



Dieta:	<b>Podstawowa:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Lekkostrawna:</b> wątrobowa trzustka położnicza dziecięca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<b>Cukrzyca:</b>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:				Kaloryczność:				Kaloryczność:		
		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>Śniadanie I</b>	Szynka po cygańsku 60 g ser mozzarella 100 g rukola + kielki 10 g Mus owocowo- warzywny 1 szt. Banan 1 szt. chleb 80 g (3 kromki) Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml Babka wielkanocna 250 g			3 6 7 2 -- -- -- 1 4 6 8 9 10 2 1 2 1 4 6 8 9 10	Szynka po cygańsku 60 g ser mozzarella 100 g rukola + kielki 10 g Mus owocowo- warzywny 1 szt. Banan 1 szt. Chleb 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Babka wielkanocna 250 g			3 6 7 2 --- -- -- 1 4 6 8 9 10 - 1 2 1 4 6 8 9 10	Szynka po cygański 60 g ser mozzarella 100 g rukola + kielki 10 g Mus owocowo- warzywny 1 szt. Grejpfrut 1 szt. Papryka z rzodkiewką 80 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml <b>Cukrzyca kardiologiczna</b> – zamiast grejpfruta -jabłko		3 6 7 2 --- -- -- 1 4 6 8 9 10 - --	
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna - kasza manna na mleku 200 ml dziecięcy 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 pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab panierowany z serem żółtym 110 g Buraczki 100 g Kompot 200 ml			1 2 3 6 7 -- 1 2 4 -- ---	Zupa szpinakowa z jajkiem z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowy 130 ml Buraczki 100 g Kompot 200 ml			1 2 3 4 -- --- 1 3 -- --	Zupa szpinakowa z jajkiem z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowy 100 ml Buraczki 100 g Kawa Inka bez cukru 200 ml		1 2 3 4 - --- 1 3 --- 1	
<b>Podwiecz</b>	dziecięcy Położnictwo				Jabłko pieczone z miodem 150 g							
<b>Kolacja</b>	Szynka wieprzowa 60 g Ser topiony 25 g Roszponka + kielki 10 g Sok 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 wieprzowa 60 g Ser topiony 25 g Roszponka + kielki 10 g Sok owocowy 1 szt. Chleb 80g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml			3 6 7 2 --- --- 1 4 6 8 9 10 - ---	Szynka wieprzowa 60 g ser topiony 25 g roszponka + kielki 10 g sok pomidorowy 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 dodatko wv</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





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:	2656,7 kcal			Kaloryczność:	2280,4 kcal			Kaloryczność:	1886,4 kcal	
		Białka:	112,9 g			Białka:	122,9 g			Białka:	113,7 g	
		Tłuszcze:	110,6 g			Tłuszcze:	71 g			Tłuszcze:	69,2 g	
		NKT	36,2 g			NKT	29,6 g			NKT	25,7 g	
		Węglowodany:	322,4 g			Węglowodany:	302,1 g			Węglowodany:	266,4 g	
		W tym cukry	54,8 g			W tym cukry	54,1 g			W tym cukry	26,4 g	
		Sól:	8 g			Sól	6,20 g			Sól:	5,57 g	
		Błonnik	40,9 g			Błonnik	30,8 g			Błonnik	41,8 g	
<b>Sniad I</b>	Twarożek z zieloną pietruszką 100 g kielbasa drobiowa 50 g rzodkiew biała z zieloną pietruszką 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 kielbasa 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 kielbasa 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>Sniad II</b>	Zupa mleczna - patki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2			Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2						
	Dziecięcy		123468910									
	Położnictwo											
	Ciastka 50 g Mleko 200 ml											
<b>Obiad</b>	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz z indyka 180 ml Sałata z pomidorami i mozzarellą z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 - 1 3 1 2 -			Zupa pomidorowa ryżem brązowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz z indyka 180 g Sałata z pomidorami i mozzarellą z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml	12 3 - 1 3 1 2 ---			Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g gulasz z indyka 180 g Sałata z pomidorami i mozzarellą z sosem winegret 100 g Herbata miętowa bez cukru 200 ml	12 3 - 1 3 1 2 -		
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy											
	położnictwo											
	Przecier owocowy 150 g											
<b>Kolacja</b>	Szynka z kurczaka 60 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	1 2 4	Zupa mleczna - makaron ma mleku 200 ml	1 2 4							
	Dzieci	Jogurt owocowy 1 szt.	1 2									
	położnictwo											
<b>Obiad</b>	Zupa solferino z kapusty , papryki i kukurydzy i zieloną pietruszką 400 ml Kasza jaglana 200 g Pieczeń rzymska 130 g Sos chrzanowy 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 bułka 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 bułka tartą 100 g Herbata owocowa bez cukru	1 3 1 1 1 3 1 ---				
<b>Podwiecz</b>	Dziecięcy	Galaretka z owocami 150 g	1 2 3 7 9									
	Położnictwo											
<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





**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.04.04 czwartek**

**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

**Uż-43**

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	<b>Podstawowa:</b>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<b>Lekkostrawna:</b>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<b>Cukrzyca:</b>	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 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 Dziecięcy 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 bigos z kapusty mięsa i kiełbasy 250 g pomarańcza 1 szt. Kompot 200 ml	1 2 3 6 7 ---- 10 1 3 - -	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







**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.04 .05 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			Kaloryczność:	2519,5 kcal			Kaloryczność:	2096,6 kcal	
		Białka:	140,7 g			Białka:	130,2 g			Białka:	130,1 g	
		Tłuszcze:	101,6 g			Tłuszcze:	79,7 g			Tłuszcze:	84,8 g	
		NKT	36 g			NKT	31,6 g			NKT	30,4 g	
		Węglowodany:	331,6 g			Węglowodany:	338,9 g			Węglowodany:	297,6 g	
		W tym cukry	57,3 g			W tym cukry	83 g			W tym cukry	41,4 g	
		Sól:	7,3 g			Sól:	6,6 g			Sól:	6,4 g	
		Błonnik	41,4 g			Błonnik	39,3g			Błonnik	49,7 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	Cynamonka 1 szt.	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 marchewką z zieloną pietruszką 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 rzodkiewką 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 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												
	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





**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.04.07 niedziela**

**Uż-43**

**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

Wydanie: 02

Dieta:	Podstawowa:	Wykaz alergenów	Wartość energetyczna diety:	Lekkostrawna:	Wykaz alergenów	Wartość energetyczna diety:	Cukrzyca:	Wykaz alergenów	Ważne od 01.03.2017
			Wartość energetyczna diety:			Wartość energetyczna diety:			Ważne od 01.03.2017
			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	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			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>	Szynkowa 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		Szynkowa 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		Szynkowa 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 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>	Poledwica 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 ---		Poledwica 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 -- ---		Poledwica 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

