> | | <p>Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Klopsiki drobiowe pieczone 2sz-100g A (GLU Psz, JAJ, SÓJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Ryz biały 200g Sałatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 101,4 /(porcja 921g) = 921,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /(porcja 921g) = 35,80 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /(porcja 921g) = 16,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 921g) = 5,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 16,6 /(porcja 921g) = 151,20 g cukry suma (100g)= 3,2 /(porcja 921g) = 28,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 /(porcja 921g) = 14,50 g Sól (100g)= .2 /(porcja 921g) = 1,80 g Sód (100g)= 8,6 /(porcja 921g) = 78,40 mg</p> | <p>Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 /(porcja 251g) = 95,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /(porcja 251g) = 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /(porcja 251g) = 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /(porcja 251g) = 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 /(porcja 251g) = 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /(porcja 251g) = 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 251g) = 3,00 g Sól (100g)= .1 /(porcja 251g) = 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /(porcja 251g) = 7,80 mg</p> | <p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 112,5 /(porcja 490g) = 562,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /(porcja 490g) = 17,10 g Tłuszcz (100g)= 4,4 /(porcja 490g) = 22,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 490g) = 7,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,1 /(porcja 490g) = 70,40 g cukry suma (100g)= 2,5 /(porcja 490g) = 12,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /(porcja 490g) = 4,50 g Sól (100g)= .4 /(porcja 490g) = 2,10 g Sód (100g)= 92,3 /(porcja 490g) = 461,70 mg</p> | <p>Wartość energetyczna[kcal] 2 097,60 kcal Białko ogółem 87,00 g Tłuszcz 56,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 295,00 g cukry suma 66,90 g Błonnik pokarmowy 27,70 g Sól 4,60 g Sód 1 019,20 mg</p> | |

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.f3

strona 2 z 15

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-05-25 12:40:51

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek DZIECI POIB- Dieta Podstawowa Dziecięca | Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Papryka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 419,10 kcal Białko ogółem 26,20 g Tłuszcz 14,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,10 g Węglowodny przyswajalne 43,00 g cukry suma 16,60 g Błonnik pokarmowy 6,00 g Sól 0,70 g Sód 148,90 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jabłko 130g Wartość energetyczna[kcal] 68,10 kcal Białko ogółem 0,50 g Tłuszcz 0,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 14,60 g cukry suma 14,20 g Błonnik pokarmowy 1,90 g Sól g Sód 9,70 mg | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Pulpeciki mięsne z soczewicą pieczone 2sz-100g A (GLU Psz, JAJ.) Sos pieczarkowy 120ml A (GLU Psz, MLE.) Ryż pełnoziarnisty 100g A Sałatka z buraczków 100g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 820,00 kcal Białko ogółem 34,30 g Tłuszcz 18,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,70 g Węglowodny przyswajalne 126,30 g cukry suma 19,40 g Błonnik pokarmowy 19,80 g Sól 1,30 g Sód 145,90 mg | Herbata owocowa z cukrem 250ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 115,60 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 15,00 g cukry suma 14,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg | Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Ogórek kiszony 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 461,80 kcal Białko ogółem 13,70 g Tłuszcz 21,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,30 g Węglowodny przyswajalne 51,00 g cukry suma 11,80 g Błonnik pokarmowy 2,80 g Sól 2,00 g Sód 280,50 mg | Wartość energetyczna[kcal] 1 884,60 kcal Białko ogółem 79,20 g Tłuszcz 57,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,10 g Węglowodny przyswajalne 249,90 g cukry suma 76,50 g Błonnik pokarmowy 33,50 g Sól 4,20 g Sód 592,80 mg | |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek D05-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu | Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81 / (porcja 570g) = 450,10 kcal Białko ogółem (100g)= 5,3 / (porcja 570g) = 29,60 g Tłuszcz (100g)= 1,1 / (porcja 570g) = 6,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .7 / (porcja 570g) = 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,1 / (porcja 570g) = 67,30 g cukry suma (100g)= 2,9 / (porcja 570g) = 16,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 / (porcja 570g) = 4,80 g Sól (100g)= .3 / (porcja 570g) = 1,70 g Sód (100g)= 3,1 / (porcja 570g) = 17,40 mg | Jabłko gotowane 150g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 19,3 / (porcja 400g) = 77,10 kcal Białko ogółem (100g)= .1 / (porcja 400g) = 0,40 g Tłuszcz (100g)= .1 / (porcja 400g) = 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 / (porcja 400g) = g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,3 / (porcja 400g) = 17,40 g cukry suma (100g)= 4,3 / (porcja 400g) = 17,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 / (porcja 400g) = 1,50 g Sól (100g)= 0 / (porcja 400g) = g Sód (100g)= 2,3 / (porcja 400g) = 9,30 mg | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Ryż biały 200g Klopsiki drobiowe pieczone 2sz-100g A (GLU Psz, JAJ, SOJ, GLU Jęcz.) Sałatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 102,8 / (porcja 801g) = 856,80 kcal Białko ogółem (100g)= 5,6 / (porcja 801g) = 46,60 g Tłuszcz (100g)= 1,3 / (porcja 801g) = 10,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 / (porcja 801g) = 3,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 16,5 / (porcja 801g) = 137,50 g cukry suma (100g)= 3,1 / (porcja 801g) = 25,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,8 / (porcja 801g) = 15,30 g Sól (100g)= .2 / (porcja 801g) = 1,70 g Sód (100g)= 4,3 / (porcja 801g) = 35,80 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 / (porcja 251g) = 95,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 / (porcja 251g) = 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 / (porcja 251g) = 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 / (porcja 251g) = 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 / (porcja 251g) = 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 / (porcja 251g) = 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 / (porcja 251g) = 3,00 g Sól (100g)= .1 / (porcja 251g) = 0,20 g Sód (100g)= 3,1 / (porcja 251g) = 7,80 mg | Bulka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz.) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,9 / (porcja 490g) = 494,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 / (porcja 490g) = 17,20 g Tłuszcz (100g)= 2,7 / (porcja 490g) = 13,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 / (porcja 490g) = 1,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,9 / (porcja 490g) = 74,30 g cukry suma (100g)= 2,6 / (porcja 490g) = 12,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 / (porcja 490g) = 3,60 g Sól (100g)= .7 / (porcja 490g) = 3,30 g Sód (100g)= 1,6 / (porcja 490g) = 7,80 mg | Wartość energetyczna[kcal] 1 974,20 kcal Białko ogółem 98,30 g Tłuszcz 33,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 10,90 g Węglowodny przyswajalne 306,50 g cukry suma 81,50 g Błonnik pokarmowy 28,20 g Sól 6,90 g Sód 78,10 mg | |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-06-01 poniedziałek D11: Papkowata | zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 500g)= 50,30 mg | Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE,) zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,8 /porcja 501g)= 493,90 kcal Białko ogółem (100g)= 6 /porcja 501g)= 29,80 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /porcja 501g)= 15,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /porcja 501g)= 4,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,8 /porcja 501g)= 53,80 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 501g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 501g)= 7,30 g Sól (100g)= .1 /porcja 501g)= 0,30 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 501g)= 50,30 mg | Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Papka (GLU Psz, MLE, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 62,9 /porcja 500g)= 314,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /porcja 500g)= 18,80 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /porcja 500g)= 13,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,3 /porcja 500g)= 6,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,3 /porcja 500g)= 26,30 g cukry suma (100g)= 1 /porcja 500g)= 4,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 500g)= 7,60 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,20 g Sód (100g)= 12,8 /porcja 500g)= 64,10 mg | zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 500g)= 50,30 mg | | | Wartość energetyczna[kcal] 2 065,10 kcal Białko ogółem 124,80 g Tłuszcz 67,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,50 g Węglowodny przyswajalne 226,50 g cukry suma 22,20 g Błonnik pokarmowy 27,80 g Sól 0,80 g Sód 265,30 mg |

