



**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.02.19    poniedziałek**

**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

**Uż-43**

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz
		alergenów		alergenów			alergenów			alergenów		
		Kaloryczność:	3168,3 kcal		wątrobowa	Kaloryczność:	2755,5 kcal			Kaloryczność:	2150 kcal	
		Białka:	128,4 g		trzustka	Białka:	114,3 g			Białka:	116,5 g	
		Tłuszcze:	125,9g		położnicza	Tłuszcze:	98,3 g			Tłuszcze:	94,7 g	
		NKT	43,5 g		dziecięca	NKT	38,9 g			NKT	33,7 g	
		Węglowodany:	396,8g		niskokaloryczna	Węglowodany:	365,2 g			Węglowodany:	297,4 g	
		W tym cukry	109,9 g		kardiologiczna	W tym cukry	103,6 g			W tym cukry	32,4 g	
		Sól:	6,3 g			Sól:	5,04 g			Sól:	6,30 g	
		Błonnik	41,9 g			Błonnik	33 g			Błonnik	47,8 g	
<b>Sniadanie I</b>	Dżem 50 g ser biały 100 g jabłko 1 szt Mus owocowo- warzywny 1 szt. bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	- 2 -- -- 1 2 1 2			Dżem 50 g ser biały 100 g jabłko 1 szt. Mus owocowo- warzywny 1 szt. bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	- 2 --- -- 1 - 1 2				Kiełbasa drobiowa 50 g ser biały 100 g jabłko 1 szt. Mus owocowo- warzywny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 2 --- -- 1 4 6 8 9 10 - --	
<b>Sniadanie II</b>	Zupa mleczna - kasza manna na mleku 200 ml dziecięcy Budyń śmietankowy 200 g Położnictwo	1 2 1 2 3 7 9			Zupa mleczna - kasza manna na mleku 200 ml	1 2						
<b>Obiad</b>	Zupa żurek z jajkiem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rumszyk z cebulka 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z soczewica i majonezem 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 6 7 -- 1 2 4 4 -			Zupa szpinakowa z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos pomidorowy z zielona pietruszka 130 ml Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- 1 2 4 1 - -				Zupa szpinakowa z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos pomidorowy z zielona pietruszka 100 ml Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 100 g Kawa Inka bez cukru 200 ml	1 2 3 - 1 2 4 1 --- 1	
<b>Podwiecz</b>	dziecięcy Jabłko pieczone z miodem 150 g Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Szynka wieprzowa 60 g Ser topiony 25 g Sałata 10 g Owoce świeże 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --			Szynka wieprzowa 60 g Ser topiony 25 g Sałata 10 g Owoce świeże 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 --- - 1 - ---				Szynka wieprzowa 60 g ser topiony 25 g Sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g herbata z cytryna bez cukru 300 ml	3 6 7 2 -- 1 4 6 8 9 10 - ---	
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka i , rama , ser żółty 2 plasterki	1 4 6 8 9 10 11			Chleb pszenny 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 4 6 8 9 10 11				Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 2 4 6 8 9 10 11	

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby

- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki



WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:	
		alergenów		alergenów		alergenów		alergenów		alergenów	
		Kaloryczność: 2656,7 kcal Białka: 112,9 g Tłuszcze: 110,6 g NKT 36,2 g Węglowodany: 322,4 g W tym cukry 54,8 g Sól: 8 g Błonnik 40,9 g			wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2280,4 kcal Białka: 122,9 g Tłuszcze: 71 g NKT 29,6 g Węglowodany: 302,1 g W tym cukry 54,1 g Sól: 6,20 g Błonnik 30,8 g				Kaloryczność: 1886,4 kcal Białka: 113,7 g Tłuszcze: 69,2 g NKT 25,7 g Węglowodany: 266,4 g W tym cukry 26,4 g Sól: 5,57 g Błonnik 41,8 g	
<b>Śniad I</b>	Jajko gotowane 1 szt. kiełbasa drobiowa 50 g rzodkiew biała ze szczypiorem 80 g Rukola 10 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml		4 3 6 7 -- -- 1 2 1 2		Twarożek z zieloną pietruszką 100 g kiełbasa drobiowa 50 g Rukola 10 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml		2 3 6 7 - 1 - 1 2		Twarożek z zieloną pietruszką 100g kiełbasa drobiowa 50 g Rukola 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g herbata bez cukru 300 ml		2 3 6 7 -- 1 4 6 8 9 10 - ---
<b>Śniad II</b>	Zupa mleczna - patki kukurydziane na mleku 200 ml		1 2		Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml		1 2				
	Dziecięcy	Ciastka 50 g		123468910							
	Położnictwo	Mleko 200 ml									
<b>Obiad</b>	Zupa pieczarkowa z makaronem z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba po grecku 150 g Sałatka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 4 - 1 4 5 7 -		Zupa pomidorowa z makaronem z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze ze szpinakiem 150 g Sos beszamel 50 g Sałata z pomidorami i mozzarellą z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml		12 3 4 - 1 3 1 2 2 -		Zupa pomidorowa z makaronem razowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze ze szpinakiem 150 g Sos beszamel 50 g Sałata z pomidorami ,mozzarellą z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml		12 3 4 - 1 3 1 2 2 -
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	Przecier owocowy 150 g									
	położnictwo										
<b>Kolacja</b>	Wątrobianka 100 g Sałata + kiełki 10 g Jabłko 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 - - 2 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --		Szynka z kurczaka 60 g Sałata + kiełki 10 g Jabłko 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 --- - 2 1 - --		Szynka z kurczaka 60 g Sałata + kiełki 10 g Jabłko 1 szt. Jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml		3 6 7 -- -- 2 1 4 6 8 9 10 - ---
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama , serek topiony 1 szt.		12 4 6 8 9 10		Chleb pszenny 1 kromka, rama , serek topiony 1szt.		12 4 6 8 9 10		Chleb pszenny 1 kromka , rama , serek topiony 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10

