Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **27.09.2026r. niedziela**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43	
Wydanie: 04	
Ważne od: 04.05.2026	

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**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 Sód: 2786 mg Błonnik: 47,6 g			Kaloryczność: 2851,4 kcal Białka: 125,1 g Tłuszcze: 96,4 g NKT: 33,9 g Węglowodany: 389,6 g W tym cukry: 68,4 g Sód: 2477 mg 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 Sód: 2459 mg Błonnik 43,1 g	
Śniadanie I	Serdelki drobiowe 2 szt. Mozzarella 80 g Ketchup 1 szt. Sałata 30 g Rzodkiew biała z papryką 80 g Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kakao na mleku 300 ml		3 6 7 2 - - - 2 1 2 1 2	Serdelki drobiowe 2 szt. Mozzarella 80 g Ketchup 1 szt. Sałata 30g 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	Serdelki drobiowe 2 szt. Mozzarella 80 g Ketchup 1 szt. Sałata 30 g Rzodkiew biała z papryką 60 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 - patki owsiane na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna - patki owsiane na mleku 200 ml		1 2	-		
DZIECI	Kasza manna na mleku z owocami 200 ml		1 2	Kasza manna na mleku z owocami 200 ml		1 2	-		
POŁOŻNICTWO	-			Kasza manna na mleku z owocami 200 ml		1 2	-		
Obiad	Zupa krupnik z zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Filet drobiowy smażony sute 110 g Jajko sadzone 50 g Fasolka szparagowa gotowana 100 g Kompot 200 ml		1 3 10 - - 4 - -	Zupa ryżowa z zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Filet drobiowy sute duszony 110 g Sos koperkowym 130 ml Jarzynka na ciepło 100 g Kompot 200 ml		1 3 10 - - 1 1 3 -	Zupa ryżowa z zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Filet drobiowy sute duszony 110 g Jarzynka na ciepło 100g Herbata bez cukru 200 ml		1 3 10 - - 1 3 -
Podwieczorek DZIECI	Kisiel z truskawkami 150g		1 2 3 7	Kisiel z truskawkami 150g		1 2 3 7	-		
POŁOŻNICTWO	---			Kisiel z truskawkami 150g		1 2 3 7	-		
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 -	Kiełbasa 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	Kiełbasa drobiowa 50 g Ser biały 60 g Pomidor 100 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 - -
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30g (1 kromka) Rama 10 g Pasztet drobiowy 50 g		1 4 6 8 9 10 - 3 6 7	Chleb pszenny 30g (1 kromka) Rama 10 g Pasztet drobiowy 50 g		1 4 6 8 9 10 - 3 6 7	Chleb razowy 30g (1 kromka) Rama 10 g Pasztet drobiowy 50 g		1 4 6 8 9 10 - 3 6 7

Opracował: Joanna Chomont

Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)

* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **28.09.2026r. poniedziałek**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od: 04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 3168,3 kcal Białka: 128,4 g Tłuszcze: 125,9 g NKT 43,5 g Węglowodany: 396,8 g W tym cukry 109,9 g Sód: 2789 mg Błonnik: 41,9 g			Kaloryczność: 2755,5 kcal Białka: 114,3 g Tłuszcze: 98,3 g NKT 38,9 g Węglowodany: 365,2 g W tym cukry 103,6 g Sód: 2019 mg Błonnik: 33 g			Kaloryczność: 2150 kcal Białka: 116,5 g Tłuszcze: 94,7 g NKT 33,7 g Węglowodany: 297,4 g W tym cukry 32,4 g Sód: 2329 mg Błonnik 47,8 g	
Śniadanie I	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 Ogórek + kiełki 80 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 - -
Śniadanie II	Zupa mleczna - kasza manna na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna - kasza manna na mleku 200 ml		1 2	-		
DZIECI	Budyń śmietankowy 200 g		1 2 3 7 9	Budyń śmietankowy 200 g		1 2 3 7 9	-		
POŁOŻNICTWO	-			Budyń śmietankowy 200 g		1 2 3 7 9	-		
Obiad	Zupa szpinakowa z jajkiem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Pulpet na parze 120 g Sos śmietanowy 130 ml Surówka z kapusty pekińskiej, soczewicy, oliwki 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 6 7 - 1 4 13 2 -	Zupa szpinakowa z jajkiem z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Pulpet na parze 120 g Sos pomidorowy 130 ml Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 - 1 4 1 3 - -	Zupa szpinakowa z jajkiem z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Pulpet na parze 120 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewka 100 g Kawa Inka bez cukru 200 ml		1 2 3 - 1 4 - 1
Podwieczorek	Jabłko pieczone z miodem 150 g			Jabłko pieczone z miodem 150 g			-		
DZIECI									
POŁOŻNICTWO	-			Jabłko pieczone z miodem 150 g			-		
Kolacja	Szynka wieprzowa 60 g Ser topiony 25 g Sałata 30g Owoce świeże 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (2 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 30 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 30 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryna bez cukru 300 ml Kefir 1 szt.		3 6 7 2 - 1 4 6 8 9 10 - - 2
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser żółty 30 g (2 plasterki)		1 4 6 8 9 10 - 2	Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser żółty 30 g (2 plasterki)		1 4 6 8 9 10 - 2	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser żółty 30 g (2 plasterki)		1 4 6 8 9 10 - 2

Opracował: Joanna Chomont

Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)
* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **29.09.2026r. wtorek**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od: 04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz 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 Sód: 4361 mg 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 Sód: 2596 mg 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 Sód: 2230 mg Błonnik 41,8 g	
Śniadanie I	Jajko gotowane 50 g Kiełbasa drobiowa 50 g Rzodkiew biała ze szczypiorem 80 g Szpinak baby 30 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml		4 3 6 7 - - 1 2 1 2	Twarożek z zielona pietruszką 100 g Kiełbasa drobiowa 50 g Szpinak baby 30 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml		2 3 6 7 - 1 - 1 2	Twarożek z zielona pietruszką 100g Kiełbasa drobiowa 50 g Szpinak baby 30 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 - -
Śniadanie II	Zupa mleczna – płatki kukurydziane na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna – płatki kukurydziane na mleku 200 ml		1 2	-		
DZIECI	Ciastka 50 g, Mleko 200 ml		1 2 3 4 6 8 9 10	Ciastka 50 g, Mleko 200 ml		1 2 3 4 6 8 9 10	-		
POŁOŻNICTWO	-			Ciastka 50 g, Mleko 200 ml		1 2 3 4 6 8 9 10	-		
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Ryba pieczona 120 g Ogórek kiszony 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 4 - 1 4 7 -	Zupa pomidorowa z makaronem z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Ryba na parze ze szpinakiem 120 g Sos beszamel 50 ml Sałata z pomidorami, mozzarellą z sosem winegret 100 g Kompot 200 ml		12 3 4 - 1 2 5 2 2 -	Zupa pomidorowa z makaronem razowym z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Ryba na parze ze szpinakiem 120 g Sałata z pomidorami, mozzarellą z sosem winegret 100 g Herbata miętowa bez cukru 200 ml		12 3 4 - 1 2 5 2 -
Podwieczorek	Przecier owocowy 150 g			Przecier owocowy 150 g					
DZIECI									
POŁOŻNICTWO				Przecier owocowy 150 g					
Kolacja	Wątrobianka 100 g Sałata + kiełki 35 g Jabłko 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (2 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 35 g Jabłko 1 szt. Jogurt owocowy 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 - - 2 1 - -	Szynka z kurczaka 60 g Sałata + kiełki 35 g Jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata z cytryna bez cukru 300 ml		3 6 7 - 2 1 4 6 8 9 10 - -
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g		1 4 6 8 9 10 - 2	Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g		1 4 6 8 9 10 - 2	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g		1 4 6 8 9 10 - 2

Opracował: Joanna Chomont Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)

* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **30.09.2026r. środa**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od: 04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów
		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 Sód: 3755 mg 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 Sód: 2176 mg 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 Sód: 2859 mg Błonnik 43,3 g	
Śniadanie I	Pasztet drobiowy 50 g Ser topiony 25 g Rzodkiewka z ogórkiem z koperkiem + Kiełki 85 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml Serek wiejski 1 szt.		3 6 7 2 - 1 2 1 2 2	Pasztet drobiowy 50 g Ser topiony 25 g Sałata + kiełki 35 g Pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Serek wiejski 1 szt.		3 6 7 2 - - 1 - 1 2 2	Pasztet drobiowy 50 g Ser topiony 25 g Sałata + kiełki 35 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml Serek wiejski 1 szt.		3 6 7 2 - - 1 4 6 8 9 10 - - 2
Śniadanie II	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	Jogurt owocowy 1 szt.		1 2	-		
POŁOŻNICTWO	-			Jogurt owocowy 1 szt.		1 2	-		
Obiad	Zupa krem z brokuła z grzankami 400 ml Kasza jęczmienna gotowana 200 g Pieczeń rzymska 130 g Sos pieczarkowy 130 ml surówka z pora z majonezem 100g Kompot 200 ml		12 3 1 * 1 4 1 2 4 -	Zupa krem z brokuła z grzankami 400 ml Kasza jęczmienna gotowana 200 g Polędwiczka duszona 110 g Sos pietruszkowy 130 ml Marchewka koktajlowa 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 1 * - 1 3 - -	Zupa krem z brokuła 400 ml Kasza jęczmienna gotowana 200 g polędwiczka duszona 110 g Sos pietruszkowy 100 ml Marchewka koktajlowa 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml		1 3 1 * - 1 3 - -
Podwieczorek DZIECI	Galaretka z owocami 150 g		1 2 3 7 9	Galaretka z owocami 150 g		1 2 3 7 9	-		
POŁOŻNICTWO	-			Galaretka z owocami 150 g		1 2 3 7 9	-		
Kolacja	Twarożek ze szczypiorem 100 g Jajko gotowane 50g Tuńczyk 80 g Papryka ś wieża 50 g Sałata 30 g Kiwi 1 szt. Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (2 kromki) Masło 10 g Herbata z cytryną 300 ml		2 4 5 - - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 -	Twarożek z zieloną pietruszką 100g Jajko gotowane 50 g Tuńczyk 80 g sałata 30 g Jabłko 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10 g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryną 300 ml		2 4 5 - - 1 - 2 -	Twarożek z zielona pietruszka 100g Jajko gotowane 50 g Tuńczyk 80 g Sałata 30 g Papryka 50 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Jogurt naturalny 1 szt. Herbata z cytryna bez cukru 300 ml		2 4 5 - - 1 4 6 8 9 10 - 2 -
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Kiełbasa drobiowa 30 g		1 4 6 8 9 10 - 3 6 7	Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Kiełbasa drobiowa 30 g		1 4 6 8 9 10 - 3 6 7	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Kiełbasa drobiowa 30 g		1 4 6 8 9 10 - 3 6 7

Opracował: Joanna Chomont

Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)

* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **01.10.2026r. czwartek**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od: 04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**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 Sód: 3473 mg Błonnik: 32,9 g			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 Sód: 2768 mg 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 Sód: 2779 mg Błonnik 33 g	
Śniadanie I	Kiełbasa śląska z fileta drobiowego 1 szt. Ketchup 1 szt. Rzodkiewka biała z ogórkiem z koperkiem 80g 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 30 g 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 30 g Rzodkiewka biała z ogórkiem z koperkiem 80g 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 - -
Śniadanie II	Zupa mleczna- płatki owsiane na mleku 200ml	1 2	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2	-	
DZIECI	Budyń na mleku 200 g	1 2 3 7 9	Budyń na mleku 200 g	1 2 3 7 9	-	
POŁOŻNICTWO	-		Budyń na mleku 200 g	1 2 3 7 9	-	
Obiad	Zupa pieczarkowa z zieloną pietruszką 400 ml Łazanki z kapustą i mięsem 300 g Pomarańcza 1 szt. Kompot 200 ml	1 2 3 1 3 4 - -	Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Potrawka z indyka gotowana 170 ml Bukiet jarzynowy gotowany 100 g Kompot 200 ml	1 3 - 1 3 - -	Zupa selerowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Indyk gotowany 110 g Ogórek kiszony 100g Herbata bez cukru 200 ml	1 3 - 1 8 -
Podwieczorek	Tarta marchew z jabłkiem 150 g		Tarta marchew z jabłkiem 150 g		-	
DZIECI						
POŁOŻNICTWO	-		Tarta marchew z jabłkiem 150 g		-	
Kolacja	Ser żółty 30 g Krakowska sucha 50 g Pomidor 100 g Sałata + kiełki 35 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (2 kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml	2 3 6 7 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 -	Krakowska parzona 60 g Jabłko 150 g Pomidor 100 g Sałata + kiełki 35 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Kefir 1 szt.	3 6 7 - - - 1 - - 2	Krakowska parzona 60 g Pomidor 100 g Sałata + kiełki 35g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Kefir 1 szt.	3 6 7 - - 1 4 6 8 9 10 - - 2
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g	1 4 6 8 910 - 2	Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g	1 4 6 8 9 10 - 2	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g	1 4 6 8 9 10 - 2

Opracował: Joanna Chomont

Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)

* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **02.10.2026r. piątek**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od: 04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**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 Sód: 3682 mg 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 Sód: 2670 mg Błonnik: 39,3 g			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 Sód: 2976 mg Błonnik 49,7 g	
Śniadanie I	Jajecznica na parze ze szczypiorem 100 g Papryka świeża 50 g Sałata 30 g Jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 m Mozzarella 80 g		1 2 4 - - - 1 2 1 2 2	Parówka wieprzowa 1 szt. Sałata 30g Jabłko 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Mozzarella 80 g		3 6 7 - - 1 - 1 2 2	Parówka wieprzowa 1 szt. Sałata 30 g Papryka 50 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml Mozzarella 80 g		3 6 7 - - 1 4 6 8 9 10 - - 2
Śniadanie II	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna – ryż na mleku 200 ml		1 2	-		
DZIECI	Mleko 200 ml Chałka 1 szt.		2 1 4 6 8 9 10	Mleko 200 ml Chałka 1 szt.		2 1 4 6 8 9 10	-		
POŁOŻNICTWO	-			Mleko 200 ml Chałka 1 szt.		2 1 4 6 8 9 10	-		
Obiad	Zupa barszcz ukraiński i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Ryba smażona 120 g Surówka z kapusty kiszonej 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 gotowane 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 gotowane z koperkiem 250 g Ryba na parze w jarzynach 120 g Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i zieloną pietruszką 100 g Kawa Inka bez cukru 200 ml		1 2 3 - 3 5 7 1
Podwieczorek	Kisiel z porzeczką 150 ml		1 2 3 7	Kisiel z porzeczką 150 ml		1 2 3 7	-		
DZIECI									
POŁOŻNICTWO	-			Kisiel z porzeczką 150 ml		1 2 3 7	-		
Kolacja	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 30 g Ogórek świeży z rzodkiewka 100 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (2 kromki) Masło 10 g 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 Serek wiejski 1 szt. Sałata 30 g Pomidor 100 g Bułka 80g Masło roślinne 10 g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 2 - - 1 - -	Szynka z kurczaka 60 g Serek wiejski 1 szt. Sałata 30 g Pomidor 100 g Ogórek świeży z rzodkiewka 50 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 - -
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Jajko gotowane 50 g		1 4 6 8 9 10 - 4	Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Jajko gotowane 50 g		1 4 6 8 9 10 - 4	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Jajko gotowane 50 g		1 4 6 8 9 10 - 4

Opracował: Joanna Chomont Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)
* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **03.10.2026r. sobota**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od:04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2868 kcal Białka: 125,2 g Tłuszcze: 105,6 g NKT 42,8 g Węglowodany: 372,6 g W tym cukry 73,6 g Sód : 2305 mg Błonnik 41,2 g			Kaloryczność: 2608 kcal Białka: 124 g Tłuszcze: 84,6 g NKT 38,8 g Węglowodany: 351,6 g W tym cukry 71 g Sód: 1980 mg Błonnik 32,7 g			Kaloryczność: 2116,3 kcal Białka: 115,9 g Tłuszcze: 82,1 g NKT 36,3 g Węglowodany: 281,2 g W tym cukry 29,9 g Sód: 2003 mg Błonnik 44,8 g	
Śniadanie I	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 25g Rzodkiewka 50 g Rukola 30 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml Mus owocowo- warzywny 1 szt.		3 6 7 12 2 -- -- 1 2 1 2 --	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 25g Rukola 30g Pomidor 100 g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml Mus owocowo- warzywny 1 szt.		3 6 7 12 2 --- --- 1 -- 1 2 --	Kiełbasa żywiecka drobiowa 50 g Ser topiony 25 g Rukola 30 g Pomidor 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml		3 6 7 12 2 --- --- 14 6 8 9 10 -- --
Śniadanie II	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	Kaszka na mleku z sokiem owocowym 200 ml		1 2	---		
POŁOŻNICTWO	-			Kaszka na mleku z sokiem owocowym 200 ml		1 2	---		
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Schab panierowany smażony z serem żółtym 110 g Szpinak zasmażany 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 10 --- 1 2 4 1 2 --	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Sos jarzynowy z zieloną pietruszką 130 ml Szpinak zasmażany 100 g Kompot 200 ml		1 2 3 10 --- -- 1 3 1 2 --	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z zielona pietruszka 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Schab gotowany 110 g Szpinak zasmażany 100 g Herbata owocowa bez cukru 200 ml		1 2 3 10 --- -- 1 2 ---
Podwieczorek	Mus owocowy 150 ml			Mus owocowy 150 ml			--		
DZIECI									
POŁOŻNICTWO				Mus owocowy 150 ml			---		
Kolacja	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorem 100 g Sałata 30 g Jabłko 1 szt. Miód 25 g 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 zielona pietruszka 100 g Sałata 30 g Jabłko 1 szt. Miód 25 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml		2 - -- -- 1 -- --	Twarożek z zielona pietruszka 100 g Sałata 30 g Ogórek świeży 100 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Kefir 1 szt.		2 - - 14 6 8 9 10 -- -- 2
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser żółty 30 g (2 plasterki)		1 4 6 8 9 10 -- 2	Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser żółty 30 g (2 plasterki)		1 4 6 8 9 10 -- 2	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser żółty 30 g (2 plasterki)		1 4 6 8 9 10 -- 2

Opracował: Joanna Chomont

Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)

* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **0410.2026r. niedziela**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od:04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2568,5 kcal Białka: 137,8 g Tłuszcze: 84,7 g NKT 33,1 g Węglowodany: 332,4g W tym cukry 62 g Sód: 2472 mg Błonnik 39,5 g			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 Sód: 2146 mg 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 Sód: 2074 mg Błonnik 38,5 g	
Śniadanie I	Szynkowa wieprzowa 60 g Mozzarella 80 g Sałata 30 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 wieprzowa 60 g Mozzarella 80 g Sałata 30 g 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 wieprzowa 60 g Sałata 30 g Rzodkiewka z rzodkwią białą z koperkiem 50 g Mozzarella 80 g 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 -- --
Śniadanie II	Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2		Zupa mleczna - płatki owsiane na mleku 200 ml	1 2		---		
DZIECI	Serek waniliowy 1 szt.	1 2		Serek waniliowy 1 szt.	1 2		---		
POŁOŻNICTWO	----			Serek waniliowy 1 szt.	1 2		---		
Obiad	Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Udko drobiowe pieczone 150 g Marchew z groszkiem duszona 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 --- -- 1 2 ---		Zupa rosół z makaronem i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g Sos biały 130 ml Marchew oprószana duszona 100 g Kompot 200 ml	1 3 4 --- -- 1 3 1 2 ---		Zupa rosół z makaronem razowym i zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Udko drobiowe gotowane 150 g Ogórek kiszony 100 g Herbata miętowa bez cukru 200 ml	1 3 4 -- --- 7 ---
Podwieczorek	Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt.			Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt.			---		
DZIECI									
POŁOŻNICTWO	---			Jabłko pieczone z miodem i cynamonem 1 szt.			---		
Kolacja	Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 50 g Sałata 30 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	3 6 7 4 - - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---		Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 50 g Sałata 30 g Pomidor 100 g Owoce świeże 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 4 --- --- -- 1 -- ---		Polędwica sopocka 50 g Jajko gotowane 50 g Sałata 30 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 -- ----
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser biały 50 g	1 4 6 8 9 10 -- 2		Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser biały 50 g	1 4 6 8 9 10 -- 2		Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser biały 50 g	1 4 6 8 9 10 -- 2	