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-06-01 poniedziałek D12: Płynna wzmożniona | zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 500g)= 50,30 mg | zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL,) Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 98,8 /porcja 501g)= 493,90 kcal Białko ogółem (100g)= 6 /porcja 501g)= 29,80 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /porcja 501g)= 15,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /porcja 501g)= 4,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,8 /porcja 501g)= 53,80 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 501g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 501g)= 7,30 g Sól (100g)= .1 /porcja 501g)= 0,30 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 501g)= 50,30 mg | Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Płynna (MLE, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 369,80 /porcja 1g)= 369,80 kcal Białko ogółem (100g)= 1863 /porcja 1g)= 18,60 g Tłuszcz (100g)= 1745 /porcja 1g)= 17,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 872 /porcja 1g)= 8,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 3228 /porcja 1g)= 32,30 g cukry suma (100g)= 380 /porcja 1g)= 3,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 875 /porcja 1g)= 8,80 g Sól (100g)= 10 /porcja 1g)= 0,10 g Sód (100g)= 4100 /porcja 1g)= 41,00 mg | zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,8 /porcja 500g)= 418,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,1 /porcja 500g)= 25,40 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 500g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 500g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /porcja 500g)= 48,80 g cukry suma (100g)= .6 /porcja 500g)= 3,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 500g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 10,1 /porcja 500g)= 50,30 mg | zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowa 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL,) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 71,5 /porcja 500g)= 357,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /porcja 500g)= 16,80 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /porcja 500g)= 8,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 500g)= 1,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,2 /porcja 500g)= 51,10 g cukry suma (100g)= 4 /porcja 500g)= 2,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /porcja 500g)= 3,80 g Sól (100g)= 0 /porcja 500g)= 0,10 g Sód (100g)= 7,2 /porcja 500g)= 35,90 mg | | Wartość energetyczna[kcal] 2 058,80 kcal Białko ogółem 116,00 g Tłuszcz 67,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 19,20 g Węglowodny przyswajalne 234,80 g cukry suma 20,10 g Błonnik pokarmowy 28,50 g Sól 0,70 g Sód 227,80 mg |

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek D07- Bogatobiałkowa | chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek z pietruszką 200g (MLE) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92,3 /porcja 650g)= 615,50 kcal Białko ogółem (100g)= 6,5 /porcja 650g)= 43,20 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /porcja 650g)= 18,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 650g)= 11,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,1 /porcja 650g)= 67,10 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 650g)= 19,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 650g)= 5,70 g Sól (100g)= .1 /porcja 650g)= 0,60 g Sód (100g)= 70,7 /porcja 650g)= 471,30 mg | Herbata z cukrem 250ml A jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,5 /porcja 350g)= 5,30 g Tłuszcz (100g)= .4 /porcja 350g)= 1,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 350g)= 0,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4,4 /porcja 350g)= 15,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0,20 g Sól (100g)= 0 /porcja 350g)= 0,10 g Sód (100g)= 16,2 /porcja 350g)= 55,80 mg | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SÓJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL) Ryż