

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: USK nr 1 PUM Szczecin		
Śniadanie - II Śniadanie	Obiad - Podwieczorek	Kolacja - Posiłek nocny
piątek 2024-02-23		
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>), Ser żółty 50 g (<u>MLE</u>), Rzodkiew biała 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
Podwieczorek: Ryż na mleku z mussem jabłkowym 200 g (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2601.61 kcal; Białko ogółem: 94.96 g; Tłuszcz: 94.41 g; Kw. tł. nasy.: 39.52 g; Węglowodany ogółem: 359.67 g; W tym cukry: 54.14 g; Błonnik pok.: 35.41 g; Sól: 7.6 g; WW: 32.43 Por; : 14.6 %; : 49.85 %; Ener. z T: 32.66 %; Ener. z Bł.: 2.72 %; K: 3809.13 mg;

piątek 2024-02-23		
Jadłospis dla diety: SZ-UL Normalna dla dzieci		
Bułka pszenna 75g 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, GLU JECZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Ser żółty 50 g (<u>MLE</u>), Ogórek świeży 50 g, 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>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Serek Fromage 80 g (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Szynka tostowa-drobiowa, średnio rozdrob. 30 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Ryż na mleku z mussem jabłkowym 200 g (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2918.24 kcal; Białko ogółem: 103.3 g; Tłuszcz: 116.56 g; Kw. tł. nasy.: 59.89 g; Węglowodany ogółem: 371.25 g; W tym cukry: 59.91 g; Błonnik pok.: 27.87 g; Sól: 8.14 g; WW: 34.35 Por; : 14.16 %; : 47.07 %; Ener. z T: 35.95 %; Ener. z Bł.: 1.91 %; K: 3357.39 mg;

piątek 2024-02-23		
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>), Ser żółty 50 g (<u>MLE</u>), Rzodkiew biała 100 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 100 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Kefir 1,5% tł 150g 1 Por (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Ryż na mleku z mussem jabłkowym 200 g (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2684.98 kcal; Białko ogółem: 99.84 g; Tłuszcz: 96.87 g; Kw. tł. nasy.: 40.81 g; Węglowodany ogółem: 371.8 g; W tym cukry: 62.4 g; Błonnik pok.: 38.6 g; Sól: 7.73 g; WW: 33.39 Por; : 14.87 %; : 49.64 %; Ener. z T: 32.47 %; Ener. z Bł.: 2.88 %; K: 4271.11 mg;

piątek 2024-02-23		
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, Połędwica delikatna-produkt biłkowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 50 g, Rzodkiew biała 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Szpinakowa z makaronem (bez mleka)*. 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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 1 szt, Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>), Majonez 20 g (<u>JAJ, GOR.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Dżem 25g 1 szt,	Podwieczorek: Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2473.24 kcal; Białko ogółem: 80.35 g; Tłuszcz: 101.23 g; Kw. tł. nasy.: 21.18 g; Węglowodany ogółem: 324.69 g; W tym cukry: 46.53 g; Błonnik pok.: 35.7 g; Sól: 8.28 g; WW: 28.86 Por; : 13 %; : 46.74 %; Ener. z T: 36.84 %; Ener. z Bł.: 2.89 %; K: 3282.18 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bez laktozy		
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., Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w ostrońce niejadalnej 50 g, Rzodkiew biała 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Szpinakowa z makaronem (bez mleka)*. 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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 1 szt., Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>), Majonez 20 g (<u>JAJ, GOR.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Majonez 20 g (<u>JAJ, GOR.</u>),
II Śniadanie: Jogurt truskawkowy bez laktozy 150g 1 szt (<u>MLE b/LAK.</u>),	Podwieczorek: Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2508.54 kcal; Białko ogółem: 83.82 g; Tłuszcz: 106.76 g; Kw. tł. nasy.: 20.59 g; Węglowodany ogółem: 314.95 g; W tym cukry: 37.43 g; Błonnik pok.: 34.73 g; Sól: 8.16 g; WW: 27.93 Por; : 13.37 %; : 44.68 %; Ener. z T: 38.3%; Ener. z Bł.: 2.77 %; K: 3285.18 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bezglutenowa		