Opracował: Joanna Chomont

Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)

* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **05.10.2026r. poniedziałek**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od:04.05.2026

Dieta:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2712,6 kcal Białka: 145 g Tłuszcze: 80 g NKT 35,9 g Węglowodany: 370,8 g W tym cukry 69,5 g Sód: 3011 mg Błonnik 41,4 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 Sód : 2360 mg Błonnik 31,4 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 Sód : 2628 mg Błonnik 46,3 g	
Śniadanie I	Twarożek ze rzodkiewka 100g Tuńczyk 80 g Papryka świeża 50 g Rukola + kiełki 35 g Miód 25 g Owoce świeże 1 szt. Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 m	2 5 --- -- ---- - 1 2 1 2		Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g Tuńczyk 80 g Rukola + kiełki 35g Miód 25 g Owoce świeże 1 szt. Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml	2 5 --- - -- 1 -- 1 2		Twarożek z pomidorami i zieloną pietruszką 100 g Tuńczyk 80 g Ogórek świeży 50 g Papryka 50 g Rukola + kiełki 35 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml	2 5 --- -- --- 1 4 6 8 9 10 --- ---
Śniadanie II	Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml	1 2		Zupa mleczna – kasza manna na mleku 200 ml	1 2		---		
DZIECI	Budyń śmietankowy 200 g	1 2		Budyń śmietankowy 200 g	1 2		---		
POŁOŻNICTWO	---			Budyń śmietankowy 200 g	1 2		---		
Obiad	Zupa kapuśniak z kapusty kiszonej z zielona pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Bitki ze schabu duszone 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 gotowane z koperkiem 250 g Pulpet na parze 120 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 gotowane z koperkiem 250 g Pulpet na parze 120 g Sałata z pomidorami 100 g Kawa inka bez cukru 200 ml	1 2 3 --- 1 4 -- 1
Podwieczorek DZIECI	Kisiel z truskawkami 150 ml	1 2 3 7		Kisiel z truskawkami 150 ml	1 2 3 7		---		
POŁOŻNICTWO				Kisiel z truskawkami 150 ml	1 2 3 7		---		
Kolacja	Szynka wiejska 50 g Ser żółty 30 g Sałata 30 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 - - 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10		Szynka wiejska 60 g Pomidor 100 g Sałata 30 g Jogurt naturalny 1 szt. Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml	3 6 7 --- --- 2 1 -- --		Szynka wiejska 60 g Pomidor 100 g Sałata 30 g Jogurt naturalny 1 szt. Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300	3 6 7 -- --- 2 14 6 8 9 10 -- ---
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g	14 6 8 9 10 -- 2		Chleb pszenny 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g	1 4 6 8 9 10 -- 2		Chleb razowy 30 g (1 kromka) Rama 10 g Ser topiony 25 g	14 6 8 9 10 -- 2

Opracował: Joanna Chomont

Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)
* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)
* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień **06.10.2026r. wtorek**

WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI

UŻ-43
Wydanie: 04
Ważne od:04.05.2026

DIETA:	**Podstawowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Lekkostrawna:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów	**Cukrzycowa:**	**Wartość energetyczna diety:**	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 3099kcal Białka: 128,5 g Tłuszcze: 118,3 g NKT 39,7 g Węglowodany: 407,5 g W tym cukry 68,2 g Sód: 3687 mg Błonnik 56,6 g			Kaloryczność: 2642,7 kcal Białka: 111,6 g Tłuszcze: 93,8 g NKT 30,8 g Węglowodany: 356,7 g W tym cukry 78,5 g Sód : 2495 mg Błonnik 40,3 g			Kaloryczność: 2124,1 kcal Białka: 100,7 g Tłuszcze: 95,5 g NKT 26,9 g Węglowodany: 295,7 g W tym cukry 30,6 g Sód: 2085 mg Błonnik 50 ,1 g	
Śniadanie I	Pasztet drobiowy 50 g Rzodkiewka biała z ogórkiem i zieloną pietruszką 80 g Sałata + kiełki 35 g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml Jabłko 1 sz. Mus owocowy 1 szt.		3 6 7 ---- --- 1 2 1 2 -- --	Pasztet drobiowy 50 g Sałata + kiełki 35 g 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 -- ---	Pasztet drobiowy 50 g Sałata + kiełki 35 g Rzodkiew biała z ogórkiem 50 g Pomidor 100 g 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 kukurydziane na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna –płatki kukurydziane na mleku 200 ml		1 2	---		
DZIECI	Twarożek owocowy 150 g		2	Twarożek owocowy 150 g		2	---		
POŁOŻNICTWO	---			Twarożek owocowy 150 g		2	---		
Obiad	Zupa krem z brokuła z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Kotlet de volaille z drobiu pieczony 120 g Surówka z kapusty białej 100 g Kompot 200 ml		1 3 --- 1 2 4 1 2 4 ---	Zupa krem z brokuła z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane koperkiem 250 g Kurczak gotowany w jogurtowym sosie 150 ml Buraczki 100 g Kompot 200 ml		1 3 4 --- 1 3 --- ---	Zupa krem z brokuła z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Filet drobiowy na parze 110 g Buraczki 100 g Herbata bez cukru 200 ml		1 3 4 --- --- --- ---
Podwieczorek							---		
DZIECI	Galaretka owocowa 150g		1 2 3 7 9	Galaretka owocowa 150g		1 2 3 7 9			
POŁOŻNICTWO	---			Galaretka owocowa 150g		1 2 3 7 9	---		
Kolacja	Szynka z indyka 30 g Sałatka jarzynowa 100 g Serek naturalny 1 szt. Sałata 30g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 3 4 7 2 --- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 ---	Szynka z indyka 30 g Sałatka jarzynowa 100 g Serek naturalny 1 szt. Sałata 30 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml		3 6 7 3 4 7 2 --- 1 --- ---	Szynka z indyka 30 g Sałatka jarzynowa 100 g Serek naturalny 1 szt. Sałata 30 g Chleb razowy 80 g (3 kromki) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml		3 6 7 3 4 7 2 --- 1 4 6 8 9 10 -- ---
Posiłek dodatkowy	Chleb razowy 30g (1 kromka) Rama 10 g Jajko gotowane 50 g		1 4 6 8 9 10 - 4	Chleb pszenny 30g (1 kromka) Rama 10 g Jajko gotowane 50 g		1 4 6 8 9 10 - 4	Chleb razowy 30g (1 kromka) Rama 10 g Jajko gotowane 50 g		1 4 6 8 9 10 - 4

Opracował: Joanna Chomont Zatwierdził: Agnieszka Krzyżosiak

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)
* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi

Alergeny: gluten (1), białko mleka krowiego (2), seler (3), jaja (4), ryby (5), soja (6), gorczyca (7), orzeszki ziemne (8), sezam (9), orzechy (10), mięczaki (11), dwutlenek siarki (12), łubin (13), skorupiaki (14)
* może zawierać śladowe ilości glutenu, jaj, selera, gorczycy, orzechów, soi