biały 200g Salatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 101,4 /porcja 921g)= 921,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /porcja 921g)= 35,80 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /porcja 921g)= 16,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /porcja 921g)= 5,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 16,6 /porcja 921g)= 151,20 g cukry suma (100g)= 3,2 /porcja 921g)= 28,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 /porcja 921g)= 14,50 g Sól (100g)= .2 /porcja 921g)= 1,80 g Sód (100g)= 8,6 /porcja 921g)= 78,40 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt-150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 /porcja 251g)= 95,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 251g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 /porcja 251g)= 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /porcja 251g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 251g)= 7,80 mg | chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 112,5 /porcja 490g)= 562,30 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /porcja 490g)= 17,10 g Tłuszcz (100g)= 4,4 /porcja 490g)= 22,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 490g)= 7,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,1 /porcja 490g)= 70,40 g cukry suma (100g)= 2,5 /porcja 490g)= 12,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 490g)= 4,50 g Sól (100g)= .4 /porcja 490g)= 2,10 g Sód (100g)= 92,3 /porcja 490g)= 461,70 mg | Wartość energetyczna[kcal] 2 285,90 kcal Białko ogółem 105,90 g Tłuszcz 61,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 27,60 g Węglowodny przyswajalne 313,90 g cukry suma 82,40 g Błonnik pokarmowy 27,90 g Sól 4,80 g Sód 1 075,00 mg | |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietytki Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-06-01 poniedziałek D03-Z ograniczeniem łatwo przysw. węgl.(Cukrzykowa) | Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek z pietruszką 120g (MLE) Papryka świeża 80g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 78,9 /porcja 550g)= 438,30 kcal Białko ogółem (100g)= 5 /porcja 550g)= 27,80 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /porcja 550g)= 14,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 550g)= 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,9 /porcja 550g)= 43,60 g cukry suma (100g)= 2,2 /porcja 550g)= 12,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 /porcja 550g)= 9,10 g Sól (100g)= .2 /porcja 550g)= 1,40 g Sód (100g)= 3,7 /porcja 550g)= 20,70 mg | Herbata bez cukru 250 ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt-150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 30,6 /porcja 251g)= 76,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 251g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 2 /porcja 251g)= 5,00 g cukry suma (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 6,2 /porcja 251g)= 15,40 mg | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL) Pulpeciki mięsne z soczewicą pieczone 2sz-100g A (GLU Psz, JAJ.) Sos pieczarkowy 120ml A (GLU Psz, MLE) Ryż pełnoziarnisty 200g Salatka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,7 /porcja 1120g)= 974,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,8 /porcja 1120g)= 38,20 g Tłuszcz (100g)= 1,8 /porcja 1120g)= 20,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .5 /porcja 1120g)= 5,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,4 /porcja 1120g)= 159,60 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 1120g)= 22,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,3 /porcja 1120g)= 25,40 g Sól (100g)= .2 /porcja 1120g)= 1,70 g Sód (100g)= 11,3 /porcja 1120g)= 125,40 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt-150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 /porcja 251g)= 95,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 251g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 /porcja 251g)= 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /porcja 251g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 251g)= 7,80 mg | Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Ogórek kiszony 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90,7 /porcja 530g)= 477,40 kcal Białko ogółem (100g)= 2,9 /porcja 530g)= 15,30 g Tłuszcz (100g)= 4,1 /porcja 530g)= 21,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /porcja 530g)= 7,40 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,5 /porcja 530g)= 49,90 g cukry suma (100g)= 1,5 /porcja 530g)= 7,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /porcja 530g)= 7,40 g Sól (100g)= .6 /porcja 530g)= 3,00 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 530g)= 16,30 mg | Pieczynko żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR.) Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 209,1 /porcja 120g)= 251,90 kcal Białko ogółem (100g)= 8,7 /porcja 120g)= 10,50 g Tłuszcz (100g)= 9,7 /porcja 120g)= 11,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 5 /porcja 120g)= 6,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 19,7 /porcja 120g)= 23,70 g cukry suma (100g)= 1,4 /porcja 120g)= 1,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 4,2 /porcja 120g)= 5,00 g Sól (100g)= 1 /porcja 120g)= 1,20 g Sód (100g)= 0 /porcja 120g)= mg | Wartość energetyczna[kcal] 2 218,10 kcal Białko ogółem 96,30 g Tłuszcz 71,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,60 g Węglowodny przyswajalne 281,80 g cukry suma 48,50 g Błonnik pokarmowy 49,90 g Sól 7,50 g Sód 177,80 mg |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietytki Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek GL - Bezglutenowa | <p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Twarożek z pietruszką 120g (MLE) Papryka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 82,2 /porcja 565g)= 456,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /porcja 565g)= 21,70 g Tłuszcz (100g)= 3,5 /porcja 565g)= 19,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 565g)= 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,6 /porcja 565g)= 47,90 g cukry suma (100g)= 3,4 /porcja 565g)= 18,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 /porcja 565g)= 3,10 g Sól (100g)= .3 /porcja 565g)= 1,40 g Sód (100g)= 2,3 /porcja 565g)= 13,00 mg</p> | | <p>Szpinakowa z ziemniakami 300ml bezglutenowa i bezmleczna (SEL) Pulpeciki mięsne z soczewicą 2szt-100g A bezglutenowe (JAJ) Sos pieczarkowy 120g bezglutenowy, bezmleczny Ryż pełnoziarnisty 220g A Sałatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 103,7 /porcja 1120g)= 1 152,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /porcja 1120g)= 36,90 g Tłuszcz (100g)= 1,7 /porcja 1120g)= 18,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 1120g)= 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 19,5 /porcja 1120g)= 216,30 g cukry suma (100g)= 3 /porcja 1120g)= 33,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,9 /porcja 1120g)= 32,40 g Sól (100g)= .2 /porcja 1120g)= 1,70 g Sód (100g)= 9,7 /porcja 1120g)= 107,70 mg</p> | <p>herbata z cukrem 250 ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 /porcja 251g)= 95,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .8 /porcja 251g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 /porcja 251g)= 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /porcja 251g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= .1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 251g)= 7,80 mg</p> | <p>chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Jajko gotowane 2szt-100g (JAJ) Miód porcjowany 1szt-25g Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 97,5 /porcja 500g)= 487,50 kcal Białko ogółem (100g)= 2,5 /porcja 500g)= 12,20 g Tłuszcz (100g)= 4,5 /porcja 500g)= 22,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 500g)= 8,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,7 /porcja 500g)= 58,40 g cukry suma (100g)= 1,9 /porcja 500g)= 9,30 g Błonnik pokarmowy (100g)= .3 /porcja 500g)= 1,50 g Sól (100g)= .3 /porcja 500g)= 1,30 g Sód (100g)= 2,1 /porcja 500g)= 10,40 mg</p> | <p>Wartość energetyczna[kcal] 2 192,20 kcal Białko ogółem 75,30 g Tłuszcz 63,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,30 g Węglowodny przyswajalne 332,60 g cukry suma 71,40 g Błonnik pokarmowy 40,00 g Sól 4,60 g Sód 138,90 mg</p> | |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek ML - Bezmleczna | <p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 2szt-100g (JAJ) Dżem porcjowany 1szt-25g Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 90,4 /porcja 575g)= 531,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,5 /porcja 575g)= 20,80 g Tłuszcz (100g)= 3,1 /porcja 575g)= 18,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,1 /porcja 575g)= 6,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 11,5 /porcja 575g)= 67,30 g cukry suma (100g)= 7,9 /porcja 575g)= 