Legenda alergenów:

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym

12 dwutlenek siarki



Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	2739,8 kcal			Kaloryczność:	2337,9 kcal			Kaloryczność:	1999,9 kcal	
		Białka:	132,4 g			Białka:	131,9 g			Białka:	112,9 g	
		Tłuszcze:	119,2 g			Tłuszcze:	75,7 g			Tłuszcze:	79 g	
		NKT	43,1 g			NKT	31,6 g			NKT	32,3 g	
		Węglowodany:	299,4 g			Węglowodany:	295 g			Węglowodany:	283 g	
		W tym cukry	52,7 g			W tym cukry	56,2 g			W tym cukry	37,8 g	
		Sól:	8 g			Sól:	5,43 g			Sól:	5,74 g	
		Błonnik	30,4 g			Błonnik	25,8 g			Błonnik	43,3 g	
<b>Sniad I</b>	Ser topiony 1 szt. Paszтет drobiowy 1 szt. Rzodkiewka z ogórkiem z koperkiem + kielki 80 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 1 3 6 7 - 1 2 1 2		Paszтет drobiowy 1 szt. Ser topiony 1 szt. sałata + kielki 10g pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 2 --- --- 1 - 1 2		Paszтет drobiowy 1 szt. Ser topiony 1 szt. sałata + kielki 10 g pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 2 --- --- 1 4 6 8 9 10 - -				
<b>Sniad II</b>	Zupa mleczna - makaron ma mleku 200 ml Dzieci położnictwo	Jogurt owocowy 1 szt.	1 2 4 1 2	Zupa mleczna - makaron ma mleku 200 ml	1 2 4							
<b>Obiad</b>	Zupa solferino z kapusty, papryki i kukurydzy i zieloną pietruszką 400 ml Kasza jaglana 200 g Pieczeń rzymska 130 g Sos pieczarkowy 130 ml surówka z pora z majonezem 100g Kompot 200 ml	1 3 --- 1 1 4 1 2 4 ---		Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Kasza jaglana 200 g Szynka duszona 110 g Sos pietruszkowy 130 ml Marchewka koktajlowa z bułką tartą 100 g Kompot 200 ml	1 3 1 1 1 3 1 ---		Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Kasza jaglana 200 g Szynka duszona 110 g Sos pietruszkowy 100 ml Marchewka koktajlowa z bułką tartą 100 g Herbata owocowa bez cukru	1 3 1 1 1 3 1 ---				
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy Położnictwo	Galaretka z owocami 150 g	1 2 3 7 9									
<b>Kolacja</b>	Pasta z makreli i jajka ze szczypiorem 120 g Papryka świeża 50 g Sałata 10 g Kiwi 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wielozłazisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	4 5 - - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---		Pasta z ryby gotowanej i jajka gotowanego z zieloną pietruszką 120 g sałata 10 g Jabłko 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryną 300 ml	4 5 -- -- 1 - 1 -		Pasta ryby gotowanej i jajka z zieloną pietruszką 120 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	4 5 - -- 1 4 6 8 9 10 - 1 --				
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka, rama, kielbasa drobiowa 30 g	1 2 4 6 7 8 9 10		Chleb pszenny 1 kromka, rama, kielbasa drobiowa 30 g	1 2 4 6 7 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka, rama, kielbasa drobiowa 30 g	1 2 4 6 7 8 9 10				

