



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:	3099kcal			Kaloryczność:	2642,7 kcal			Kaloryczność:	2124,1 kcal	
		Białka:	128,5 g			Białka:	111,6 g			Białka:	100,7 g	
		Tłuszcze:	118,3 g			Tłuszcze:	93,8 g			Tłuszcze:	95,5 g	
		NKT	39,7 g			NKT	30,8 g			NKT	26,9 g	
		Węglowodany:	407,5 g			Węglowodany:	356,7 g			Węglowodany:	295,7 g	
		W tym cukry	68,2 g			W tym cukry	78,5 g			W tym cukry	30,6 g	
		Sól:	7,61 g			Sól:	6,2 g			Sól:	5,21 g	
		Błonnik	56,6 g			Błonnik	40,3 g			Błonnik	50,1 g	
Śniadanie I	Paszтет drobiowy 50 g rzodkiewka biała z ogórkiem i zieloną pietruszką 80 g Sałata 10 g + kiełki Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml Jabłko 1 szt Mus owocowy 1 szt.	3 6 7 ---- --- 1 2 1 2 -- --	Paszтет drobiowy 50 g sałata 10g + kiełki pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Jabłko 1 szt. Mus owocowy 1 szt.	3 6 7 --- --- 1 -- 1 2 - ---	Paszтет drobiowy 50 g sałata 10 g + kiełki pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml Jabłko 1 szt. Mus owocowy bez cukru 1 szt.	3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- ---- --- ---						
Śniadanie II	Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml	1 2								
	Dzieci	Twarożek owocowy 150 g	1									
	Położnictwo											
Obiad	Zupa fasolowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet de volaille z drobiu 130 g Surówka z kapusty czerwonej 100 g Kompot 200 ml	1 3 --- 1 2 1 2 4 --- ---	Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki koperkiem 250 g kurczak w jogurtowym sosie curry 200 ml Buraczki 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 --- 1 3 --- ---	Zupa brokułowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g kurczak w jogurtowym sosie curry 200 ml Buraczki 100 g Herbata bez cukru 200 ml	1 3 4 --- 1 3 --- ---						
Podwiecz	Dzieci	Galaretkę owocową 150g	1 2 3 7 9									
	Położnictwo											
Kolacja	Szynka z indyka 30 g Sałatka jarzynowa 100 g Sałata 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 3 4 7 --- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 1 2	Szynka z indyka 30 g sałatka jarzynowa 100 g sałata 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 3 4 7 --- 1 --- 1 2	Szynka z indyka 30 g sałatka jarzynowa 100 g sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	3 6 7 3 4 7 --- 1 4 6 8 9 10 -- ---						
Posiłek dodatkowy	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 jaj
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki



Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.04.22 poniedziałek

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

Uż-43

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	<u>Podstawowa:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Lekkostrawna:</u> wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:				Kaloryczność:				Kaloryczność:		
		Kaloryczność: 2652 kcal Białka: 128,7 g Tłuszcze: 75,6 g NKT 35,9 g Węglowodany: 382,8 g g W tym cukry 67,8 g Sól: 6,14 g Błonnik 42,8 g				Kaloryczność: 2667,6 kcal Białka: 127,6 g Tłuszcze: 76,5 g NKT 35 g Węglowodany: 380,9 g W tym cukry 71,9 g Sól: 5,9 g				Kaloryczność: 2011,1 kcal Białka: 119 g Tłuszcze: 74,3g NKT 31,7 g Węglowodany: 284,7 g W tym cukry 31,3 g Sól: 6,56 g Błonnik 46,3 g		
Sniadanie I	Twarożek ze rzodkiewka 100g Papryka świeża 50 g Rukola + kielki 10 g miód 25 g Mandarynka 1 szt Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 --- -- ---- - 1 2 1 2			Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g Rukola + kielki 10 g miód 25 g Mandarynka 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 --- 1 - -- 1 2			Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g ogórek świeży 50 g Rukola + kielki 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	2 --- -- 1 4 6 8 9 10 --- ---		
Sniadanie II	Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml Dzieci Budyń śmietankowy 200 g Położnictwo		1 2		Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml	1 2						
Obiad	Zupa kapuśniak z kapusty kiszzonej z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki ze schabu z cebulką 110 g Surówka z rzodkwi białej ze śmietaną i zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 7 --- 1 3 2 ---			Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos jarzynowy 130 ml sałata z pomidorami 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 --- 1 4 1 3 -- ---			Zupa szpinakowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet gotowany 150 g Sos jarzynowy 100 ml sałata z pomidorami 100 g Kawa inka bez cukru 200 ml	1 2 3 --- 1 4 1 -- ---		
Podwiecz	Dzieci Kisiel z truskawkami 150 ml Położnictwo		1 2 3 7									
Kolacja	Blok drobiowy 50 g Ser żółty 30 g Sałata 10 g kiwi 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 2 11 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---			Blok drobiowy 60 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Jogurt naturalny 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 --- --- 2 1 -- --			Blok drobiowy 60 g Pomidor 100 g Sałata 10 g 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 -- ---		
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka , rama , ser topiony szt.	1 2 4 6 8 9 10			Chleb razowy 1 kromka , rama , ser topiony szt.	1 2 4 6 8 9 10			Chleb razowy 1 kromka , rama , ser topiony 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 dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów
		Kaloryczność:	2835,5,kcal			Kaloryczność:	2672,4 kcal			Kaloryczność:	2156 kcal	
		Białka:	128,7 g			Białka:	120,9 g			Białka:	121,1 g	
		Tłuszcze:	106,9 g			Tłuszcze:	81,2 g			Tłuszcze:	80 g	
		NKT	39 g			NKT	29,8 g			NKT	29,4 g	
		Węglowodany:	361,7 g			Węglowodany:	380,4 g			Węglowodany:	326,6 g	
		W tym cukry	78 g			W tym cukry	82,8 g			W tym cukry	44,1 g	
		Sól:	7,55 g			Sól:	4,39 g			Sól:	5,74 g	
		Błonnik	41,7 g			Błonnik	37,4 g			Błonnik	47,4	
Śniadanie I	Dżem 70 g jajko gotowane 1 szt. Pomidor 100 g + rukola 10 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	-- 2 4 -- 1 2 1 2			Dżem 70 g Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 100 g + rukola 10 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	-- 4 - 1 2 1 -- 1 2			Kiełbasa drobiowa 60 g ser topiony 1 szt. Pomidor 100 g + rukola 10 g Jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 2 -- 2 1 4 6 8 9 10 -- ---		
Śniadanie II	Zupa mleczna –makaron na mleku 200 ml	1 4 2			Zupa mleczna – makaron na mleku 200 ml	1 4 2						
	Dzieci	Mleko 200 ml	14 6 8 9 10									
	Położnictwo	Cynamonka 1 szt.										
Obiad	Zupa ogórkowa z zieloną pietruszką 400 ml Kasza gryczana 200 g Gulasz wieprzowy z zieloną pietruszką 170 ml surówka z marchewki z chrzanem 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 7 1 1 3 -- ---			Zupa krupnik ryżowy z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz wieprzowy gotowany 170 ml surówka z selera , jabłka i brzoskwini 100 g Kompot 200 ml	1 3 10 --- 1 3 3 ---			Zupa krupnik ryżowy z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz wieprzowy gotowany 170 ml surówka z selera , jabłka i brzoskwini 100 g Kawa inka bez cukru 200 ml	1 3 10 --- 1 3 3 1		
Podwiecz	Dzieci											
	Położnictwo	Mus owocowy 150 ml										
Kolacja	Pasta z tuńczyka , jajka ogrka ze szczypiorem 100 g Papryka 50 g Sałata + kiełki 10 g banan 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 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 100 g Sałata + kiełki 10 g Jabłko 1 szt. banan 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	4 5 - -- 1 --- - -			Pasta z tuńczyka i jajka z zieloną pietruszką 100 g Sałata + kiełki 10 g Grejpfrut 1 szt. Jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml	4 5 -- --- 1 4 6 8 9 10 -- ----		
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka, rama , pasztet drobiowy 1 szt.				Chleb pszenny 1 kromka, rama , pasztet drobiowy 1 szt.				Chleb razowy 1 kromka, rama , pasztet drobiowy 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: 2024.04.25 czwartek