46,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,4 /porcja 575g)= 8,30 g Sól (100g)= .1 /porcja 575g)= 0,40 g Sód (100g)= 79,6 /porcja 575g)= 468,40 mg</p> | | <p>Szpinakowa z ziemniakami 300ml bezglutenowa i bezmleczna (SEL) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g bez glutenowa A (JAJ) Sos pomidorowy 120g bezglutenowy i bezmleczny A (SEL) Ryż biały 220g A Sałatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 108,4 /porcja 1140g)= 1 204,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /porcja 1140g)= 39,50 g Tłuszcz (100g)= 2,3 /porcja 1140g)= 26,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /porcja 1140g)= 3,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 17,7 /porcja 1140g)= 196,70 g cukry suma (100g)= 3,3 /porcja 1140g)= 37,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,7 /porcja 1140g)= 19,30 g Sól (100g)= .2 /porcja 1140g)= 2,00 g Sód (100g)= 17 /porcja 1140g)= 188,50 mg</p> | <p>herbata z cukrem 250ml A Pomarańcza 150g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 17,9 /porcja 400g)= 71,40 kcal Białko ogółem (100g)= .3 /porcja 400g)= 1,00 g Tłuszcz (100g)= .1 /porcja 400g)= 0,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 3,8 /porcja 400g)= 15,10 g cukry suma (100g)= 3,6 /porcja 400g)= 14,40 g Błonnik pokarmowy (100g)= .5 /porcja 400g)= 2,10 g Sól (100g)= 0 /porcja 400g)= g Sód (100g)= 2,8 /porcja 400g)= 11,00 mg</p> | <p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 111,9 /porcja 490g)= 559,50 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /porcja 490g)= 17,10 g Tłuszcz (100g)= 4,4 /porcja 490g)= 21,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,1 /porcja 490g)= 5,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,1 /porcja 490g)= 70,40 g cukry suma (100g)= 2,5 /porcja 490g)= 12,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 /porcja 490g)= 4,50 g Sól (100g)= 4 /porcja 490g)= 2,10 g Sód (100g)= 92,2 /porcja 490g)= 460,80 mg</p> | <p>Wartość energetyczna[kcal] 2 367,00 kcal Białko ogółem 78,40 g Tłuszcz 66,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,10 g Węglowodny przyswajalne 349,50 g cukry suma 110,50 g Błonnik pokarmowy 34,20 g Sól 4,50 g Sód 128,70 mg</p> | |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek We- Wegetariańska | Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Papryka świeża 80g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89,3 /porcja 550g)= 496,20 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /porcja 550g)= 28,90 g Tłuszcz (100g)= 2,7 /porcja 550g)= 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /porcja 550g)= 9,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,4 /porcja 550g)= 57,70 g cukry suma (100g)= 3,1 /porcja 550g)= 17,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /porcja 550g)= 7,30 g Sól (100g)= ,2 /porcja 550g)= 0,80 g Sód (100g)= 51,3 /porcja 550g)= 284,80 mg | | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Gulasz warzywny curry z kalaflorem i soczewicą 250g (GLU Psz, SEL.) Ryż pełnoziarnisty 200g Salatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 99,7 /porcja 1150g)= 1 107,50 kcal Białko ogółem (100g)= 2,8 /porcja 1150g)= 31,00 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /porcja 1150g)= 27,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,4 /porcja 1150g)= 4,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 16,5 /porcja 1150g)= 183,70 g cukry suma (100g)= 2,7 /porcja 1150g)= 30,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,6 /porcja 1150g)= 29,40 g Sól (100g)= ,2 /porcja 1150g)= 1,80 g Sód (100g)= 7,9 /porcja 1150g)= 87,80 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 38,3 /porcja 251g)= 95,70 kcal Białko ogółem (100g)= 1,8 /porcja 251g)= 4,50 g Tłuszcz (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= ,8 /porcja 251g)= 2,00 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 4 /porcja 251g)= 10,00 g cukry suma (100g)= 3,8 /porcja 251g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /porcja 251g)= 3,00 g Sól (100g)= ,1 /porcja 251g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,1 /porcja 251g)= 7,80 mg | chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Ogórek kiszony 50g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 107,3 /porcja 530g)= 564,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 /porcja 530g)= 17,30 g Tłuszcz (100g)= 4,2 /porcja 530g)= 22,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,4 /porcja 530g)= 7,50 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,4 /porcja 530g)= 70,60 g cukry suma (100g)= 2,4 /porcja 530g)= 12,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= ,9 /porcja 530g)= 4,50 g Sól (100g)= ,4 /porcja 530g)= 2,10 g Sód (100g)= 87,7 /porcja 530g)= 461,70 mg | Wartość energetyczna[kcal] 2 264,00 kcal Białko ogółem 81,70 g Tłuszcz 67,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 23,40 g Węglowodny przyswajalne 322,00 g cukry suma 69,40 g Błonnik pokarmowy 44,20 g Sól 4,90 g Sód 842,10 mg | |