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki





Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	2876 kcal			Kaloryczność:	2433,9 kcal			Kaloryczność:	2084,9 kcal	
		Białka:	115,8 g			Białka:	131,8 g			Białka:	129,7 g	
		Tłuszcze:	93,3 g			Tłuszcze:	74,2 g			Tłuszcze:	75,4 g	
		NKT	35,4 g			NKT	32 g			NKT	31 g	
		Węglowodany:	358,9g			Węglowodany:	325,2 g			Węglowodany:	280,4 g	
		W tym cukry	109 g			W tym cukry	55,6 g			W tym cukry	47,7 g	
		Sól:	8 g			Sól:	6 g			Sól:	6 g	
		Błonnik	32,9 g			Błonnik	35,5 g			Błonnik	33 g	
<b>Śniadanie I</b>	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. Rzodkiewka biała z ogórkiem z koperkiem 80 g Jogurt owocowy 1 szt. Owoce świeże 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml			3 6 7 - - 2 - 1 2 1 2	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. sałata 10g Owoce świeże 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 -- --- -- 2 1 - 1 2			Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. Sałata 10 g Grejpfrut 1 szt. jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 -- --- - 2 1 4 6 8 9 10 - --		
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna - pałatki owsiane na mleku 200 ml			1 2	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2						
	Dziecięcy	Budyń na mleku 200 g		1 2 3 7 9								
	Położnictwo											
<b>Obiad</b>	Zupa grochowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet a fileta drobiowego panierowany 150 g Bukiet jarzynowy 100 g Kompot 200 ml			1 2 3 6 7 ---- 1 2 4 --- -	Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g potrawka z kurczaka gotowana 170 ml bukiet jarzynowy 100 g Kompot 200 ml	1 3 --- 1 -- ---			Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g potrawka z kurczaka gotowana 170 ml ogórek kiszony 100g Herbata bez cukru 200 ml	1 3 ---- 1 8 ---		
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	Tarta marchew z jabłkiem 150 g							Kefir 1 szt.		2	
	Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Ser żółty 30 g Blok drobiowy 50 g Pomidor 100 g Sałata + kiełki 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml			2 11 3 6 7 -- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---	Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata + kiełki 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 --- --- -- 1 - ---			Blok drobiowy 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata + kiełki 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 -- -- - 1 4 6 8 9 10 - --		
<b>Posiłek dodatkowy</b>	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 alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby

- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki



**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.02.23 Piątek****WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI****Uż-43**

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	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	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	Kaloryczność:	2096,6 kcal	Białka:	130,1 g	Tłuszcze:	84,8 g	NKT	30,4 g	Węglowodany:
<b>Śniadanie I</b>	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g papryka świeża 50 g sałata 10g Jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml Sok owocowy 1 szt.	1 2 4 ---- -- -- 1 2 1 2	Schab biały parzony 60 g sałata 10g jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Serek waniliowy 1 szt. Sok owocowy 1 szt.	3 6 7 --- --- 1 -- 1 2 2	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g Schab biały parzony 60 g sałata 10 g jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml Sok pomidorowy 1 szt.	1 2 4 3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- ---																																									
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	1 2																																											
	Dzieci	Mleko 200 ml	2																																												
	Położnictwo	Ciastka 50 g	1 4 6 8 9 10																																												
<b>Obiad</b>	Zupa barszcz ukraiński i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba smażona 120 g Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką i zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 --- 1 4 5 7 --	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g surówka z selera , brzoskwini i jabłka 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 --- 3 5 3 ---	Zupa barszcz z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g surówka z kapusty kiszzonej z marchewka z zielona pietruszka 100 g Kawa inka bez cukru	1 2 3 --- 3 5 7 1																																									
<b>Podwiecz</b>	Dzieci	Kisiel z porzeczką 150 ml	1 2 3 7																																												
	Położnictwo																																														
<b>Kolacja</b>	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 Ogórek świeży z rzodkiewka 100 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 1 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 --- -- 1 -- --	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 2 -- -- 1 4 6 8 9 10 -- --																																									
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka , rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10																																									