Chleb bezglutenowy 100 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Rzodkiew biała 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Szpinakowa z makaronem (bez glutenu)*. 400 ml (<u>MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) (bez glutenu) 90 g (<u>JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy (bez glutenu)* 100 ml (<u>MLE.</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb bezglutenowy 100 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb bezglutenowy 50 g, Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Dżem 25 g,	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 200 g (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2425.7 kcal; Białko ogółem: 70.69 g; Tłuszcz: 97.29 g; Kw. tł. nasy.: 38.6 g; Węglowodany ogółem: 325.55 g; W tym cukry: 50.05 g; Błonnik pok.: 21.62 g; Sól: 3.71 g; WW: 30.35 Por; : 11.66 %; : 50.12 %; Ener. z T: 36.1 %; Ener. z Bł.: 1.78 %; K: 3243.39 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bezglutenowa, bez mleka		
Chleb bezglutenowy 100 g, Margaryna porcjowa 15g 1 szt., Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w ostrońce niejadalnej 50 g, Rzodkiew biała 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,	Szpinakowa z makaronem (bez mleka, bez glutenu)*. 400 ml (<u>SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) (bez glutenu) 90 g (<u>JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy (bez glutenu, bez mleka)* 100 ml, Bukiet jarzyn gotowany z olejem (bez glutenu) () 100 g (<u>SEL.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb bezglutenowy 100 g, Margaryna porcjowa 15g 1 szt., Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>), Majonez 20 g (<u>JAJ, GOR.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Majonez 20 g (<u>JAJ, GOR.</u>),
II Śniadanie: Chleb bezglutenowy 50 g, Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Dżem 50 g,	Podwieczorek: Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2392.91 kcal; Białko ogółem: 61.52 g; Tłuszcz: 117.23 g; Kw. tł. nasy.: 20.91 g; Węglowodany ogółem: 279.3 g; W tym cukry: 44.74 g; Błonnik pok.: 23.47 g; Sól: 4.68 g; WW: 25.5 Por; : 10.28 %; : 42.77 %; Ener. z T: 44.09 %; Ener. z Bł.: 1.96 %; K: 3181.52 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Bogatoresztkowa		
Chleb razowy żytnio-pszenny 90 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Rzodkiew biała 150 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 90 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 200 g (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2513.12 kcal; Białko ogółem: 106.71 g; Tłuszcz: 88.43 g; Kw. tł. nasy.: 41.83 g; Węglowodany ogółem: 345.21 g; W tym cukry: 64.15 g; Błonnik pok.: 43.8 g; Sól: 6.48 g; WW: 30.23 Por; : 16.98 %; : 47.97 %; Ener. z T: 31.67 %; Ener. z Bł.: 3.49 %; K: 4849.25 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Łatwo strawna		
Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Dżem 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Salata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 200 g (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2319.29 kcal; Białko ogółem: 95.12 g; Tłuszcz: 67.53 g; Kw. tł. nasy.: 28.61 g; Węglowodany ogółem: 343.54 g; W tym cukry: 68.23 g; Błonnik pok.: 22.24 g; Sól: 6.4 g; WW: 32.09 Por; : 16.4 %; : 55.41 %; Ener. z T: 26.2 %; Ener. z Bł.: 1.92 %; K: 3447.5 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dzieci łatwo strawna		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Dżem 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 30 g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>), Salata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>),		Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 200 g (<u>MLE</u>),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2733.95 kcal; Białko ogółem: 118.42 g; Tłuszcz: 79.79 g; Kw. tł. nasy.: 34.64 g; Węglowodany ogółem: 395.8 g; W tym cukry: 80.51 g; Błonnik pok.: 22.99 g; Sól: 7.43 g; WW: 37.26 Por; : 17.33 %; : 54.54 %; Ener. z T: 26.27 %; Ener. z Bł.: 1.68 %; K: 3834.8 mg;

piątek 2024-02-23 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>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Dżem 70 g, Kawa z mlekiem instant 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Bukiet jarzyn gotowany (bez oleju)* 150 g (<u>SEL</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>), Pasta z białek z koperkiem. 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Dynia z wody 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>),		Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 250 g (<u>MLE</u>),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2324.88 kcal; Białko ogółem: 105.58 g; Tłuszcz: 46.76 g; Kw. tł. nasy.: 18.94 g; Węglowodany ogółem: 379.91 g; W tym cukry: 79.93 g; Błonnik pok.: 25.99 g; Sól: 6.97 g; WW: 35.25 Por; : 18.17 %; : 60.89 %; Ener. z T: 18.1 %; Ener. z Bł.: 2.24 %; K: 3837.97 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Żołądkowa		
Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Cukinia pieczona z olejem * 100 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>), Sok warzywno-owocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt,	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pasta z białek z koperkiem 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Dynia z wody 100 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 200 g (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2406.57 kcal; Białko ogółem: 104.04 g; Tłuszcz: 78.71 g; Kw. tł. nasy.: 30.97 g; Węglowodany ogółem: 330.37 g; W tym cukry: 56.34 g; Błonnik pok.: 24.85 g; Sól: 7.06 g; WW: 30.39 Por; : 17.29 %; : 50.78 %; Ener. z T: 29.44 %; Ener. z Bł.: 2.07 %; K: 4050.95 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Specjalna bezmleczna		
Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 50 g, Cukinia pieczona z olejem * 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Szpinakowa z makaronem (bez mleka)*. 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>), Ziemniaki z tłuszczem () 250 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy (bez mleka)* 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Jajko gotowane ki M 2 szt (<u>JAJ</u>), Dynia z wody 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Dżem 50 g,		Podwieczorek: Sok warzywno-owocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2341.28 kcal; Białko ogółem: 88.06 g; Tłuszcz: 81.06 g; Kw. tł. nasy.: 20.65 g; Węglowodany ogółem: 326.02 g; W tym cukry: 54.1 g; Błonnik pok.: 22.12 g; Sól: 7.01 g; WW: 30.25 Por; : 15.04 %; : 51.92 %; Ener. z T: 31.16 %; Ener. z Bł.: 1.89 %; K: 3599.64 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Papkowata		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Cukinia pieczona z olejem* 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ</u>),	Szpinakowa z makaronem*. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), 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 jaj z koperkiem-dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Dynia z wody 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
Podwieczorek: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2521.05 kcal; Białko ogółem: 117.59 g; Tłuszcz: 95.05 g; Kw. tł. nasy.: 35.46 g; Węglowodany ogółem: 309.86 g; W tym cukry: 67.4 g; Błonnik pok.: 21.14 g; Sól: 7.21 g; WW: 28.81 Por; : 18.66 %; : 45.81 %; Ener. z T: 33.93 %; Ener. z Bł.: 1.68 %; K: 4262.43 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Papkowata cukrzycowa		
Kasza manna na wywarze jarzynowym. 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>), Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Cukinia pieczona z olejem* 50 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ</u>),	Szpinakowa z makaronem*. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Ryż na wywarze jarzynowym. 300 ml (<u>SEL</u>), Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pasta z jaj z koperkiem-dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Dynia z wody 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Jabłko pieczone 1szt. 1 szt,		
Podwieczorek: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2514.54 kcal; Białko ogółem: 114.2 g; Tłuszcz: 91.4 g; Kw. tł. nasy.: 32.68 g; Węglowodany ogółem: 322.11 g; W tym cukry: 50.85 g; Błonnik pok.: 25.62 g; Sól: 7.45 g; WW: 29.54 Por; : 18.17 %; : 47.17 %; Ener. z T: 32.72 %; Ener. z Bł.: 2.04 %; K: 4212.93 mg;

piątek 2024-02-23 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 1 szt (<u>JAJ</u>), Kasza manna na wywarze jarzynowym. 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>),	Ziemniaczana* (). 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 50 g, Pulpet drobiowy z indyka 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>), Marchew gotowana z olejem* 100 g, Olej rzepakowy 10 g,	Ryż na wywarze jarzynowym. 400 ml (<u>SEL</u>), Mięso drobiowe gotowane 100g 1 szt, Dynia z wody 100 g, Masło extra 82% 20 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ</u>),