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

Uż-43

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2024r.

+Dieta:	<u>Podstawowa:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<u>Lekkostrawna:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2826,7 kcal Białka: 130,2 g Tłuszcze: 79,8 g NKT: 35,5 g Węglowodany: 421,9 g W tym cukry 76,1 g Sól: 6,79 g Błonnik : 55,2 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2402,8,kcal Białka: 112,2 g Tłuszcze: 65,4 g NKT: 30 g Węglowodany: 358,3 g W tym cukry 65,8 g Sól: 5,62 g Błonnik : 39,2 g			Kaloryczność: 1892,8 kcal Białka: 97,3 g Tłuszcze: 58,2 g NKT: 25,3 g Węglowodany: 298,8 g W tym cukry 28,9 g Sól: 5,48 g Błonnik : 52,8 g	
Śniadanie I	Polędwica drobiowa 60 g rzodkiewka 50g Rukola 10 g Owoce świeże 1 szt. miód 25g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 ---- ---- ---- --- 1 -- 1 2	Polędwica drobiowa 60 g Rukola 10g Owoce świeże 1 szt. miód 25g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 --- --- 1 --- 1 2	Polędwica drobiowa 60 g Rukola 10 g papryka 50g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml		3 6 7 --- --- --- 1 4 6 8 9 10 -- --
Śniadanie II	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml		1 2			
	Dzieci Położnictwo	Budyń na mleku 200 g	1 2 7 9						
Obiad	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Fasolka po bretońsku z mięsem 250 g Owoce świeże 1 szt. Kompot 200 ml		1 2 3 - 1 - -	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami na parze 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml		1 3 --- 1 2 --- ---	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami na parze 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Herbata miętowa bez cukru		1 3 --- 1 2 --- ---
Podwiecz	Dzieci	Kisiel z owocami 150g	1 2 3 7						
	Położnictwo								
Kolacja	Ser żółty 30 g Szynka z kurczaka 50g Ogórek 100 g Sałata 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml Mus owocowo- warzywny szt.		2 11 3 6 7 --- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --- --	Szynka z kurczaka 60g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Sałata 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Mus owocowo- warzywny szt.		3 6 7 --- --- --- 1 - --- ---	Szynka z kurczaka 60g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Mus owocowo- warzywny bez cukru szt.		3 6 7 --- --- --- 1 4 6 8 9 10 --- --- ---
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka , rama ,serek topiony 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka , rama ,serek topiony 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 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 jaj
- 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:	2525,8 kcal	Białka:		118 g	Tłuszcze:	75 g		NKT	32,6 g	Węglowodany:	362,4 g	W tym cukry	70,6 g	Sól:	5,9 g	Błonnik	39,3 g	Kaloryczność:	1993,2 kcal	Białka:	110,3 g	Tłuszcze:	64,7 g	NKT	26,7 g	Węglowodany:	309,9 g	W tym cukry	36,7 g
Sniadanie I	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100g papryka świeża 50 g sałata + kiełki 10g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml Sok owocowy 1 szt.	1 2 4 ---- -- 1 2 1 2 --	Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g sałata + kiełki 10g jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Sok owocowy 1 szt.	2 --- --- 1 -- 1 2 ---	Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g sałata + kiełki 10 g jabłko 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml Sok pomidorowy 1 szt.	2 --- --- 1 -- 1 2 ---																									
Sniadanie II	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	2	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml	2																											
	Dzieci	Mleko 200 ml	2																												
	Położnictwo	Drożdżówka 1 szt.	1 3 6 8 9 10																												
Obiad	Barszcz biały z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlety rybne smażone 120 g Kapusta na ciepło 150 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- 1 4 5 1 3 -	Barszcz czerwony z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlety rybne na parze 120 g Sałata 100 g Kompot 200 ml	1 2 3 -- 1 4 5 - -	Barszcz czerwony z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlety rybne na parze 120 g Sałata 100 g Kawa inka bez cukru 200 ml	1 2 3 -- 1 4 5 - -																									
