

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa	D01-Podstawowa	Herbata z cukrem 250ml A Bulka kajzerka 1szt-60g Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91.7 /porcja 510g = 458,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 /porcja 510g = 21,90 g Tłuszcz (100g)= 4,8 /porcja 510g = 23,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,4 /porcja 510g = 17,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8 /porcja 510g = 39,70 g cukry suma (100g)= 2 /porcja 510g = 9,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 9 /porcja 510g = 4,60 g Sól (100g)= 3 /porcja 510g = 1,50 g Sód (100g)= 3,3 /porcja 510g = 16,30 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL.) Filet drobiowy panierowany 100g (GLU Psz, JAJ, MLE) Ziemniaki 200g a Salaika z czerwonej kapusty 150g (JAJ, GOR.) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91.1 /porcja 1000g = 911,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,9 /porcja 1000g = 39,30 g Tłuszcz (100g)= 1,6 /porcja 1000g = 16,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 /porcja 1000g = 2,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,5 /porcja 1000g = 145,30 g cukry suma (100g)= 2,8 /porcja 1000g = 27,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,3 /porcja 1000g = 12,60 g Sól (100g)= 2 /porcja 1000g = 1,70 g Sód (100g)= 10,2 /porcja 1000g = 101,70 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skirowcowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /porcja 400g = 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /porcja 400g = 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 400g = g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 400g = g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /porcja 400g = 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /porcja 400g = 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 400g = g Sól (100g)= 0 /porcja 400g = g Sód (100g)= 1,9 /porcja 400g = 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Dżem porcjowany 1szt-25g Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 104,5 /porcja 445g = 475,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 /porcja 445g = 19,50 g Tłuszcz (100g)= 2,5 /porcja 445g = 11,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 445g = 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,4 /porcja 445g = 65,60 g cukry suma (100g)= 9,7 /porcja 445g = 44,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 /porcja 445g = 7,30 g Sól (100g)= 1,1 /porcja 445g = 0,50 g Sód (100g)= 101,6 /porcja 445g = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 988,40 kcal Białko ogółem 95,20 g Tłuszcz 51,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,70 g Węglowodny przyswajalne 272,10 g cukry suma 103,30 g Błonnik pokarmowy 24,50 g Sól 3,70 g Sód 587,50 mg	

21.05.2026. *Magda*
STARSZY DIETETYK
Magdalena Kwiatkowska
 mgr inż. Magdalena Kwiatkowska

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

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

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-05-20 15:11:06

strona 1 z 15

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa	D02-Latwostrawna	Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR.) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 70,7 /porcja 510g = 353,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /porcja 510g = 14,70 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /porcja 510g = 13,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 510g = 7,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,5 /porcja 510g = 42,30 g cukry suma (100g)= 1,9 /porcja 510g = 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 6 /porcja 510g = 3,10 g Sól (100g)= 2 /porcja 510g = 1,00 g Sód (100g)= 30,5 /porcja 510g = 152,20 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL.) Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86,6 /porcja 1120g = 962,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 /porcja 1120g = 51,10 g Tłuszcz (100g)= 1,6 /porcja 1120g = 17,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3 /porcja 1120g = 2,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,7 /porcja 1120g = 141,20 g cukry suma (100g)= 1,9 /porcja 1120g = 21,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /porcja 1120g = 16,20 g Sól (100g)= 1 /porcja 1120g = 1,10 g Sód (100g)= 29,7 /porcja 1120g = 330,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skirowcowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /porcja 400g = 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /porcja 400g = 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /porcja 400g = g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /porcja 400g = g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /porcja 400g = 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /porcja 400g = 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /porcja 400g = g Sól (100g)= 0 /porcja 400g = g Sód (100g)= 1,9 /porcja 400g = 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Dżem porcjowany 1szt-25g Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 104,5 /porcja 445g = 475,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 /porcja 445g = 19,50 g Tłuszcz (100g)= 2,5 /porcja 445g = 11,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /porcja 445g = 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,4 /porcja 445g = 65,60 g cukry suma (100g)= 9,7 /porcja 445g = 44,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 /porcja 445g = 7,30 g Sól (100g)= 1,1 /porcja 445g = 0,50 g Sód (100g)= 101,6 /porcja 445g = 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 934,70 kcal Białko ogółem 99,80 g Tłuszcz 41,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,90 g Węglowodny przyswajalne 270,60 g cukry suma 96,10 g Błonnik pokarmowy 26,60 g Sól 2,60 g Sód 951,80 mg	

