



**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.03.04    poniedziałek**

**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:	3168,3 kcal			Kaloryczność:	2755,5 kcal			Kaloryczność:	2150 kcal	
		Białka:	128,4 g			Białka:	114,3 g			Białka:	116,5 g	
		Tłuszcze:	125,9g			Tłuszcze:	98,3 g			Tłuszcze:	94,7 g	
		NKT	43,5 g			NKT	38,9 g			NKT	33,7 g	
		Węglowodany:	396,8g			Węglowodany:	365,2 g			Węglowodany:	297,4 g	
		W tym cukry	109,9 g			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	<u>Lekkostrawna:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:	
		alergenów		alergenów	wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	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				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 Położnictwo	Ciastka 50 g Mleko 200 ml	123468910								
<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 położnictwo	Przecier owocowy 150 g									
<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 cytryna 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

**Opracował:**  
**Data:**

**Zatwierdził:**  
**Data:**





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:				Kaloryczność:				Kaloryczność:		
		Kaloryczność: 2739,8 kcal Białka: 132,4 g Tłuszcze: 119,2 g NKT 43,1 g Węglowodany: 299,4 g W tym cukry 52,7 g Sól: 8 g Błonnik 30,4 g				Kaloryczność: 2337,9 kcal Białka: 131,9 g Tłuszcze: 75,7 g NKT 31,6 g Węglowodany: 295 g W tym cukry 56,2 g Sól: 5,43 g Błonnik 25,8 g				Kaloryczność: 1999,9 kcal Białka: 112,9 g Tłuszcze: 79 g NKT 32,3 g Węglowodany: 283 g W tym cukry 37,8 g Sól: 5,74 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 Jogurt owocowy 1 szt. położnictwo	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 tuńczyka , jajka , ogórka ze szczypiorem 100 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 tuńczyka ,jajka z zieloną pietruszką 100g 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 z tuńczyka , jajka z zieloną pietruszką 100g 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:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2876 kcal Białka: 115,8 g Tłuszcze: 93,3 g NKT 35,4 g Węglowodany: 358,9g W tym cukry 109 g Sól: 8 g Błonnik 32,9 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2433,9 kcal Białka: 131,8 g Tłuszcze: 74,2 g NKT 32 g Węglowodany: 325,2 g W tym cukry 55,6 g Sól: 6 g Błonnik 35,5 g		Kaloryczność 2084,9 kcal Białka: 129,7 g Tłuszcze: 75,4 g NKT 31 g Węglowodany: 280,4 g W tym cukry 47,7 g Sól: 6 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. Banan 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 banan 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 Grajfrut 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 Dziecięcy Budyń na mleku 200 g Położnictwo	1 2 1 2 3 7 9	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2					
<b>Obiad</b>	Zupa grochowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g gołąbki i mięsno –ryżowe 1 szt. gotowane Sos pomidorowy 130 ml Pomarańcza 1 szt. Kompot 200 ml	1 2 3 6 7 ---- 10 1 --- -	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 Położnictwo	Tarta marchew z jabłkiem 150 g					Kefir 1 szt.		2
<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







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:	297,6 g	W tym cukry	41,4 g
<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 zieloną pietruszką 100 g Kawa inka bez cukru	1 2 3 --- 3 5 7 1																																									
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	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	Kaszka na mleku z sokiem owocowym 200 ml		1 2									
	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 pietruszką 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 pietruszką 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	Mus owocowy 150 ml								Kefir 1 szt.		2	
	Położnictwo												
<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





**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

Dieta:	Podstawowa:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Ważne od 01.03.2024
	Wartość energetyczna diety:					Wykaz
	Kaloryczność: 2568,5 kcal Białka: 137,8 g Tłuszcze: 84,7 g NKT: 33,1 g Węglowodany: 332,4g W tym cukry 62 g Sól: 5,69 g Błonnik 39,5 g		wartość energetyczna diety: wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2520,5 kcal Białka: 134,7 g Tłuszcze: 83,4 g NKT: 32,6 g Węglowodany: 322,1 g W tym cukry 60,4 g Sól: 5,3 g Błonnik 32,2 g		Wartość energetyczna diety: Kaloryczność: 2169,5 kcal Białka: 127,9g Tłuszcze: 73,9 g NKT: 28 g Węglowodany: 268 g W tym cukry 20,70 g Sól: 5,18 g Błonnik 38,5 g
<b>Śniadanie I</b>	Szyngowa drobiowa 60 g Mozarella mini 5 szt. 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 2 -- -- -- 1 2 1 2 1 2	Szyngowa drobiowa 60 g Mozarella mini 5 szt. sałata 10g Jabłko 1 szt. jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 2 --- -- 1 2 1 -- 1 2	Szyngowa drobiowa 60 g sałata 10 g Mozarella mini 5 szt. jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 -- 2 1 2 1 4 6 8 9 10 --
<b>Śniadanie 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 Udka 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 Udka 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 Udka 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