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2026-06-01 poniedziałek CIAŻA COZA- Dieta Latwostrawna | chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Twarożek z pietruszką 120g (MLE.) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 517,90 kcal Białko ogółem 29,60 g Tłuszcz 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,20 g Węglowodny przyswajalne 63,40 g cukry suma 16,10 g Błonnik pokarmowy 5,70 g Sól 0,50 g Sód 471,30 mg | | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL.) Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SÓJ, GLU Jęcz.) Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL.) Ryż biały 200g Salatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 921,70 kcal Białko ogółem 35,80 g Tłuszcz 16,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,80 g Węglowodny przyswajalne 151,20 g cukry suma 28,70 g Błonnik pokarmowy 14,50 g Sól 1,80 g Sód 78,40 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE.) Wartość energetyczna[kcal] 95,70 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 10,00 g cukry suma 9,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg | chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE.) Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB.) Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 562,30 kcal Białko ogółem 17,10 g Tłuszcz 22,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 70,40 g cukry suma 12,60 g Błonnik pokarmowy 4,50 g Sól 2,10 g Sód 461,70 mg | Wartość energetyczna[kcal] 2 097,60 kcal Białko ogółem 87,00 g Tłuszcz 56,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 295,00 g cukry suma 66,90 g Błonnik pokarmowy 27,70 g Sól 4,60 g Sód 1 019,20 mg | |

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-06-01 poniedziałek CIĄŻAC03-Ograniczenie łatw.przys. węgl(Cukrzykowa) | Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt), Masło roślinne 10g Twarożek z pietruszką 220g (MLE), Szynka łosiowa z kurozaję 60g (SOJ), Papryka świeża 80g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 635,50 kcal Białko ogółem 54,90 g Tłuszcz 19,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 11,00 g Węglowodny przyswajalne 49,40 g cukry suma 17,40 g Błonnik pokarmowy 9,10 g Sól 1,60 g Sód 19,80 mg | Herbata bez cukru 250 ml Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE), Wartość energetyczna[kcal] 76,40 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 5,00 g cukry suma 4,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 15,40 mg | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL), Pulpeciki mięsne z soczewicą pieczone 2sz-150g A (GLU Psz, JAJ), Sos pieczarkowy 120ml A (GLU Psz, MLE), Ryż pełnoziarnisty 200g Sałatka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 1 101,40 kcal Białko ogółem 49,00 g Tłuszcz 15,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,80 g Węglowodny przyswajalne 187,10 g cukry suma 22,70 g Błonnik pokarmowy 33,60 g Sól 1,70 g Sód 125,40 mg | | Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt), Masło roślinne 10g Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB), Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ), Ogórek kiszony 50g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 535,50 kcal Białko ogółem 20,70 g Tłuszcz 25,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,80 g Węglowodny przyswajalne 50,10 g cukry suma 7,90 g Błonnik pokarmowy 7,40 g Sól 3,00 g Sód 15,40 mg | Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt), Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR), Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] 177,70 kcal Białko ogółem 10,40 g Tłuszcz 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,00 g Węglowodny przyswajalne 23,70 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,20 g Sód mg | Wartość energetyczna[kcal] 2 526,50 kcal Białko ogółem 139,50 g Tłuszcz 67,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,60 g Węglowodny przyswajalne 315,30 g cukry suma 54,10 g Błonnik pokarmowy 58,10 g Sól 7,70 g Sód 176,00 mg |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-06-01 poniedziałek LAKTACJA C02-Dieta łatwostrawna | chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Twarożek z pietruszką 120g (MLE), Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 517,90 kcal Białko ogółem 29,60 g Tłuszcz 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 9,20 g Węglowodny przyswajalne 63,40 g cukry suma 16,10 g Błonnik pokarmowy 5,70 g Sól 0,50 g Sód 471,30 mg | | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL), Klopsiki drobiowe pieczone 2szt-100g A (GLU Psz, JAJ, SÓJ, GLU Jęcz), Sos pomidorowy 120g A (GLU Psz, MLE, SEL), Ryż biały 200g Sałatka z buraczków 150g got. Herbata owoce leśne z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 921,70 kcal Białko ogółem 35,80 g Tłuszcz 16,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 5,80 g Węglowodny przyswajalne 151,20 g cukry suma 28,70 g Błonnik pokarmowy 14,50 g Sól 1,80 g Sód 78,40 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE), Wartość energetyczna[kcal] 95,70 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 10,00 g cukry suma 9,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg | | chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt), masło porcjowane 10g (MLE), Paprykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB), Rukola 10g Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 562,30 kcal Białko ogółem 17,10 g Tłuszcz 22,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,50 g Węglowodny przyswajalne 70,40 g cukry suma 12,60 g Błonnik pokarmowy 4,50 g Sól 2,10 g Sód 461,70 mg | Wartość energetyczna[kcal] 2 097,60 kcal Białko ogółem 87,00 g Tłuszcz 56,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 24,50 g Węglowodny przyswajalne 295,00 g cukry suma 66,90 g Błonnik pokarmowy 27,70 g Sól 4,60 g Sód 1 019,20 mg |

Szczegółowy wykaz składników dań i alergenów znajduje się w Kuchni Centralnej oraz u Dietetyka Szpitalnego jest udostępniany na prośbę pacjenta.

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-06-01 KUCHNIA SZPITALNA

| | | Śniadanie | 2. śniadanie | Obiad | Podwieczorek | Kolacja | Posiłek nocny | SUMA |
|-------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-06-01 poniedziałek | LAKTACJAC03-D. z ograniczonym przyśw.węgl.(Cukrzyca | Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Twarożek z pietruszką 220g (MLE) Papryka świeża 80g Szyńka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 635,50 kcal Białko ogółem 54,90 g Tłuszcz 19,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 11,00 g Węglowodny przyswajalne 49,40 g cukry suma 17,40 g Błonnik pokarmowy 9,10 g Sól 1,60 g Sód 19,80 mg | Herbata z cukrem 250ml A Jogurt z owocami bez cukru 1szt- 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 95,70 kcal Białko ogółem 4,50 g Tłuszcz 3,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,00 g Węglowodny przyswajalne 10,00 g cukry suma 9,50 g Błonnik pokarmowy 3,00 g Sól 0,20 g Sód 7,80 mg | Szpinakowa z ziemniakami 300ml A (GLU Psz, MLE, SEL) Pulpeciki mięsne z soczewicą pieczone 2sz-150g A (GLU Psz, JAJ) Sos pieczarkowy 120ml A (GLU Psz, MLE) Ryż pełnoziarnisty 200g Salatka z buraczków 150g got. Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 1 101,40 kcal Białko ogółem 49,00 g Tłuszcz 15,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,80 g Węglowodny przyswajalne 187,10 g cukry suma 22,70 g Błonnik pokarmowy 33,60 g Sól 1,70 g Sód 125,40 mg | | Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Pastrykarz szczeciński 1 szt 130g (GLU Psz, RYB) Ogórek kiszony 50g Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 535,50 kcal Białko ogółem 20,70 g Tłuszcz 25,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,80 g Węglowodny przyswajalne 50,10 g cukry suma 7,90 g Błonnik pokarmowy 7,40 g Sól 3,00 g Sód 15,40 mg | Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Golonkowa delikatesowa z indyka 40g (GLU Psz, SEL, GOR) Rukola 10g Wartość energetyczna[kcal] 177,70 kcal Białko ogółem 10,40 g Tłuszcz 3,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,00 g Węglowodny przyswajalne 23,70 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,20 g Sód mg | Wartość energetyczna[kcal] 2 545,80 kcal Białko ogółem 139,50 g Tłuszcz 67,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,60 g Węglowodny przyswajalne 320,30 g cukry suma 59,10 g Błonnik pokarmowy 58,10 g Sól 7,70 g Sód 168,40 mg |