Wydruk z MAPI JADŁOSPIS 2

Formularz: Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

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

Wydrukował: q. Data i godzina wydruku: 2026-05-20 15:11:06

strona 2 z 15

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa DZIECI P01B- Dieta Podstawowa Dziecięca	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt-60g masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Wartość energetyczna[kcal] 385,10 kcal Białko ogółem 19,30 g Tłuszcz 23,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,90 g Węglowodny przyswajalne 26,80 g cukry suma 8,90 g Błonnik pokarmowy 1,80 g Sól 1,00 g Sód 16,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skyr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 143,70 kcal Białko ogółem 14,50 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 21,50 g cukry suma 21,50 g Błonnik pokarmowy g Sól g Sód 7,80 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL) Filet drobiowy panierowany 100g (GLU Psz, JAJ, MLE) Ziemniaki 100g Sałatka z czerwonej kapusty 100g (JAJ, GOR) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 782,60 kcal Białko ogółem 37,00 g Tłuszcz 12,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,40 g Węglowodny przyswajalne 124,80 g cukry suma 23,30 g Błonnik pokarmowy 12,50 g Sól 1,30 g Sód 95,70 mg	Herbata z cukrem 250ml A Sałatka owocowa 100g Wartość energetyczna[kcal] 61,80 kcal Białko ogółem 0,70 g Tłuszcz 0,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 13,40 g cukry suma 12,60 g Błonnik pokarmowy 1,40 g Sól g Sód 10,00 mg	Chleb żytnio- pszenny 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Dżem porcjowany 1szt-25g Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 372,20 kcal Białko ogółem 15,90 g Tłuszcz 10,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,70 g Węglowodny przyswajalne 46,00 g cukry suma 43,30 g Błonnik pokarmowy 5,60 g Sól 0,40 g Sód 280,50 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 745,40 kcal Białko ogółem 87,40 g Tłuszcz 46,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,00 g Węglowodny przyswajalne 232,50 g cukry suma 109,60 g Błonnik pokarmowy 21,30 g Sól 2,70 g Sód 410,30 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 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa D05-Latwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Herbata z cukrem 250ml A Bułka kajzerka 1szt-60g Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Pomidor sparzony 100g 2 szt Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 42,4 / (porcja 470g)= 201,70 kcal Białko ogółem (100g)= 2,5 / (porcja 470g)= 12,00 g Tłuszcz (100g)= .9 / (porcja 470g)= 4,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 / (porcja 470g)= 1,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,8 / (porcja 470g)= 27,50 g cukry suma (100g)= 1,9 / (porcja 470g)= 8,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .4 / (porcja 470g)= 1,80 g Sól (100g)= .2 / (porcja 470g)= 0,90 g Sód (100g)= 3,2 / (porcja 470g)= 15,40 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skyr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 26,3 / (porcja 350g)= 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 cukry suma (100g)= 3,4 / (porcja 350g)= 11,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .1 / (porcja 350g)= 0,20 g Sól (100g)= 0 / (porcja 350g)= 0,10 g Sód (100g)= 16,2 / (porcja 350g)= 55,80 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL) Bitka drobiowa gotowana 100g A Ziemniaki 300g A marchew duszona 150g A Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 105 / (porcja 1100g)= 1 166,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 / (porcja 1100g)= 52,60 g Tłuszcz (100g)= 1,7 / (porcja 1100g)= 19,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 / (porcja 1100g)= 2,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 16,7 / (porcja 1100g)= 185,20 g cukry suma (100g)= 2,4 / (porcja 1100g)= 26,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,8 / (porcja 1100g)= 31,00 g Sól (100g)= .1 / (porcja 1100g)= 1,30 g Sód (100g)= 35,1 / (porcja 1100g)= 390,50 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skyr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 / (porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 / (porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 / (porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 / (porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 / (porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 / (porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 / (porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 / (porcja 400g)= g Sód (100g)= 1,9 / (porcja 400g)= 7,80 mg	Bułka pszenna 100g (GLU Psz, SOJ, GLU Jęcz) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 87,6 / (porcja 420g)= 365,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 / (porcja 420g)= 19,50 g Tłuszcz (100g)= .6 / (porcja 420g)= 2,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 / (porcja 420g)= 1,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,3 / (porcja 420g)= 59,60 g cukry suma (100g)= 1,8 / (porcja 420g)= 7,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .9 / (porcja 420g)= 3,60 g Sól (100g)= .4 / (porcja 420g)= 1,70 g Sód (100g)= 1,9 / (porcja 420g)= 7,80 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 967,60 kcal Białko ogółem 103,90 g Tłuszcz 27,50 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,70 g Węglowodny przyswajalne 309,00 g cukry suma 76,30 g Błonnik pokarmowy 36,60 g Sól 4,00 g Sód 477,30 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 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa	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	Skyr owocowy 150g (MLE) zupa warzywna +ryż+masło+mięso drobiowe 500ml (GLU Psz, JAJ, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81,3 /(porcja 650g)= 541,90 kcal Białko ogółem (100g)= 6 /(porcja 650g)= 39,80 g Tłuszcz (100g)= 1,9 /(porcja 650g)= 12,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .4 /(porcja 650g)= 2,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 9,8 /(porcja 650g)= 65,30 g cukry suma (100g)= 3 /(porcja 650g)= 19,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= .7 /(porcja 650g)= 4,30 g Sól (100g)= 0 /(porcja 650g)= 0,10 g Sód (100g)= 7,6 /(porcja 650g)= 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] 2 113,10 kcal Białko ogółem 134,80 g Tłuszcz 64,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 15,50 g Węglowodny przyswajalne 238,00 g cukry suma 34,20 g Błonnik pokarmowy 24,80 g Sól 0,60 g Sód 265,30 mg

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa	D12- Płynna wzmocniona	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 naturalny 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 83,1 /(porcja 600g)= 488,90 kcal Białko ogółem (100g)= 5,2 /(porcja 600g)= 30,60 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /(porcja 600g)= 14,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .6 /(porcja 600g)= 3,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10 /(porcja 600g)= 59,00 g cukry suma (100g)= 1,7 /(porcja 600g)= 10,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= .8 /(porcja 600g)= 4,50 g Sól (100g)= 0 /(porcja 600g)= 0,30 g Sód (100g)= 16,7 /(porcja 600g)= 98,30 mg	Mięso+warzywa+masło+ziemiaki 500ml Płynna (MLE, SEL.) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 369,80 /(porcja 1g)= 1863 Białko ogółem (100g)= 18,63 g Tłuszcz (100g)= 17,45 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 8,72 /(porcja 1g)= 8,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 32,28 /(porcja 1g)= 32,30 g cukry suma (100g)= 3,80 /(porcja 1g)= 3,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 8,75 /(porcja 1g)= 8,80 g Sól (100g)= 10 /(porcja 1g)= 0,10 g Sód (100g)= 41,00 /(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			Wartość energetyczna[kcal] 2 115,40 kcal Białko ogółem 125,40 g Tłuszcz 70,20 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 18,90 g Węglowodny przyswajalne 237,70 g cukry suma 23,40 g Błonnik pokarmowy 26,20 g Sól 0,70 g Sód 290,20 mg

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa D07- Bogatobiałkowa	Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Zyt, masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR, Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 70,7 /(porcja 510g)= 353,60 kcal Białko ogółem (100g)= 3 /(porcja 510g)= 14,70 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 510g)= 13,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 510g)= 7,30 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,5 /(porcja 510g)= 42,30 g cukry suma (100g)= 1,9 /(porcja 510g)= 9,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= .6 /(porcja 510g)= 3,10 g Sól (100g)= .2 /(porcja 510g)= 1,00 g Sód (100g)= 30,5 /(porcja 510g)= 152,20 mg	Herbata bez cukru 250 ml jogurt naturalny 1szt-100g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 20,7 /(porcja 350g)= 71,40 kcal Białko ogółem (100g)= 1,6 /(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)= 3 /(porcja 350g)= 10,20 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 350g)= 6,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= .1 /(porcja 350g)= 0,20 g Sól (100g)= .1 /(porcja 350g)= 0,20 g Sód (100g)= 18,4 /(porcja 350g)= 63,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL, Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE, Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86,6 /(porcja 1120g)= 962,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,6 /(porcja 1120g)= 51,10 g Tłuszcz (100g)= 1,6 /(porcja 1120g)= 17,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 1120g)= 2,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,7 /(porcja 1120g)= 141,20 g cukry suma (100g)= 1,9 /(porcja 1120g)= 21,00 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 1120g)= 16,20 g Sól (100g)= .1 /(porcja 1120g)= 1,10 g Sód (100g)= 29,7 /(porcja 1120g)= 330,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Syr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /(porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /(porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /(porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /(porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Sód (100g)= 1,9 /(porcja 400g)= 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Zyt, masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurczął 60g (SOJ, Dżem porcjowany 1szt-25g Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 104,5 /(porcja 445g)= 475,00 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 /(porcja 445g)= 19,50 g Tłuszcz (100g)= 2,5 /(porcja 445g)= 11,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 445g)= 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,4 /(porcja 445g)= 65,60 g cukry suma (100g)= 9,7 /(porcja 445g)= 44,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 /(porcja 445g)= 7,30 g Sól (100g)= .1 /(porcja 445g)= 0,50 g Sód (100g)= 101,6 /(porcja 445g)= 461,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 006,10 kcal Białko ogółem 105,10 g Tłuszcz 43,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 17,80 g Węglowodny przyswajalne 280,80 g cukry suma 102,90 g Błonnik pokarmowy 26,80 g Sól 2,80 g Sód 1 015,20 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 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa D03-Z ograniczeniem tawno przys.węgl(Cukrzykowa)	Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz, masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92 /(porcja 490g)= 460,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 /(porcja 490g)= 23,40 g Tłuszcz (100g)= 4,8 /(porcja 490g)= 23,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,3 /(porcja 490g)= 16,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,7 /(porcja 490g)= 38,30 g cukry suma (100g)= 1 /(porcja 490g)= 4,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 490g)= 5,80 g Sól (100g)= .3 /(porcja 490g)= 1,70 g Sód (100g)= 71 /(porcja 490g)= 355,10 mg	Herbata bez cukru 250 ml jogurt naturalny 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 24,4 /(porcja 400g)= 97,40 kcal Białko ogółem (100g)= 4,5 /(porcja 400g)= 18,10 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 1,5 /(porcja 400g)= 6,20 g cukry suma (100g)= 1,5 /(porcja 400g)= 6,20 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 400g)= g Sól (100g)= .1 /(porcja 400g)= 0,20 g Sód (100g)= 3,9 /(porcja 400g)= 15,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL, Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE, Ziemniaki 200g a Salatka z czerwonej kapusty 150g (JAJ, GOR, Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 94,2 /(porcja 1120g)= 1 046,90 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 /(porcja 1120g)= 48,50 g Tłuszcz (100g)= 2,5 /(porcja 1120g)= 27,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .3 /(porcja 1120g)= 3,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 12,9 /(porcja 1120g)= 143,40 g cukry suma (100g)= 2,1 /(porcja 1120g)= 23,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 /(porcja 1120g)= 13,30 g Sól (100g)= .2 /(porcja 1120g)= 2,30 g Sód (100g)= 27,8 /(porcja 1120g)= 309,30 mg		Pieczyno żytnio-pszenno-razową 90g (GLU Psz, GLU Zyt, masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurczął 60g (SOJ, Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ, Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89,6 /(porcja 470g)= 426,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,8 /(porcja 470g)= 23,00 g Tłuszcz (100g)= 3,2 /(porcja 470g)= 15,00 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,7 /(porcja 470g)= 8,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8,4 /(porcja 470g)= 40,20 g cukry suma (100g)= 1,6 /(porcja 470g)= 7,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 /(porcja 470g)= 7,40 g Sól (100g)= .3 /(porcja 470g)= 1,40 g Sód (100g)= 1,7 /(porcja 470g)= 8,00 mg	Pieczyno żytnio-pszenno-razową 60g (GLU Psz, GLU Zyt, masło porcjowane 10g (MLE) Kiełbasa pieprzowa- wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Mix salat 30g Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 137 /(porcja 130g)= 177,90 kcal Białko ogółem (100g)= 8,9 /(porcja 130g)= 11,50 g Tłuszcz (100g)= 2,6 /(porcja 130g)= 3,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= .9 /(porcja 130g)= 1,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 17,6 /(porcja 130g)= 22,90 g cukry suma (100g)= 1,2 /(porcja 130g)= 1,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 3,8 /(porcja 130g)= 5,00 g Sól (100g)= 1,2 /(porcja 130g)= 1,50 g Sód (100g)= .3 /(porcja 130g)= 0,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 209,00 kcal Białko ogółem 124,50 g Tłuszcz 69,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 29,50 g Węglowodny przyswajalne 251,00 g cukry suma 43,90 g Błonnik pokarmowy 31,50 g Sól 7,10 g Sód 688,10 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 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa GI - Bezglutenowa	herbata z cukrem 250 ml chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 92 //(porcja 525g)= 484,00 kcal Białko ogółem (100g)= 3,3 //(porcja 525g)= 17,50 g Tłuszcz (100g)= 5,4 //(porcja 525g)= 28,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,2 //(porcja 525g)= 16,70 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 7,8 //(porcja 525g)= 41,20 g cukry suma (100g)= 2,2 //(porcja 525g)= 11,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 5 //(porcja 525g)= 2,40 g Sól (100g)= 4 //(porcja 525g)= 2,10 g Sód (100g)= 3,1 //(porcja 525g)= 16,30 mg		Pomidorowa z makaronem bezglutenowym, bezmleczna 300ml A (SEL) Bitka drobiowa gotowana 100g A bezglutenowa Sos naturalny 120ml bezglutenowy (MLE) Ziemniaki 300g A Salatka z czerwonej kapusty 150g (JAJ, GOR) Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 93,1 //(porcja 1220g)= 1 163,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,7 //(porcja 1220g)= 58,40 g Tłuszcz (100g)= 1,8 //(porcja 1220g)= 22,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 2 //(porcja 1220g)= 2,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,6 //(porcja 1220g)= 169,80 g cukry suma (100g)= 2,3 //(porcja 1220g)= 29,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 2,5 //(porcja 1220g)= 31,80 g Sól (100g)= 1,1 //(porcja 1220g)= 1,80 g Sód (100g)= 8,3 //(porcja 1220g)= 103,30 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skrz owoce 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 //(porcja 400g)= 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 //(porcja 400g)= 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 //(porcja 400g)= g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 //(porcja 400g)= g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 //(porcja 400g)= 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 //(porcja 400g)= 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 //(porcja 400g)= g Sól (100g)= 0 //(porcja 400g)= g Sód (100g)= 1,9 //(porcja 400g)= 7,80 mg	chleb bezglutenowy 105g masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Dżem porcjowany 1szt-25g Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 89,3 //(porcja 460g)= 405,90 kcal Białko ogółem (100g)= 2,5 //(porcja 460g)= 11,50 g Tłuszcz (100g)= 3,3 //(porcja 460g)= 15,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 //(porcja 460g)= 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,8 //(porcja 460g)= 49,20 g cukry suma (100g)= 10,1 //(porcja 460g)= 45,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 9 //(porcja 460g)= 4,30 g Sól (100g)= 3 //(porcja 460g)= 1,50 g Sód (100g)= 1,9 //(porcja 460g)= 8,70 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 196,90 kcal Białko ogółem 101,90 g Tłuszcz 66,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 26,20 g Węglowodny przyswajalne 281,70 g cukry suma 108,10 g Błonnik pokarmowy 38,50 g Sól 5,40 g Sód 136,10 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa MI - Bezmleczna	Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio-pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 2szt-100g (JAJ) Miód porcjowany 1szt-25g Pomidor sparzony 100g 2 szt herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 81,4 //(porcja 575g)= 478,60 kcal Białko ogółem (100g)= 2,9 //(porcja 575g)= 17,30 g Tłuszcz (100g)= 3 //(porcja 575g)= 17,70 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,2 //(porcja 575g)= 6,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 10,4 //(porcja 575g)= 61,00 g cukry suma (100g)= 1,7 //(porcja 575g)= 9,90 g Błonnik pokarmowy (100g)= 5 //(porcja 575g)= 3,10 g Sól (100g)= 1 //(porcja 575g)= 0,40 g Sód (100g)= 26 //(porcja 575g)= 153,10 mg		Pomidorowa z makaronem 300ml bezmleczna (GLU Psz, SEL) Bitka drobiowa gotowana 100g A bezglutenowa Sos naturalny 120g A bez mleczny Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 86,3 //(porcja 1120g)= 958,30 kcal Białko ogółem (100g)= 4,9 //(porcja 1120g)= 54,10 g Tłuszcz (100g)= 1 //(porcja 1120g)= 10,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,1 //(porcja 1120g)= 1,20 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 13,9 //(porcja 1120g)= 153,90 g cukry suma (100g)= 1,6 //(porcja 1120g)= 17,60 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,2 //(porcja 1120g)= 13,70 g Sól (100g)= 0 //(porcja 1120g)= 0,50 g Sód (100g)= 13,8 //(porcja 1120g)= 153,20 mg	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)= 1,1 //(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)= 0,5 //(porcja 400g)= 2,10 g Sól (100g)= 0 //(porcja 400g)= g Sód (100g)= 2,8 //(porcja 400g)= 11,00 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ) Rukola 10g Dżem porcjowany 1szt-25g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 103,9 //(porcja 445g)= 472,20 kcal Białko ogółem (100g)= 4,3 //(porcja 445g)= 19,50 g Tłuszcz (100g)= 2,4 //(porcja 445g)= 10,90 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,1 //(porcja 445g)= 4,90 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,4 //(porcja 445g)= 65,60 g cukry suma (100g)= 9,7 //(porcja 445g)= 44,10 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,6 //(porcja 445g)= 7,30 g Sól (100g)= 1 //(porcja 445g)= 0,50 g Sód (100g)= 101,4 //(porcja 445g)= 460,80 mg	Wartość energetyczna[kcal] 1 980,50 kcal Białko ogółem 91,90 g Tłuszcz 39,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 13,00 g Węglowodny przyswajalne 295,60 g cukry suma 86,00 g Błonnik pokarmowy 26,20 g Sól 1,40 g Sód 778,10 mg	

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa We- Wegetarianiska	<p>Bulka kajzerka 1szt-60g Pieczywo Żytnio-pszenno-razowe 30g (GLU Psz, GLU Żyt, masło porcjowane 10g (MLE) Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 91.7 /(porcja 510g) = 458,60 kcal Białko ogółem (100g)= 4,4 /(porcja 510g) = 21,90 g Tłuszcz (100g)= 4,8 /(porcja 510g) = 23,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 3,4 /(porcja 510g) = 17,10 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 8 /(porcja 510g) = 39,70 g cukry suma (100g)= 2 /(porcja 510g) = 9,80 g Błonnik pokarmowy (100g)= 9 /(porcja 510g) = 4,60 g Sól (100g)= 3 /(porcja 510g) = 1,50 g Sód (100g)= 3,3 /(porcja 510g) = 16,30 mg</p>		<p>Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL, Mufinki jajeczne z warzywami 2szt-120g (GLU Psz, JAJ, MLE) Ziemniaki 200g a Salatka z czerwonej kapusty 150g (JAJ, GOR, Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 99 /(porcja 1020g) = 990,10 kcal Białko ogółem (100g)= 3,4 /(porcja 1020g) = 34,20 g Tłuszcz (100g)= 2,4 /(porcja 1020g) = 24,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 7 /(porcja 1020g) = 6,80 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 15,4 /(porcja 1020g) = 153,90 g cukry suma (100g)= 2,9 /(porcja 1020g) = 28,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,5 /(porcja 1020g) = 14,50 g Sól (100g)= 0,2 /(porcja 1020g) = 1,80 g Sód (100g)= 5,6 /(porcja 1020g) = 56,10 mg</p>	<p>Herbata z cukrem 250ml A Skyr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 35,9 /(porcja 400g) = 143,70 kcal Białko ogółem (100g)= 3,6 /(porcja 400g) = 14,50 g Tłuszcz (100g)= 0 /(porcja 400g) = g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 0 /(porcja 400g) = g Węglowodny przyswajalne (100g)= 5,4 /(porcja 400g) = 21,50 g cukry suma (100g)= 5,4 /(porcja 400g) = 21,50 g Błonnik pokarmowy (100g)= 0 /(porcja 400g) = g Sól (100g)= 0 /(porcja 400g) = g Sód (100g)= 1,9 /(porcja 400g) = 7,80 mg</p>	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt, masło porcjowane 10g (MLE) Pasztet sojowy 1szt-110g (SOJ, GOR, Dżem porcjowany 1szt-25g Rukola 10g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] (100g)= 135,3 /(porcja 495g) = 676,40 kcal Białko ogółem (100g)= 3,2 /(porcja 495g) = 15,80 g Tłuszcz (100g)= 7,1 /(porcja 495g) = 35,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem (100g)= 1,5 /(porcja 495g) = 7,60 g Węglowodny przyswajalne (100g)= 14,1 /(porcja 495g) = 70,30 g cukry suma (100g)= 9 /(porcja 495g) = 44,70 g Błonnik pokarmowy (100g)= 1,9 /(porcja 495g) = 9,60 g Sól (100g)= 0,4 /(porcja 495g) = 1,90 g Sód (100g)= 92,3 /(porcja 495g) = 461,70 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 2 268,80 kcal Białko ogółem 86,40 g Tłuszcz 83,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 31,50 g Węglowodny przyswajalne 285,40 g cukry suma 104,70 g Błonnik pokarmowy 28,70 g Sól 5,20 g Sód 541,90 mg</p>	

