


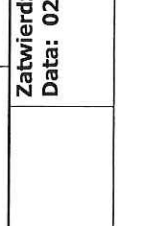
Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2023.11.02 czwartek


Dieta:	Podstawowa:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzycza:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów					
	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Kaloryczność:	Białka:		Tłuszcze:	NKT	Węglowodany:	W tym cukry		Sól:	Błonnik	Kaloryczność	Białka:		Tłuszcze:	NKT	Węglowodany:	W tym cukry	Sól:
Śniadanie I	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt.	3 6 7	2676 kcal			Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt.	3 6 7	2433,9 kcal			Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt.	3 6 7	2084,9 kcal							
	Ketchup 10 g	-	115,8 g			Ketchup 10 g	-	131,8 g			Ketchup 10 g	-	129,7 g							
	Rzodkiewka biała z ogórkiem z koperkiem 80 g	2	93,5 g			sałata 10g	-	74,2 g			sałata 10 g	-	75,4 g							
	Jogurt owocowy 1 szt.	2	35,4 g			brzoszwinie 1 szt. <i>mercedesa</i>	2	32 g			brzoszwinie 1 szt.	2	31 g							
	Bułka 80 g	2	358,9g			Jogurt owocowy 1 szt.	1	325,2 g			Chleb razowy 80 g (3kromki)	2	280,4 g							
Masło 10 g	2	109 g			Bułka 80 g	1	55,6 g			Masło roślinne 10 g	-	47,7 g								
Kawa na mleku 300 ml	1 2	8 g			Masło 80 g	-	6 g			Herbata bez cukru 300 ml	-	6 g								
		32,9 g			Kawa na mleku 300 ml	-	35,5 g					33 g								
Śniadanie II	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2			Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2														
	Dzielnicy	1 2 3 7 9																		
	Polożnictwo																			
Obiad	Zupa koperkowa z kluseczkami 400 ml	1 3 4			Zupa koperkowa z kluseczkami 400 ml	1 3 4					Zupa koperkowa z kluseczkami 400 ml	1 3 4								
	Ziemiaki z koperkiem 250 g	3 6 7			Ziemiaki z koperkiem 250 g	3 6 7					Ziemiaki z koperkiem 250 g	3 6 7								
	bigos 250 g	---			potrawka z kurczaka gotowana z zieloną pietruszką 170 ml	1					potrawka z kurczaka gotowana z zieloną pietruszką 170 ml	1								
	Gruszka 1 szt.	---			bukiet jarzynowy 100 g	---					ogórek kiszony 100g	8								
	Kompot 200 ml	---			Kompot 200 ml	---					Herbata bez cukru 200 ml	---								
Podwiecz	Dzielnicy																			
	Polożnictwo				Tarta marchew z jabłkiem 150 g						Kefir 1 szt.	2								
Kolacja	Ser żółty 30 g	2 11																		
	Blok drobiowy 50 g	3 6 7			Blok drobiowy 60 g	3 6 7					Blok drobiowy 60 g	3 6 7								
	Pomidor 100 g	---			Jabłko 150 g	---					Jabłko 150 g	---								
	Salata 10 g	---			Pomidor 100 g	---					Pomidor 100 g	---								
	Chleb 50 g (2 kromki)	1 4 6 8 9 10			Salata 10 g	---					Salata 10 g	---								
	Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki)	1 4 6 8 9 10			Bułka 80g	1					Chleb razowy 80 g (3 kromki)	1								
	Masło 10g	2			Masło roślinne 10g	---					Masło roślinne 10g	---								
Herbata z cytryną 300 ml	---			Herbata z cytryną 300 ml	---					Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	---									
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	1 2 4 6 7 8 9 10			Chleb pszenny 1 kromka rama , serek topiony 1 szt.	1 2 4 6 7 8 9 10					Chleb razowy 1 kromka . rama . serek topiony 1 szt.	1 2 4 6 7 8 9 10								
Legenda alergeny:			6 soja			12 dwutlenek siarki			Opracował: <i>Joanna Chomińska</i>			Zatwierdził: <i>Joanna Chomińska</i>			Data: 31.10.2023			Data: 31.10.2023		
1 gluten			7 gorczyca			12 dwutlenek siarki			Joanna Chomińska			WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL			SPZOZ w Nowej Soli			SEK Kardiologia		
2 białko mleka krowiego			8 sonecznik			12 dwutlenek siarki			Dzielnicy			67-100 Nowa Sól, ul. Chabiuńskiego 7			72/			Strona 1 z 1		
3 seler			9 sezam			12 dwutlenek siarki			10 orzechy											
4 jaja			10 orzechy			11 lizozym			11 lizozym											
5 ryby			11 lizozym																	

Jadospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2023.11. 03 Piątek

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2726,4 kcal Białka: 140,7 g Tłuszcze: 101,6 g NKT: 36 g Węglowodany: 331,6 g W tym cukry 57,3 g Sól: 7,3 g Błonnik 41,4 g	1 2 4 --- -- -- 1 2 1 2	wętrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2519,5 kcal Białka: 130,2 g Tłuszcze: 79,7 g NKT: 31,6 g Węglowodany: 338,9 g W tym cukry 83 g Sól: 6,6 g Błonnik 39,3g	3 6 7 --- --- 1 -- 1 2 2		Kaloryczność: 2196,6 kcal Białka: 130,1 g Tłuszcze: 84,8 g NKT: 30,4 g Węglowodany: 297,6 g W tym cukry 41,4 g Sól: 6,4 g Błonnik 49,7 g	1 2 4 3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- ---
Śniadanie I	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g		1 2 4	Szab biały parzony 60 g		3 6 7	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g		1 2 4
	papryka świeża 50 g		---	sałata 10g		---	Szab biały parzony 60 g		3 6 7
Śniadanie II	sałata 10g		--	Jabłko 1 szt.		---	jabłko 1 szt.		---
	Jabłko 1 szt.		--	Bułka 80 g		1	Chleb razowy 80 g (3 kromki)		---
	Bułka 80 g		1	Masło roślinne 10 g		2	Masło roślinne 10 g		1 4 6 8 9 10
	Masło 10 g		2	Kawa na mleku 300 ml		1 2	Herbata bez cukru 300 ml		--
	Kawa na mleku 300 ml		1 2	Serek waniliowy 1 szt.		2			---
Obiad	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml		1 2			
	Mleko 200 ml		2						
	Ciastka 50 g		1 4 6 8 9 10						
Podwiecz	Zupa barszcz ukraiński i zielona pietruszką 400 ml		1 2 3	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml		1 2 3	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml		1 2 3
	Ziemniaki z koperkiem 250 g		---	Ziemniaki z koperkiem 250 g		---	Ziemniaki z koperkiem 250 g		---
	Ryba smażona 120 g		1 4 5	Ryba na parze w jarzynach 120 g		3 5	Ryba na parze w jarzynach 120 g		3 5
	Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i zieloną pietruszką 100 g		7	Surówka z selera, brzoskwiń i jabłka 100 g		3	surówka z kapusty kiszzonej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g		7
	Kompot 200 ml		--	Kompot 200 ml		---	Kawa inka bez cukru		1
Kolacja	Kisiel z porzeczka 150 ml		1 2 3 7						
	Szynka z kurczaka 60 g		3 6 7	Szynka z kurczaka 60 g		3 6 7	Szynka z kurczaka 60 g		3 6 7
Positek dodatkowy	Serek wiejski 1 szt.		1	Serek wiejski 1 szt.		2	Serek wiejski 1 szt.		2
	Salata 10		-	Salata 10 g		---	Salata 10 g		---
	Ogórek świeży z rzodkiewka 100 g		-	Pomidor 100 g		---	Pomidor 100 g		---
	Chleb 50 g (2 kromki)		1 4 6 8 9 10	Bułka 80g		1	Chleb razowy 80 g (3 kromki)		1 4 6 8 9 10
	Chleb wielozłarnisty 50 g (dwie kromki)		1 4 6 8 9 10	Masło roślinne 10g		---	Masło roślinne 10g		---
	Masło 10g		2	Herbata z cytryną 300 ml		---	Herbata z cytryną bez cukru 300 ml		---
	Herbata z cytryną 300 ml		--						
Legenda alergenów:	1 gluten								
	2 białko mleka krowiego								
Wykaz alergenów	3 seler								
	4 jaja								
	5 ryby								
	6 soja								
	7 gorczyca								
8 sionecznik									
9 sezam									
10 orzechy									
11 lizozym									
Legenda dodatków:	12 dwutlenek siarki								

Zatwierdził: 
Data: 02.11.2023r
 Joanna Kuczyńska
 Dietetyk

Opracował: 
Data: 02.11.2023r
 Daria Kalota
 Dietetyk

Zatwierdził: 
Data: 02.11.2023r
 Agnieszka Złamanieć
 Dietetyk

Dieta:	Podstawowa:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:		Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów													
	Wątrobowa trzustka	położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność:	Białka:		Tłuszcze:	NKT	Węglowodany:	W tym cukry		Sól:	Biennik	Kaloryczność:	Białka:		Tłuszcze:	NKT	Węglowodany:	W tym cukry	Sól:	Biennik							
Śniadanie I	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g		2868 kcal	125,2 g	105,6 g	42,8 g	372,6 g	73,6 g	5,66	41,2 g	3 6 7 12	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g		2116,3 kcal	82,1 g	36,3 g	281,2 g	29,9 g	5 g	44,8 g	3 6 7 12							
	Ser topiony 1 szt.		124 g	84,6 g	38,8	351,6	71 g	4,95			2	Ser topiony 1 szt.		115,9 g														
	Rzodkiewka 50 g										---	Rukola 10g																
	Rudola 10 g										---	tomidor 100 g																
Śniadanie II	Bułka 80 g									1	Bułka 80 g																	
	Masło 10 g									2	Masło roślinne 10 g																	
	Kawa na mleku 300 ml									1 2	Kawa na mleku 300 ml																	
	Zupa mleczna - kasza kukurydziana na mleku 200 ml									1 2	Zupa mleczna - kasza kukurydziana na mleku 200 ml																	
Obiad	Dzieci									1 2																		
	Położnictwo									1 2																		
	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym zielona pietruszka 400 ml									1 2 3 10	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zielona pietruszka 400 ml																	
	Ziemiaki z koperkiem 250 g									---	Ziemiaki z koperkiem 250 g																	
	Schab panierowany smażony z serem żółtym 120 g									1 2 4	Schab gotowany 120 g																	
	szpinak 100 g									2	Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 130 ml																	
Kompot 200 ml									---	szpinak 100 g																		
Podwiecz	Dzieci																											
	Patologia ciąży																											
	Położnictwo																											
Kolacja	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym i szczypiorem 100 g									2	Twarożek z zieloną pietruszką 100 g																	
	Salata 10 g									-	Salata 10 g																	
	Jabłko 1 szt.									---	Jabłko 1 szt.																	
	Miód 1 szt.									---	Miód 1 szt.																	
	Chleb 50 g (2 kromki)									1 4 6 8 9 10	Bułka 80g																	
	Chleb wielozłarnisty 50 g (dwie kromki)									1 4 6 8 9 10	Masło roślinne 10g																	
Masło 10g									2	Herbata z cytryną 300 ml																		
Posiłek dodatkowy	Herbata z cytryną 300 ml									---	Herbata z cytryną 300 ml																	
	Chleb razowy 1 kromka, rama, ser żółty 2 plasterki									1 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka, rama, ser żółty 2 plasterki																	

Legenda alergeny:
 1 gluten
 2 białko mleka krowiego
 3 seler
 4 jaja
 5 ryby

6 soja
 7 gorczyca
 8 sonecznik
 9 sezam
 10 orzechy
 11 lizozym

Opracował: Sabina Zywień
Data: 03.11.2023r
Zatwierdził: Danuta Kaloger
Data: 03.11.2023r

Kardiokirurgia
 SP202 w Nowej Soli
 ul. Piłsudskiego 10
 25-100 Nowa Sól, PL

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2023.11.05 niedziela

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wętrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów								
		Kaloryczność:	Białka:			Tłuszcze:	NKT			Węglowodany:	W tym cukry		Sól:	Błonnik	Kaloryczność:	Białka:	Tłuszcze:	NKT	Węglowodany:	W tym cukry
Śniadanie I	Szynkowa drobiowa 60 g	2568,5 kcal	137,8 g	84,7 g	33,1 g	332,4g	62 g	5,69 g	39,5 g	3 6 7	Szynkowa drobiowa 60 g	2187,5 kcal	128,2 g	74 g	28 g	271,9 g	20,70 g	5,1 g	39,7 g	3 6 7
	Salata 10 g rzodkiewka z rzodkwią białą z koperkiem 80 g Jabłko 1 szt. jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml	134,7 g 83,4 g 32,6 g 322,1 g 60,4 g 5,3 g 32,2 g	---	---	1 2	1	---	---	1 2	Szata 10 g jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	---	---	1 2	1 2	---	---	---	---	---	---
Śniadanie II	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	2520,5 kcal	134,7 g	83,4 g	32,6 g	322,1 g	60,4 g	5,3 g	32,2 g	1 2	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	2520,5 kcal	134,7 g	83,4 g	32,6 g	322,1 g	60,4 g	5,3 g	32,2 g	1 2
	Dzieci Położnictwo	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Obiad	Zupa rosół z makaronem i zieloną pietruszką 400 ml	2520,5 kcal	134,7 g	83,4 g	32,6 g	322,1 g	60,4 g	5,3 g	32,2 g	1 3 4	Zupa rosół z makaronem i zieloną pietruszką 400 ml	2520,5 kcal	134,7 g	83,4 g	32,6 g	322,1 g	60,4 g	5,3 g	32,2 g	1 3 4
	Ziemiaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe pieczone 150 g marchew z groszkiem 100 g Kompot 200 ml	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	Ziemiaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g Sos biały 130 ml marchew oprószana 100 g Kompot 200 ml	---	---	---	---	---	---	---	---
Podwiecz	Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt.	---	---	---	---	---	---	---	---	---	Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt.	---	---	---	---	---	---	---	---	
	Dzieci Położnictwo	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Kolacja	Poledwica sopocka 50 g	367 kcal	4 g	---	---	---	---	---	---	3 6 7	Poledwica sopocka 50 g	367 kcal	4 g	---	---	---	---	---	---	
	Jajko gotowane 1 szt. Salata 10 g Pomidor 100 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	Jajko gotowane 1 szt. Salata 10 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	---	---	---	---	---	---	---	---
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym	124689 kcal	10 g	---	---	---	---	---	---	1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym	124689 kcal	10 g	---	---	---	---	---	---	

Legenda alergeny:
 1 gluten
 2 białko mleka krowiego
 3 seler
 4 jaja
 5 ryby

Opracował:
 Jolanta Dąbrowska

Data: 03.11.2023r

Socjologia Żywienia

Zatwierdził:

Data: 03.11.2023r

Flak Sena

Kardiocirurgia

Dariusz Kojan