II Śniadanie: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),		
Podwieczorek: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2067.16 kcal; Białko ogółem: 116.38 g; Tłuszcz: 109.86 g; Kw. tł. nasy.: 36.09 g; Węglowodany ogółem: 158.8 g; W tym cukry: 14.36 g; Błonnik pok.: 15.2 g; Sól: 3.37 g; WW: 14.29 Por; : 22.52 %; : 27.79 %; Ener. z T: 47.83 %; Ener. z Bł.: 1.47 %; K: 3635.04 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Płynna wysokobiałkowa		
Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Mleko w proszku 50 g (<u>MLE</u>), Masło extra 82% 20 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Kasza manna na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>),	Ziemniaczana* (). 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 50 g, Pulpet drobiowy z indyka 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>), Marchew gotowana z olejem* 100 g, Olej rzepakowy 10 g,	Ryż na wywarze jarzynowym. 400 ml (<u>SEL</u>), Mięso drobiowe gotowane 100g 1 szt, Dynia z wody 100 g, Masło extra 82% 20 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>),
II Śniadanie: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),		
Podwieczorek: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2239.57 kcal; Białko ogółem: 117.88 g; Tłuszcz: 95.14 g; Kw. tł. nasy.: 36.35 g; Węglowodany ogółem: 234.68 g; W tym cukry: 55.73 g; Błonnik pok.: 15.33 g; Sól: 4.16 g; WW: 21.95 Por; : 21.05 %; : 39.18 %; Ener. z T: 38.23 %; Ener. z Bł.: 1.37 %; K: 4492.05 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Przecierana		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Masło extra 82% 20 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</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>), Marchew gotowana z olejem* 100 g, Olej rzepakowy 10 g,	Ryż na wywarze jarzynowym. 300 ml (<u>SEL</u>), Masło extra 82% 20 g (<u>MLE</u>), Mięso drobiowe gotowane 100g 1 szt, Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Dynia z wody 100 g,
II Śniadanie: Koktajl bananowy. 200 ml (<u>MLE</u>),		
Podwieczorek: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2269.45 kcal; Białko ogółem: 104.22 g; Tłuszcz: 96.83 g; Kw. tł. nasy.: 36.85 g; Węglowodany ogółem: 252.7 g; W tym cukry: 52.69 g; Błonnik pok.: 18.23 g; Sól: 4.1 g; WW: 23.5 Por; : 18.37 %; : 41.33 %; Ener. z T: 38.4 %; Ener. z Bł.: 1.61 %; K: 4743.83 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 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>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Rzodkiew biała 50 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 150 g (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1684.89 kcal; Białko ogółem: 92.01 g; Tłuszcz: 46.17 g; Kw. tł. nasy.: 13.53 g; Węglowodany ogółem: 240.18 g; W tym cukry: 32.87 g; Błonnik pok.: 29.89 g; Sól: 5.28 g; WW: 21.08 Por; : 21.84 %; : 49.92 %; Ener. z T: 24.66 %; Ener. z Bł.: 3.55 %; K: 3778.92 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Wysokobiałkowa/Wysokokaloryczna		
Kasza manna na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>), Salata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Serek Fromage 80 g (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Szynka tostowa-drobiowa, średnio rozdrob. 50 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>), Dynia z wody 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb mieszany pszenno-żytni 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Dżem 50 g,	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 200 g (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3064.98 kcal; Białko ogółem: 130.8 g; Tłuszcz: 110.88 g; Kw. tł. nasy.: 57.15 g; Węglowodany ogółem: 399.83 g; W tym cukry: 91.89 g; Błonnik pok.: 33.5 g; Sól: 9.62 g; WW: 36.75 Por; : 17.07 %; : 47.81 %; Ener. z T: 32.56 %; Ener. z Bł.: 2.19 %; K: 4345.91 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Hematologiczna		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</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>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Dżem 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem *, z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL.</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Ogórek kiszony 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Jablko pieczone 1szt. 1 szt,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2829.45 kcal; Białko ogółem: 109.96 g; