

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: USK nr 1 PUM Szczecin		
Śniadanie - II Śniadanie	Obiad - Podwieczorek	Kolacja - Posiłek nocny
czwartek 2024-02-22		
Jadłospis dla diety: SZ-UL Normalna		
Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pomidor 50 g, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym b/c 250 ml (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2407.51 kcal; Białko ogółem: 90.53 g; Tłuszcz: 77.58 g; Kw. tł. nasy.: 31.95 g; Węglowodany ogółem: 349.52 g; W tym cukry: 85.23 g; Błonnik pok.: 31.94 g; Sól: 6.92 g; WW: 31.83 Por.; 15.04 %; : 52.77 %; Ener. z T: 29 %; Ener. z Bł.: 2.65 %; K: 3611.4 mg;

czwartek 2024-02-22		
Jadłospis dla diety: SZ-UL Normalna dla dzieci		
Bułka pszenna 75g 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU JECZ.</u>), Chleb mieszany pszenno-żytni 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb mieszany pszenno-żytni 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Bułka pszenna 75g 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU JECZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 70 g, Pomidor 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt, Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>), Rodzynki 20 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2724.11 kcal; Białko ogółem: 105.89 g; Tłuszcz: 83.5 g; Kw. tł. nasy.: 35.84 g; Węglowodany ogółem: 396.63 g; W tym cukry: 117.19 g; Błonnik pok.: 31.14 g; Sól: 7.45 g; WW: 36.51 Por.; 15.55 %; : 53.67 %; Ener. z T: 27.59 %; Ener. z Bł.: 2.29 %; K: 3932.96 mg;

czwartek 2024-02-22		
Jadłospis dla diety: SZ-UL Wegetariańska		
Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pomidor 100 g, Tofu 50 g (<u>SOJ.</u>), Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt,	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2411.25 kcal; Białko ogółem: 72.02 g; Tłuszcz: 71.08 g; Kw. tł. nasy.: 30.16 g; Węglowodany ogółem: 387.63 g; W tym cukry: 113.21 g; Błonnik pok.: 37.31 g; Sól: 5.77 g; WW: 35.09 Por.; 11.95 %; : 58.12 %; Ener. z T: 26.53 %; Ener. z Bł.: 3.09 %; K: 3881.9 mg;

czwartek 2024-02-22		
Jadłospis dla diety: SZ-UL Bezmleczna		
Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Tofu 100 g (<u>SOJ.</u>), Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Barszcz biały z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Margaryna porcjowa 15g 2 szt, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Pomidor 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt,	Podwieczorek: Kisiel z czarnej porzeczki z/c* 250 ml,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2251.79 kcal; Białko ogółem: 72.07 g; Tłuszcz: 80.04 g; Kw. tł. nasy.: 19.33 g; Węglowodany ogółem: 325.94 g; W tym cukry: 64.21 g; Błonnik pok.: 33.62 g; Sól: 6.87 g; WW: 29.2 Por.; 12.8 %; : 51.93 %; Ener. z T: 31.99 %; Ener. z Bł.: 2.99 %; K: 3095.76 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bez laktozy		
Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt , Tofu 100 g (<u>SOJ.</u>), Salata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,	Barszcz biały z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml (<u>GLU PSZ SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml ,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Margaryna porcjowa 15g 2 szt , Pomidor 50 g , Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt ,	Podwieczorek: Kisiel z czarnej porzeczki z/c* 250 ml ,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2251.79 kcal; Białko ogółem: 72.07 g; Tłuszcz: 80.04 g; Kw. tł. nasy.: 19.33 g; Węglowodany ogółem: 325.94 g; W tym cukry: 64.21 g; Błonnik pok.: 33.62 g; Sól: 6.87 g; WW: 29.2 Por; : 12.8 %; : 51.93 %; Ener. z T: 31.99 %; Ener. z Bł.: 2.99 %; K: 3095.76 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bezglutenowa		
Chleb bezglutenowy 120 g , Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,	Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu, bez mleka) (*) 400 ml (<u>SEL.</u>), Gryczotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL.</u>), Sos pomidorowy (bez glutenu) 100 ml , Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml ,	Chleb bezglutenowy 120 g , Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Pomidor 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt ,	Podwieczorek: Kisiel z czarnej porzeczki z/c* 200 ml ,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2205.3 kcal; Białko ogółem: 66.99 g; Tłuszcz: 76.44 g; Kw. tł. nasy.: 25.19 g; Węglowodany ogółem: 319.2 g; W tym cukry: 77.68 g; Błonnik pok.: 22.88 g; Sól: 2.92 g; WW: 29.54 Por; : 12.15 %; : 53.75 %; Ener. z T: 31.2 %; Ener. z Bł.: 2.07 %; K: 3162.38 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bezglutenowa, bez mleka		
Chleb bezglutenowy 120 g , Margaryna porcjowa 15g 1 szt , Tofu 100 g (<u>SOJ.</u>), Salata zielona 20 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,	Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu, bez mleka) (*) 400 ml (<u>SEL.</u>), Gryczotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL.</u>), Sos pomidorowy (bez glutenu) 100 ml , Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml ,	Chleb bezglutenowy 100 g , Margaryna porcjowa 15g 1 szt , Pomidor 50 g , Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt ,	Podwieczorek: Kisiel z czarnej porzeczki z/c* 250 ml , Chleb bezglutenowy 40 g , Margaryna porcjowa 15g 1 szt , Papryka świeża 100 g ,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2278.82 kcal; Białko ogółem: 64.53 g; Tłuszcz: 90.27 g; Kw. tł. nasy.: 18.13 g; Węglowodany ogółem: 309.47 g; W tym cukry: 56.14 g; Błonnik pok.: 22.75 g; Sól: 3.4 g; WW: 28.62 Por; : 11.33 %; : 50.33 %; Ener. z T: 35.65 %; Ener. z Bł.: 2 %; K: 3173.75 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bogatoresztkowa		
Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt , Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml ,	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Pomidor 100 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt ,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Brokul gotowany* 100 g ,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2351.95 kcal; Białko ogółem: 87.17 g; Tłuszcz: 82.38 g; Kw. tł. nasy.: 34.55 g; Węglowodany ogółem: 336.2 g; W tym cukry: 87.09 g; Błonnik pok.: 46.96 g; Sól: 6.23 g; WW: 28.92 Por; : 14.82 %; : 49.19 %; Ener. z T: 31.52 %; Ener. z Bł.: 3.99 %; K: 4570.47 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Łatwo strawna		
Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z makiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Piers delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Pomidor b/skórki 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2247.2 kcal; Białko ogółem: 88.76 g; Tłuszcz: 76.36 g; Kw. tł. nasy.: 30.9 g; Węglowodany ogółem: 310.21 g; W tym cukry: 93.39 g; Błonnik pok.: 21.79 g; Sól: 4.86 g; WW: 28.91 Por; : 15.8 %; : 51.34 %; Ener. z T: 30.58 %; Ener. z Bł.: 1.94 %; K: 3415.12 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dzieci łatwo strawna		
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z makiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pomidor b/skórki 50 g, Piers delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Banan 1szt. 1 szt.,	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2682.4 kcal; Białko ogółem: 102.85 g; Tłuszcz: 84.12 g; Kw. tł. nasy.: 34.5 g; Węglowodany ogółem: 390.25 g; W tym cukry: 144.31 g; Błonnik pok.: 27.26 g; Sól: 5.15 g; WW: 36.42 Por; : 15.34 %; : 54.13 %; Ener. z T: 28.23 %; Ener. z Bł.: 2.03 %; K: 4671.32 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Trzustkowa/Wątrobowa		
Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z makiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Piers delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Buraczki gotowane (). 100 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Sok warzywno-owocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt.,	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2223.41 kcal; Białko ogółem: 95.31 g; Tłuszcz: 49.99 g; Kw. tł. nasy.: 17.84 g; Węglowodany ogółem: 358.69 g; W tym cukry: 101.7 g; Błonnik pok.: 25.13 g; Sól: 5.58 g; WW: 33.37 Por; : 17.15 %; : 60.01 %; Ener. z T: 20.23 %; Ener. z Bł.: 2.26 %; K: 3788.04 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Żołądkowa		
Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z makiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Piers delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2237.11 kcal; Białko ogółem: 88.44 g; Tłuszcz: 76.12 g; Kw. tł. nasy.: 30.85 g; Węglowodany ogółem: 308.69 g; W tym cukry: 95.22 g; Błonnik pok.: 22.26 g; Sól: 4.85 g; WW: 28.68 Por; : 15.81 %; : 51.21 %; Ener. z T: 30.62 %; Ener. z Bł.: 1.99 %; K: 3390.69 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Specjalna bezmleczna		
Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt., Szynkowa z indyka-produkt blokowy, drobiowy, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona 50 g, Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) (*). 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Margaryna porcjowa 15g 2 szt., Pasta z warzyw i szynki drobiowej 100 g (<u>SEL</u>), Buraczki gotowane () 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Sok pomidorowy 0,3l 1 szt.,	Podwieczorek: Kisiel z czarnej porzeczki z/c* 200 ml,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2201.87 kcal; Białko ogółem: 73.66 g; Tłuszcz: 80.65 g; Kw. tł. nasy.: 18.15 g; Węglowodany ogółem: 308 g; W tym cukry: 63.31 g; Błonnik pok.: 25.65 g; Sól: 6.88 g; WW: 28.17 Por; : 13.38 %; : 51.29 %; Ener. z T: 32.97 %; Ener. z Bł.: 2.33 %; K: 2963.28 mg;

Jadłospis dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Papkowata		
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Marchew gotowana z olejem* 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Klopsik drobiowy z indyka 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Dynia z wody 150 g, Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Ryż na wywarze jarzynowym. 300 ml (<u>SEL.</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pasta z wędliną drob wp i koperkiem 100 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>), Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2590.58 kcal; Białko ogółem: 111.08 g; Tłuszcz: 79.46 g; Kw. tł. nasy.: 31.99 g; Węglowodany ogółem: 364.08 g; W tym cukry: 99.2 g; Błonnik pok.: 24.05 g; Sól: 6.52 g; WW: 34.1 Por; : 17.15 %; : 52.5 %; Ener. z T: 27.6 %; Ener. z Bł.: 1.86 %; K: 4929.21 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Papkowata cukrzycowa		
Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (<u>SEL, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Marchew gotowana z olejem* 50 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Klopsik drobiowy z indyka 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Dynia z wody 150 g, Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Ryż na wywarze jarzynowym. 300 ml (<u>SEL.</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml, Pasta z wędliną drob wp i koperkiem 100 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>),
II Śniadanie: Sok pomidorowy 0,3l 1 szt.,		
Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym b/c 250 ml (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2451.89 kcal; Białko ogółem: 103.01 g; Tłuszcz: 86.18 g; Kw. tł. nasy.: 29.8 g; Węglowodany ogółem: 322.69 g; W tym cukry: 59.12 g; Błonnik pok.: 24.27 g; Sól: 6.97 g; WW: 29.94 Por; : 16.81 %; : 48.68 %; Ener. z T: 31.64 %; Ener. z Bł.: 1.98 %; K: 4601.81 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Płynna cukrzycowa		
Mięso drobiowe gotowane 100g 1 szt, Masło extra 82% 20 g (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>), Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL, GLU OW.</u>),	Ziemniaczana * () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 50 g, Pulpet drobiowy z indyka 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>), Buraczki gotowane (). 100 g, Olej rzepakowy 10 g,	Ryż na wywarze jarzynowym. 400 ml (<u>SEL.</u>), Mięso drobiowe gotowane 100g 1 szt, Buraczki gotowane (). 50 g, Masło extra 82% 20 g (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>),
II Śniadanie: Sok pomidorowy 0,3l 1 szt.,		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2018.62 kcal; Białko ogółem: 120.38 g; Tłuszcz: 104.56 g; Kw. tł. nasy.: 37.27 g; Węglowodany ogółem: 156.48 g; W tym cukry: 19.32 g; Błonnik pok.: 15.19 g; Sól: 3.84 g; WW: 14.01 Por; : 23.85 %; : 28 %; Ener. z T: 46.62 %; Ener. z Bł.: 1.51 %; K: 3762.23 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Płynna wysokobiałkowa		
Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>), Mleko w proszku 25 g (<u>MLE.</u>), Masło extra 82% 20 g (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>), Płatki owsiane na mleku 400 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>),	Ziemniaczana * () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 50 g, Pulpet drobiowy z indyka 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>), Buraczki gotowane (). 100 g, Olej rzepakowy 10 g,	Ryż na wywarze jarzynowym. 400 ml (<u>SEL.</u>), Mięso drobiowe gotowane 100g 1 szt, Buraczki gotowane (). 50 g, Masło extra 82% 20 g (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>),
II Śniadanie: Sok pomidorowy 0,3l 1 szt.,		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2265.69 kcal; Białko ogółem: 119.96 g; Tłuszcz: 104.3 g; Kw. tł. nasy.: 39.57 g; Węglowodany ogółem: 220.03 g; W tym cukry: 48.01 g; Błonnik pok.: 15.8 g; Sól: 4.52 g; WW: 20.34 Por; : 21.18 %; : 36.06 %; Ener. z T: 41.43 %; Ener. z Bł.: 1.39 %; K: 4244.89 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Przecierana		
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 20 g (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>), Mleko w proszku 10 g (<u>MLE.</u>),	Ziemniaczana * () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 150 g, Pulpet drobiowy z indyka 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>), Buraczki gotowane (). 100 g, Olej rzepakowy 10 g,	Ryż na wywarze jarzynowym. 300 ml (<u>SEL.</u>), Mięso drobiowe gotowane 100g 1 szt, Buraczki gotowane (). 50 g, Masło extra 82% 20 g (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>),
II Śniadanie: Sok pomidorowy 0,3l 1 szt.,		
Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2295.49 kcal; Białko ogółem: 104.82 g; Tłuszcz: 91.41 g; Kw. tł. nasy.: 35.67 g; Węglowodany ogółem: 272.31 g; W tym cukry: 67.89 g; Błonnik pok.: 17.49 g; Sól: 4.5 g; WW: 25.48 Por; : 18.26 %; : 44.4 %; Ener. z T: 35.84 %; Ener. z Bł.: 1.52 %; K: 4743.6 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Niskokaloryczna		
Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jabłko 1 szt 1 szt , Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,	Barszcz biały z ziemniakami (*) 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml ,	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Pomidor 50 g , Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt ,	Podwieczorek: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1566.8 kcal; Białko ogółem: 72.72 g; Tłuszcz: 49.55 g; Kw. tł. nasy.: 15.64 g; Węglowodany ogółem: 220.72 g; W tym cukry: 50.12 g; Błonnik pok.: 30.44 g; Sól: 4.11 g; WW: 18.99 Por; : 18.56 %; : 48.58 %; Ener. z T: 28.46 %; Ener. z Bł.: 3.89 %; K: 3126.27 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Wysokobiałkowa/Wysokokaloryczna		
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Szynkowa z indyka-produkt blokowy, drobiowy, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona 50 g , Jabłko pieczone 1szt. 1 szt , Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml ,	Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Pomidor 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Kefir 1,5% tł 150g 1 Por (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2725.01 kcal; Białko ogółem: 123.59 g; Tłuszcz: 87.75 g; Kw. tł. nasy.: 36.04 g; Węglowodany ogółem: 375.5 g; W tym cukry: 108.99 g; Błonnik pok.: 34.86 g; Sól: 7.65 g; WW: 34.2 Por; : 18.14 %; : 50 %; Ener. z T: 28.98 %; Ener. z Bł.: 2.56 %; K: 4357.36 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Hematologiczna		
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Szynkowa z indyka-produkt blokowy, drobiowy, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona 50 g , Ogórek kiszony 50 g , Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml ,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Buraczki gotowane (j) 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE</u>),	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2730.54 kcal; Białko ogółem: 108.21 g; Tłuszcz: 85.61 g; Kw. tł. nasy.: 33.79 g; Węglowodany ogółem: 393.94 g; W tym cukry: 100.24 g; Błonnik pok.: 30.24 g; Sól: 9.28 g; WW: 36.41 Por; : 15.85 %; : 53.28 %; Ener. z T: 28.22 %; Ener. z Bł.: 2.21 %; K: 3967.58 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Hematologiczna dziecięca		
Bułka pszenna 75g 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU JECZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jabłko 1 szt 1 szt , Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>), Chleb mieszany pszenno-żytni 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml ,	Chleb mieszany pszenno-żytni 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Bułka pszenna 75g 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU JECZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pomidor 50 g , Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt , Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>), Rodzynki 20 g ,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2741.46 kcal; Białko ogółem: 107.11 g; Tłuszcz: 84.99 g; Kw. tł. nasy.: 36.04 g; Węglowodany ogółem: 396.39 g; W tym cukry: 117.19 g; Błonnik pok.: 31.14 g; Sól: 7.07 g; WW: 36.48 Por; : 15.63 %; : 53.29 %; Ener. z T: 27.9 %; Ener. z Bł.: 2.27 %; K: 4033.16 mg;

Jadłospis dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ- UL Hematologiczna cukrzyca wysokobiałkowa/wys		
Platki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml,
II Śniadanie: Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Serek wiejski ziemisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Posiłek nocny: Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3186.94 kcal; Białko ogółem: 152.81 g; Tłuszcz: 126.86 g; Kw. tł. nasy.: 55.96 g; Węglowodany ogółem: 379.24 g; W tym cukry: 64.22 g; Błonnik pok.: 42.74 g; Sól: 10.07 g; WW: 33.72 Por; : 19.18 %; : 42.23 %; Ener. z T: 35.82%; Ener. z Bł.: 2.68 %; K: 4669.71 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ- UL Hematologiczna łatwo strawna		
Platki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE.</u>),	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2775.64 kcal; Białko ogółem: 108.5 g; Tłuszcz: 87.53 g; Kw. tł. nasy.: 34.8 g; Węglowodany ogółem: 399.42 g; W tym cukry: 119.76 g; Błonnik pok.: 26 g; Sól: 5.94 g; WW: 37.41 Por; : 15.64 %; : 53.81 %; Ener. z T: 28.38 %; Ener. z Bł.: 1.87 %; K: 4062.08 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ- UL Hematologiczna wysokobiałkowa		
Platki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Serek wiejski ziemisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3080.89 kcal; Białko ogółem: 136.56 g; Tłuszcz: 104.94 g; Kw. tł. nasy.: 43.72 g; Węglowodany ogółem: 413.02 g; W tym cukry: 114.8 g; Błonnik pok.: 33.67 g; Sól: 9.8 g; WW: 38 Por; : 17.73 %; : 49.25 %; Ener. z T: 30.66 %; Ener. z Bł.: 2.19 %; K: 4369.83 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa niskocholesterolowa		
Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Rzodkiew biała 50 g, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Serek wiejski ziemisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>), Ogórek kiszony 50 g,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Papryka świeża 100 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2247.17 kcal; Białko ogółem: 108.63 g; Tłuszcz: 84.59 g; Kw. tł. nasy.: 32.39 g; Węglowodany ogółem: 282.9 g; W tym cukry: 42.28 g; Błonnik pok.: 41.4 g; Sól: 8.7 g; WW: 24.29 Por; : 19.34 %; : 42.99 %; Ener. z T: 33.88 %; Ener. z Bł.: 3.68 %; K: 4084.56 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa wysokolaryczna/wysokobiałkowa		
Plątki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW</u>), Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Rzodkiew biała 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g,
II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek homo. naturalny 50 g (<u>MLE</u>),	Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Sałata zielona 20 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2818.43 kcal; Białko ogółem: 128.1 g; Tłuszcz: 103.14 g; Kw. tł. nasy.: 42.36 g; Węglowodany ogółem: 364 g; W tym cukry: 41.41 g; Błonnik pok.: 43.75 g; Sól: 8.06 g; WW: 32.15 Por; : 18.18 %; : 45.45 %; Ener. z T: 32.94 %; Ener. z Bł.: 3.1 %; K: 4484.77 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa wątrobowa/trzustkowa		
Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Cukinia pieczona z olejem * 200 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 250 g, Klopsik drobiowy z indyka b/soli 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>), Szpinak gotowany z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 70 g, Buraczki gotowane (). 100 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>), Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>),	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym b/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2154.81 kcal; Białko ogółem: 106.86 g; Tłuszcz: 44.24 g; Kw. tł. nasy.: 14.03 g; Węglowodany ogółem: 343.91 g; W tym cukry: 49.63 g; Błonnik pok.: 23.81 g; Sól: 6.28 g; WW: 32.06 Por; : 19.84 %; : 59.42 %; Ener. z T: 18.48 %; Ener. z Bł.: 2.21 %; K: 5175.32 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa ciężarnych		
Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Pomidor 150 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Rzodkiew biała 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g,
II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Ogórek kiszony 50 g,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Papryka świeża 50 g,	Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Sałata zielona 20 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2508.03 kcal; Białko ogółem: 118.17 g; Tłuszcz: 99.77 g; Kw. tł. nasy.: 40.42 g; Węglowodany ogółem: 306.53 g; W tym cukry: 44.83 g; Błonnik pok.: 45.52 g; Sól: 9.37 g; WW: 26.22 Por; : 18.85 %; : 41.63 %; Ener. z T: 35.8 %; Ener. z Bł.: 3.63 %; K: 4573.65 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa dla matek karmiących		
Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Pomidor 150 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Rzodkiew biała 50 g, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Ogórek kiszony 50 g,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Papryka świeża 50 g,	Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Sałata zielona 20 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2508.03 kcal; Białko ogółem: 118.17 g; Tłuszcz: 99.77 g; Kw. tł. nasy.: 40.42 g; Węglowodany ogółem: 306.53 g; W tym cukry: 44.83 g; Błonnik pok.: 45.52 g; Sól: 9.37 g; WW: 26.22 Por; : 18.85 %; : 41.63 %; Ener. z T: 35.8 %; Ener. z Bł.: 3.63 %; K: 4573.65 mg;

Jadłospis dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa dla dzieci		
Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>).	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 300 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 60 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt, Szynkowa z indyka-produkt blokowy, drobiowy, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona 30 g, Ogórek świeży 50 g, Mandarynka 2 szt,	Podwieczorek: Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>), Pomidor 50 g,	Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Sałata zielona 20 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2841.62 kcal; Białko ogółem: 116.89 g; Tłuszcz: 96.99 g; Kw. tł. nasy.: 44.46 g; Węglowodany ogółem: 393.86 g; W tym cukry: 78.46 g; Błonnik pok.: 45.6 g; Sól: 8.62 g; WW: 34.93 Por; : 16.45 %; : 49.02 %; Ener. z T: 30.72 %; Ener. z Bł.: 3.21 %; K: 4259.71 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa bezmleczna		
Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Tofu 100 g (<u>SOJ</u>), Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,	Barszcz biały z ziemniakami (bez mleka) (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GLU ŻYT</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Rzodkiew biała 50 g, Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Szynkowa z indyka-produkt blokowy, drobiowy, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona 30 g, Cukinia pieczona z olejem * 100 g,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Brokuł gotowany* 100 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2235.81 kcal; Białko ogółem: 84.19 g; Tłuszcz: 98.58 g; Kw. tł. nasy.: 24.1 g; Węglowodany ogółem: 273.36 g; W tym cukry: 21.89 g; Błonnik pok.: 43.74 g; Sól: 7.65 g; WW: 22.93 Por; : 15.06 %; : 41.08 %; Ener. z T: 39.68 %; Ener. z Bł.: 3.91 %; K: 3870.14 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzyca nerkowa		
Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 30 g (<u>MLE</u>), Cukinia pieczona z olejem * 150 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 120 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 25 g, Buraczki gotowane (). 200 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Sok warzywno-owocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt,	Podwieczorek: Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 40 g, Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Dynia z wody 150 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2226.5 kcal; Białko ogółem: 46.73 g; Tłuszcz: 88 g; Kw. tł. nasy.: 29.85 g; Węglowodany ogółem: 312.66 g; W tym cukry: 51.31 g; Błonnik pok.: 45.72 g; Sól: 7.31 g; WW: 26.51 Por; : 8.4 %; : 47.96 %; Ener. z T: 35.57 %; Ener. z Bł.: 4.11 %; K: 4206.43 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Nerkowa		
Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 30 g (<u>MLE</u>), Cukinia pieczona z olejem * 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>), Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt,	Koperkowa z ziemniakami (*) b/s 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* b/s 400 g (<u>SEL, GLU JECZ</u>), Sos pomidorowy (bez soli) 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 30 g, Buraczki gotowane (). 100 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 150 ml (<u>MLE</u>), Chrupki kukurydziane 20 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2233.95 kcal; Białko ogółem: 49.51 g; Tłuszcz: 74.34 g; Kw. tł. nasy.: 25.68 g; Węglowodany ogółem: 342.6 g; W tym cukry: 99.73 g; Błonnik pok.: 35.24 g; Sól: 4.6 g; WW: 30.73 Por; : 8.86 %; : 55.04 %; Ener. z T: 29.95 %; Ener. z Bł.: 3.15 %; K: 3246.38 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dna moczanowa		
Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Hummus 50 g (<u>SEZ</u>), Jabłko 1 szt 1 szt, Kawa z makiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* 400 g (<u>SEL, GLU JĘCZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Tofu 50 g (<u>SOJ</u>), Pomidor 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Mandarynka 2 szt,	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2445.98 kcal; Białko ogółem: 59.38 g; Tłuszcz: 80.33 g; Kw. tł. nasy.: 28.85 g; Węglowodany ogółem: 386.31 g; W tym cukry: 108.27 g; Błonnik pok.: 36.57 g; Sól: 6.38 g; WW: 35 Por; : 9.71 %; : 57.19 %; Ener. z T: 29.56 %; Ener. z Bł.: 2.99 %; K: 3602.41 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Atopowa		
Margaryna porcjowa 15g 2 szt, Filet z indyka gotowany 100 g, Marchew gotowana z olejem* 100 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Wafle ryżowe 40 g,	Kalafiorka z ziemniakami (bez mleka, bez selera, bez glutenu)* 400 ml, Kasza jęczmienna/sypko 200 g (<u>GLU JĘCZ.</u>), Gulasz z udźca z indyka z warzywami (bez selera, bez glutenu) ATOPOWA 200 ml, Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g, Woda źródlana 250 ml,	Wafle ryżowe 40 g, Margaryna porcjowa 15g 2 szt, Pulpet drobiowy z indyka (bez glutenu, bez jaj) 100 g, Brokuł gotowany* 100 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Gruszka 2szt. 300 g,	Podwieczorek: Kasza jaglana na wodzie 200 ml, Mus z jabłek () z/c 150 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2114.64 kcal; Białko ogółem: 100.25 g; Tłuszcz: 74.01 g; Kw. tł. nasy.: 21.11 g; Węglowodany ogółem: 276.67 g; W tym cukry: 60.83 g; Błonnik pok.: 33.83 g; Sól: 3.35 g; WW: 24.08 Por; : 18.96 %; : 45.94 %; Ener. z T: 31.5 %; Ener. z Bł.: 3.2 %; K: 3557.71 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Niemowlaki		
Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt, Kawa z makiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 300 g (<u>SEL, GLU JĘCZ.</u>), Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Pasta z wędliną drob wp i koperkiem 100 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>),
II Śniadanie: Sok warzywno-owocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt,	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 100 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1929.03 kcal; Białko ogółem: 84.12 g; Tłuszcz: 69.36 g; Kw. tł. nasy.: 22.89 g; Węglowodany ogółem: 247.82 g; W tym cukry: 82.14 g; Błonnik pok.: 18.64 g; Sól: 4.66 g; WW: 22.94 Por; : 17.44 %; : 47.52 %; Ener. z T: 32.36 %; Ener. z Bł.: 1.93 %; K: 2744.93 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL pakowata niemowlaki		
Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Dżem 50 g, Kawa z makiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Klopsik drobiowy z indyka 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>), Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU PSZ</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml, Marchew gotowana z olejem* 150 g,	Ryż na wywarze jarzynowym 200 ml (<u>SEL</u>), Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Buraczki gotowane (). 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Pasta z wędliną drob wp i koperkiem 100 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>),
II Śniadanie: Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt,	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 100 ml (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1981.09 kcal; Białko ogółem: 83.81 g; Tłuszcz: 52.79 g; Kw. tł. nasy.: 15.88 g; Węglowodany ogółem: 300.26 g; W tym cukry: 108.35 g; Błonnik pok.: 19.81 g; Sól: 5.07 g; WW: 28.21 Por; : 16.92 %; : 56.63 %; Ener. z T: 23.98 %; Ener. z Bł.: 2 %; K: 3940.27 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dieta Mamy I trymestr		
<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jablko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),</p>	<p>Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Pomidor 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g,</p>
<p>II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Mandarynka 2 szt,</p>	<p>Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2584.2 kcal; Białko ogółem: 114.45 g; Tłuszcz: 85.28 g; Kw. tł. nasy.: 32.52 g; Węglowodany ogółem: 359.99 g; W tym cukry: 123.46 g; Błonnik pok.: 41.84 g; Sól: 7.66 g; WW: 31.86 Por; : 17.72 %; : 49.25 %; Ener. z T: 29.7 %; Ener. z Bł.: 3.24 %; K: 4788.45 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dieta Mamy II trymestr		
<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jablko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),</p>	<p>Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb mieszany pszenno-żytni 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pomidor 150 g, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,</p>
<p>II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Mandarynka 2 szt,</p>	<p>Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2786.39 kcal; Białko ogółem: 116.98 g; Tłuszcz: 96.8 g; Kw. tł. nasy.: 39.94 g; Węglowodany ogółem: 382.61 g; W tym cukry: 123.54 g; Błonnik pok.: 43.16 g; Sól: 8.3 g; WW: 34 Por; : 16.79 %; : 48.73 %; Ener. z T: 31.27 %; Ener. z Bł.: 3.1 %; K: 4791.78 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dieta Mamy III trymestr		
<p>Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jablko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),</p>	<p>Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pomidor 150 g, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,</p>
<p>II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Mandarynka 2 szt,</p>	<p>Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2925.19 kcal; Białko ogółem: 126.63 g; Tłuszcz: 103.44 g; Kw. tł. nasy.: 43.18 g; Węglowodany ogółem: 393.13 g; W tym cukry: 136.06 g; Błonnik pok.: 43.91 g; Sól: 7.94 g; WW: 34.99 Por; : 17.32 %; : 47.75 %; Ener. z T: 31.83 %; Ener. z Bł.: 3 %; K: 5257.98 mg;

czwartek 2024-02-22 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dieta Mamy Okres Laktacji		
<p>Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE</u>), Jablko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),</p>	<p>Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią* 450 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Tofu 30 g (<u>SOJ.</u>), Pomidor 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g,</p>
<p>II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Mandarynka 2 szt,</p>	<p>Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE</u>),</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3035.28 kcal; Białko ogółem: 135.54 g; Tłuszcz: 108.8 g; Kw. tł. nasy.: 43.87 g; Węglowodany ogółem: 399 g; W tym cukry: 135.82 g; Błonnik pok.: 42.91 g; Sól: 8.16 g; WW: 35.69 Por; : 17.86 %; : 46.93 %; Ener. z T: 32.26 %; Ener. z Bł.: 2.83 %; K: 5325.36 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Cięża mnoga (wysokobiałkowa)
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt, Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 450 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pomidor 150 g, Tofu 50 g (<u>SOJ.</u>), Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g,
II Śniadanie: Jogurt naturalny 2% tl 150g 1 szt (<u>MLE.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>), Mandarynka 2 szt,	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym b/c 250 ml (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3054.46 kcal; Białko ogółem: 144.04 g; Tłuszcz: 108.06 g; Kw. tł. nasy.: 42.55 g; Węglowodany ogółem: 396.32 g; W tym cukry: 127.73 g; Błonnik pok.: 43.29 g; Sól: 8.41 g; WW: 35.42 Por.; : 18.86 %; : 46.23 %; Ener. z T: 31.84 %; Ener. z Bł.: 2.83 %; K: 5359.71 mg;

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Posiłki regeneracyjne
	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Gryczotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią *. 400 g (<u>SEL.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 954.28 kcal; Białko ogółem: 46.06 g; Tłuszcz: 35.57 g; Kw. tł. nasy.: 5.19 g; Węglowodany ogółem: 118.09 g; W tym cukry: 10.71 g; Błonnik pok.: 14.44 g; Sól: 1.67 g; WW: 10.3 Por.; : 19.31 %; : 43.45 %; Ener. z T: 33.55 %; Ener. z Bł.: 3.03 %; K: 2526.02 mg;

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Normalna Broniewskiego
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 150 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Barszcz biały z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 150 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 100 g, Pomidor 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>), Herbatniki 50 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3057.62 kcal; Białko ogółem: 125.99 g; Tłuszcz: 93.28 g; Kw. tł. nasy.: 37.98 g; Węglowodany ogółem: 443.08 g; W tym cukry: 130.93 g; Błonnik pok.: 35.97 g; Sól: 8.85 g; WW: 40.84 Por.; : 16.48 %; : 53.26 %; Ener. z T: 27.46 %; Ener. z Bł.: 2.35 %; K: 4292.31 mg;

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Lekkostrawna Broniewskiego
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko 1 szt 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pomidor b/skórki 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 50 g,
	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2520.95 kcal; Białko ogółem: 101.04 g; Tłuszcz: 83.6 g; Kw. tł. nasy.: 34.32 g; Węglowodany ogółem: 351.55 g; W tym cukry: 111.62 g; Błonnik pok.: 24.94 g; Sól: 5.14 g; WW: 32.74 Por.; : 16.03 %; : 51.82 %; Ener. z T: 29.85 %; Ener. z Bł.: 1.98 %; K: 3915.02 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa CH Broniewskiego	
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osionce niejadalnej. 50 g, Pomidor 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,	
II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Ogórek świeży 100 g,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Brokuł gotowany* 100 g,		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2269.92 kcal; Białko ogółem: 98.58 g; Tłuszcz: 77.76 g; Kw. tł. nasy.: 29.84 g; Węglowodany ogółem: 313.12 g; W tym cukry: 46.76 g; Błonnik pok.: 42.68 g; Sól: 6.63 g; WW: 27.05 Por; : 17.37 %; : 47.66 %; Ener. z T: 30.83 %; Ener. z Bł.: 3.76 %; K: 4408.3 mg;

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa NCH Policie Diabetologia	
Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 450 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Pomidor 50 g, Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osionce niejadalnej. 70 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,	
II Śniadanie: Ogórek świeży 100 g,	Podwieczorek: Papryka świeża 100 g,		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1823.58 kcal; Białko ogółem: 87.6 g; Tłuszcz: 60.65 g; Kw. tł. nasy.: 19.14 g; Węglowodany ogółem: 246.57 g; W tym cukry: 24.98 g; Błonnik pok.: 31.69 g; Sól: 5.95 g; WW: 21.54 Por; : 19.21 %; : 47.13 %; Ener. z T: 29.93 %; Ener. z Bł.: 3.48 %; K: 3489.99 mg;

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Lekkostrawna Policie	
Płatki owsiane na mleku 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Twarożek z koperkiem 100 g (<u>MLE.</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt., Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Koperkowa z ziemniakami (*) 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Kaszotto jęczmienne z mięsem drobiowym i dynią*. 400 g (<u>SEL, GLU JECZ.</u>), Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pomidor b/skórki 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osionce niejadalnej. 50 g,	
	Podwieczorek: Budyń o smaku waniliowym z/c 250 ml (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2488.4 kcal; Białko ogółem: 100.85 g; Tłuszcz: 83.52 g; Kw. tł. nasy.: 34.26 g; Węglowodany ogółem: 343.25 g; W tym cukry: 105.91 g; Błonnik pok.: 23.86 g; Sól: 5.14 g; WW: 32.02 Por; : 16.21 %; : 51.34 %; Ener. z T: 30.21 %; Ener. z Bł.: 1.92 %; K: 3881.32 mg;

czwartek 2024-02-22		Jadłospis dla diety: SZ-UL Neutropeniczna	
Płatki owsiane na mleku/p 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>), Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Bułka pszenna 75g 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU JECZ.</u>), Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>), Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>), Mus z truskawek* 200 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Barszcz czerwony z ziemniakami (*) OTS 400 ml (<u>MLE, SEL.</u>), Makaron 200 g (<u>GLU PSZ.</u>), Sos boloncki # OTS 200 g (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Fasolka szparagowa z bułką tartą i z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>), Kompot owocowy z jabłkami* z/c 200 ml, Jabłko pieczone 1szt. 1 szt,	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Bułka pszenna 75g 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU JECZ.</u>), Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>), Krakowska sucha wieprzowa 100g-kielbasa wieprzowa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona w plastrach 1 szt, Kasza manna na mleku/p 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Przymak owocowy do smarowania 25g 25 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	
	Podwieczorek: Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Biskopki b/m 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SOJ.</u>), Budyń o smaku waniliowym z/c 1 szt 250 ml (<u>MLE.</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3478.66 kcal; Białko ogółem: 138.51 g; Tłuszcz: 97.21 g; Kw. tł. nasy.: 43.59 g; Węglowodany ogółem: 523.84 g; W tym cukry: 138.61 g; Błonnik pok.: 30.36 g; Sól: 8.8 g; WW: 49.25 Por; : 15.93 %; : 56.74 %; Ener. z T: 25.15 %; Ener. z Bł.: 1.75 %; K: 4140.07 mg;