Podwiecz	Dzieci	Tarta marchew z jabłkiem 150 g																													
	Położnictwo																														
Kolacja	Szynka wieprzowa 60 g pomidor 100 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 Jogurt naturalny 1 szt.	3 6 7 -- -- --- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 -- 2	Szynka wieprzowa 60 g Pomidor 100g sałata 10 g Owoce świeże 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Jogurt naturalny 1 szt.	3 6 7 --- --- --- 1 --- -- 2	Szynka wieprzowa 60g Pomidor 100 g Sałata 10 g Grejpfrut 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Jogurt naturalny 1 szt.	3 6 7 --- --- --- 1 4 6 8 9 10 -- -- 2																									
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 2 4 6 8 9 10 11	Chleb razowy 1 kromka , rama , ser żółty 2 plasterki	1 2 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 jaj
- 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> wątrobowa trzustka położnicza dziecienca niskokaloryczna kardiologiczna	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:		Wykaz alergenów																																			
		Kaloryczność:	2723 kcal			Białka:	134,5 g			Tłuszcze:	90,8 g		NKT:	33,8 g	Węglowodany:	360,2g	W tym cukry	68,2 g	Sól:	5,56	Błonnik	40,2 g	Kaloryczność:	2525 ,5kcal	Białka:	124,8 g	Tłuszcze:	79,7 g	NKT:	29 g	Węglowodany:	340,1 g	W tym cukry	66,5 g	Sól:	5 g	Błonnik	29,5 g	Kaloryczność:	2016,3 kcal	Białka:	120,6 g	Tłuszcze:	75,5 g	NKT:	26,1 g	Węglowodany:
Śniad I	Ser żółty 30 g Szynka z indyka 50 g Sałata + kiełki 10 g ogórek świeży z rzodkiewką 80 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 11 3 6 7 ---- -- 1 2 1 2	Paszтет drobiowy 50 g Szynka z indyka 50 g sałata + kiełki 10g pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	3 6 7 3 6 7 --- --- 1 -- 1 2	Paszтет drobiowy 50 g Szynka z indyka 50 g sałata + kiełki 10 g pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g herbata bez cukru 300 ml	3 6 7 3 6 7 --- --- 1 4 6 8 9 10 -- --																																									
Śniad II	Zupa mleczna -kasza kukurydziana na mleku 200 ml		Zupa mleczna -kasza kukurydziana na mleku 200 ml																																												
	Dziecięcy	Jogurt owocowy 1 szt.		1 2																																											
	Położnictwo																																														
Obiad	Zupa kalafiorowa z kluseczkami i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki ze schabu smażone 110 g Sos pieczeniowy 130 ml buraczki z ogórkiem , fasolką szparagową i majonezem 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 -- 1 1 3 -- ---	Zupa koperkowa z kluseczkami 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowym 130 ml buraczki z zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 1 4 -- 1 3 -- ---	Zupa koperkowa z kluseczkami 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowym 100 ml buraczki z zieloną pietruszką 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml	1 3 4 --- -- 1 3 -- ---																																									
Podwiecz	Dziecięcy	Mus owocowy 200 ml			Jogurt naturalny 1 szt.	1 szt.																																									
	Położnictwo																																														
Kolacja	Twarożek z ajwarem i szczypiorem 100 g Sałata 10 g Owoce świeże 1 szt. Miód 25 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryna 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 Owoce świeże 1 szt. Miód 25 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryna 300 ml	2 --- --- 1 -- 1 2 ----	Twarożek z zieloną pietruszką 100 g Papryka świeża 50 g Sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromka) Masło roślinne 10g Herbata z cytryna bez cukru 300 ml	2 -- - 1 4 6 8 9 10 -- ---																																									
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka ,rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10 4	Chleb pszenny 1 kromka , maso roś , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10 4	Chleb razowy 1 kromka ,rama , jajko gotowane	1 2 4 6 8 9 10 4																																									