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki







Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Lekkostrawna: wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	
		Kaloryczność:	2868 kcal				Kaloryczność:	2608 kcal				Kaloryczność:	2116,3 kcal
		Białka:	125,2 g			Białka:	124 g			Białka:	115,9 g		
		Tłuszcze:	105,6 g			Tłuszcze:	84,6 g			Tłuszcze:	82,1 g		
		NKT	42,8 g			NKT	38,8 g			NKT	36,3 g		
		Węglowodany:	372,6 g			Węglowodany:	351,6 g			Węglowodany:	281,2 g		
		W tym cukry	73,6 g			W tym cukry	71 g			W tym cukry	29,9 g		
		Sól:	5,66 g			Sól:	4,95 g			Sól:	5 g		
		Błonnik	41,2 g			Błonnik	32,7 g			Błonnik	44,8 g		
<b>Sniadanie I</b>	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rzodkiewka 50 g Rukola 10 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 12 2 -- -- 1 2 1 2			Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rukola 10g pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 12 2 --- --- 1 -- 1 2			Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 1 szt. Rukola 10g pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 12 --- --- 14 6 8 9 10 -- --			
<b>Sniadanie II</b>	Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml	1 2			Zupa mleczna – kasza kukurydziana na mleku 200 ml	1 2							
	Dzieci												
	Patologia ciąży												
	Położnictwo												
<b>Obiad</b>	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab panierowany smażony z serem żółtym 110 g szpinak 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 10 --- 1 2 4 2 ---			Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 130 ml szpinak 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 10 --- -- 1 3 --- ---			Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 100 ml szpinak 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml	1 2 3 10 --- --- 1 3 --- ---			
<b>Podwiecz</b>	Dzieci												
	Patologia ciąży												
	Położnictwo												
	Mus owocowy 150 ml									Kefir 1 szt.		2	
<b>Kolacja</b>	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorem 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Miód 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	2 - --- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ----			Twarożek z zieloną pietruszką 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Miód 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	2 - --- 1 -- --			Twarożek z zieloną pietruszką 100 g Sałata 10 g Jabłko 1 szt. Ogórek świeży 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	2 - - 14 6 8 9 10 -- --			
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 4 6 8 9 10 11			Chleb pszenny 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 4 6 8 9 10 11			Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 2 4 6 8 9 10 11			

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaja
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki





Dieta:	<u>Podstawowa:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Lekkostrawna:</u> wętrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	2568,5 kcal			Kaloryczność:	2520,5 kcal			Kaloryczność:	2169,5 kcal	
		Białka:	137,8 g			Białka:	134,7 g			Białka:	127,9g	
		Tłuszcze:	84,7 g			Tłuszcze:	83,4 g			Tłuszcze:	73,9 g	
		NKT	33,1 g			NKT	32,6 g			NKT	28 g	
		Węglowodany:	332,4g			Węglowodany:	322,1 g			Węglowodany:	268 g	
		W tym cukry	62 g			W tym cukry	60,4 g			W tym cukry	20,70 g	
		Sól:	5,69 g			Sól:	5,3 g			Sól:	5,18 g	
		Błonnik	39,5 g			Błonnik	32,2 g			Błonnik	38,5 g	
<b>Sniadanie I</b>	Szynkowa drobiowa 60 g Sałata 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			3 6 7 -- -- -- 1 2 1 2 1 2	Szynkowa drobiowa 60 g sałata 10g Jabłko 1 szt. jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 --- -- 1 2 1 -- 1 2		Szynkowa drobiowa 60 g sałata 10 g jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 -- 1 2 1 4 6 8 9 10 --			
<b>Sniadanie II</b>	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml Dzieci Serek waniliowy 1 szt. Położnictwo			1 2 1 2	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2						
<b>Obiad</b>	Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe pieczone 150 g marchew z groszkiem 100 g Kompot 200 ml			1 3 4 --- -- 1 2 ---	Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g Sos biały 130 ml marchew oprószana 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 --- -- 1 3 1 2 ---		Zupa rosół z makaronem razowym i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g ogórek kiszony 100 g Herbata miętowa bez cukru 200 ml	1 3 4 -- -- 7 ---			
<b>Podwiecz</b>	Dzieci Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt. Położnictwo											
<b>Kolacja</b>	Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Owoce świeże szt. 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml			3 6 7 4 - - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---	Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Owoce świeże szt. 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 4 --- --- -- 1 -- ---		Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 1 szt. Sałata 10 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 4 -- -- 1 4 6 8 9 10 -- ----			
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym			1 2 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka z ramą i serem białym	1 2 4 6 8 9 10		Chleb razowy 1 kromka z ramą i serem białym	1 2 4 6 8 9 10			

**Legenda alergenów:**  
1 gluten  
2 białko mleka krowiego  
3 seler  
4 jaja  
5 ryby  
6 soja  
7 gorczyca  
8 słonecznik  
9 sezam  
10 orzechy  
11 lizozym  
12 dwutlenek siarki