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

strona 11 z 15

Formularz: Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2026-05-20 15:11:06

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa CIAZA C02A- Dieta Łatwostrawna	<p>Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt, masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR, Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 353,60 kcal Białko ogółem 14,70 g Tłuszcz 13,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,30 g Węglowodny przyswajalne 42,30 g cukry suma 9,50 g Błonnik pokarmowy 3,10 g Sól 1,00 g Sód 152,20 mg</p>		<p>Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL, Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 962,40 kcal Białko ogółem 51,10 g Tłuszcz 17,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,70 g Węglowodny przyswajalne 141,20 g cukry suma 21,00 g Błonnik pokarmowy 16,20 g Sól 1,10 g Sód 330,10 mg</p>	<p>Herbata z cukrem 250ml A Skyr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 143,70 kcal Białko ogółem 14,50 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 21,50 g cukry suma 21,50 g Błonnik pokarmowy g Sól g Sód 7,80 mg</p>	<p>chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt, masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ, Rukola 10g Dżem porcjowany 1szt-25g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 475,00 kcal Białko ogółem 19,50 g Tłuszcz 11,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,90 g Węglowodny przyswajalne 65,60 g cukry suma 44,10 g Błonnik pokarmowy 7,30 g Sól 0,50 g Sód 461,70 mg</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 1 934,70 kcal Białko ogółem 99,80 g Tłuszcz 41,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,90 g Węglowodny przyswajalne 270,60 g cukry suma 96,10 g Błonnik pokarmowy 26,60 g Sól 2,60 g Sód 951,80 mg</p>	

Wydruk z MAPI JADLOSPIS 2

strona 12 z 15

Formularz: Jadlospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.fr3

Wydrukował: q, Data i godzina wydruku: 2026-05-20 15:11:06

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

Jadłospisy tygodniowe w dniu 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa CIAŻAC03-Ograniczenie łatw.przys. węgl.(Cukrzycowa)	Herbata bez cukru 250 ml Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Masło roślinne 10g Ser żółty 60g A (MLE) Pomidor 100g-2szt Wartość energetyczna[kcal] 457,40 kcal Białko ogółem 23,40 g Tłuszcz 23,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 14,60 g Węglowodny przyswajalne 38,30 g cukry suma 4,80 g Błonnik pokarmowy 5,80 g Sól 1,70 g Sód 354,20 mg	Herbata bez cukru 250 ml Skyr naturalny 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 97,40 kcal Białko ogółem 18,10 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 6,20 g cukry suma 6,20 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g Sód 15,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL.) Bitka drobiowa gotowana 150g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE) Ziemniaki 200g a Salatka z czerwonej kapusty 150g (JAJ, GOR) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 1 150,90 kcal Białko ogółem 61,60 g Tłuszcz 33,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,00 g Węglowodny przyswajalne 143,40 g cukry suma 23,50 g Błonnik pokarmowy 13,30 g Sól 1,80 g Sód 139,00 mg		Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 1szt -50g (JAJ.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 423,80 kcal Białko ogółem 22,90 g Tłuszcz 14,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,20 g Węglowodny przyswajalne 40,20 g cukry suma 7,70 g Błonnik pokarmowy 7,40 g Sól 1,40 g Sód 7,10 mg	Pieczywo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Kiełbasa pieprzowa-wędlina z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Mix салат 30g Wartość energetyczna[kcal] 177,90 kcal Białko ogółem 11,50 g Tłuszcz 3,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 22,90 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,50 g Sód 0,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 307,40 kcal Białko ogółem 137,50 g Tłuszcz 75,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,90 g Węglowodny przyswajalne 251,00 g cukry suma 43,80 g Błonnik pokarmowy 31,50 g Sól 6,60 g Sód 516,00 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 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa LAKTACJA C02-Dieta łatwostroma	Bulka kajzerka 1szt-60g Chleb żytnio- pszenny 30g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Golonkowa delikatesowa z indyka 60g (GLU Psz, SEL, GOR) Pomidor sparzony 100g 2 szt Herbata z cukrem 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 353,60 kcal Białko ogółem 14,70 g Tłuszcz 13,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 7,30 g Węglowodny przyswajalne 42,30 g cukry suma 9,50 g Błonnik pokarmowy 3,10 g Sól 1,00 g Sód 152,20 mg		Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL.) Bitka drobiowa gotowana 100g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE) Ziemniaki 200g a Bukiet warzyw duszony 150g Herbata malinowa 250ml A Wartość energetyczna[kcal] 962,40 kcal Białko ogółem 51,10 g Tłuszcz 17,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 2,70 g Węglowodny przyswajalne 141,20 g cukry suma 21,00 g Błonnik pokarmowy 16,20 g Sól 1,10 g Sód 330,10 mg	Herbata z cukrem 250ml A Skyr owocowy 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 143,70 kcal Białko ogółem 14,50 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 21,50 g cukry suma 21,50 g Błonnik pokarmowy g Sól g Sód 7,80 mg	chleb żytnio-pszenny 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) masło porcjowane 10g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Rukola 10g Dżem porcjowany 1szt-25g herbata z cukrem 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 475,00 kcal Białko ogółem 19,50 g Tłuszcz 11,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,90 g Węglowodny przyswajalne 65,60 g cukry suma 44,10 g Błonnik pokarmowy 7,30 g Sól 0,50 g Sód 461,70 mg		Wartość energetyczna[kcal] 1 934,70 kcal Białko ogółem 99,80 g Tłuszcz 41,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 16,90 g Węglowodny przyswajalne 270,60 g cukry suma 96,10 g Błonnik pokarmowy 26,60 g Sól 2,60 g Sód 951,80 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 2026-05-27 KUCHNIA SZPITALNA

	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2026-05-27 środa LAKTACJAC03-D. z ograniczonym przyswajaniem (Cukrzyca)	Herbata bez cukru 250 ml Bulka Grahamka 1szt-70g (GLU Psz.) Masło roślinne 10g Ser żółty 60g A (MLE.) Pomidor 100g-Zszt Wartość energetyczna[kcal] 457,40 kcal Białko ogółem 23,40 g Tłuszcz 23,60 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 14,60 g Węglowodny przyswajalne 38,30 g cukry suma 4,80 g Błonnik pokarmowy 5,80 g Sól 1,70 g Sód 354,20 mg	Herbata bez cukru 250 ml Skyr naturalny 150g (MLE) Wartość energetyczna[kcal] 97,40 kcal Białko ogółem 18,10 g Tłuszcz g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem g Węglowodny przyswajalne 6,20 g cukry suma 6,20 g Błonnik pokarmowy g Sól 0,20 g Sód 15,40 mg	Pomidorowa z makaronem 300 ml (GLU Psz, MLE, SEL.) Bitka drobiowa gotowana 150g A Sos naturalny 120g A (GLU Psz, MLE.) Ziemniaki 200g a Salatka z czerwonej kapusty 150g (JAJ, GOR.) Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 1 150,90 kcal Białko ogółem 61,60 g Tłuszcz 33,40 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 4,00 g Węglowodny przyswajalne 143,40 g cukry suma 23,50 g Błonnik pokarmowy 13,30 g Sól 1,80 g Sód 139,00 mg		Piecząwo żytnio-pszenno-razowe 90g (GLU Psz, GLU Żyt.) Masło roślinne 10g Jajko gotowane 1szt-50g (JAJ.) Szynka tostowa z kurcząt 60g (SOJ.) Rukola 10g Herbata bez cukru 250 ml Wartość energetyczna[kcal] 423,80 kcal Białko ogółem 22,90 g Tłuszcz 14,80 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 6,20 g Węglowodny przyswajalne 40,20 g cukry suma 7,70 g Błonnik pokarmowy 7,40 g Sól 1,40 g Sód 7,10 mg	Piecząwo żytnio-pszenno-razowe 60g (GLU Psz, GLU Żyt.) Kiełbasa pieprzowa-wędlna z indyka i kurczaka grubo rozdrobniona 40g Mix sałat 30g Wartość energetyczna[kcal] 177,90 kcal Białko ogółem 11,50 g Tłuszcz 3,30 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 1,10 g Węglowodny przyswajalne 22,90 g cukry suma 1,60 g Błonnik pokarmowy 5,00 g Sól 1,50 g Sód 0,30 mg	Wartość energetyczna[kcal] 2 307,40 kcal Białko ogółem 137,50 g Tłuszcz 75,10 g Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem 25,90 g Węglowodny przyswajalne 251,00 g cukry suma 43,80 g Błonnik pokarmowy 31,50 g Sól 6,60 g Sód 516,00 mg