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

Uż-43

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2017

Dieta:	Podstawowa:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Lekkostrawna:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	Cukrzyca:	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 3012,8 kcal Białka: 121,6 g Tłuszcze 122,5 g NKT 41,7 g Węglowodany: 377,2 g W tym cukry 58,8 g Sól: 6,2 g Błonnik 47,6 g		wątrobowa trzustka położnicza dzięcienca niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2851,4kcal Białka: 125,1 g Tłuszcze: 96,4 g NKT 33,9 g Węglowodany: 389,6 g W tym cukry 68,4 g Sól: 6,1 g Błonnik 43,1 g			Kaloryczność: 2113 kcal Białka: 106,4 g Tłuszcze: 87,3 g NKT 29,3 g Węglowodany: 267,9 g W tym cukry 32,3 g Sól: 6,1 g Błonnik 43,1 g	
Śniad I	Serdelki drobiowe 2 szt. Mozzarella mini 5 szt. Ketchup 1 szt. Sałata 10 g rzodkiew biała z papryką 80 g jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml Sok owocowy 1 szt.		3 6 7 2 -- ---- ---- 2 1 2 1 2	Serdelki drobiowe 2 szt. Mozzarella mini 5 szt. Ketchup 1 szt. sałata 10g jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Sok owocowy 1 szt		3 6 7 2 1 -- 2 1 -- 1 2	Serdelki drobiowe 2 szt. Mozzarella mini 5szt. Ketchup 1 szt. sałata 10 g jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml Sok pomidorowy 1 szt.		3 6 7 2 -- -- 2 1 4 6 8 9 10 -- --
Śniad II		Zupa mleczna - patki owsiane na mleku 200 ml	1 2	Zupa mleczna - patki owsiane na mleku 200 ml		1 2			
	Dziecięcy	Kasza manna na mleku z owocami 200 ml	1 2						
	Położnictwo								
Obiad	Zupa krupnik z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet drobiowy smażony sute 110 g Jajko sadzone 1 szt. fasolka szparagowa 100 g Kompot 200 ml		1 3 10 --- -- 4 --- --	Zupa ryżowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet drobiowy sute duszony 110 g Sos koperkowym 130 ml surówka z marchewki ,selera i jabłka 100 g Kompot 200 ml		1 3 10 --- --- 1 3 ---	Zupa ryżowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet drobiowy sute duszony 110 g surówka z marchewki ,selera i jabłka 100g Herbata bez cukru 200 ml		1 3 10 --- --- 3 ---
Podwiecz	Dziecięcy	Kisiel z truskawkami 150g	1 2 3 7						
	Położnictwo								
Kolacja	Jajko gotowane 50 g Ser topiony 25 g pomidor 100 g Owoce świeże 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml		4 2 - -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --	Kielbasa drobiowa 50g Ser biały 60 g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 2 --- --- 1 -- 1 2	Kielbasa drobiowa 50 g Ser biały 60 g Pomidor 100 g Jabłko 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 -- ----
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 1 kromka ,rama , pasztet drobiowy 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10	Chleb pszenny 1 kromka ,rama , pasztet drobiowy 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka ,rama , pasztet drobiowy 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 siarczynek
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki

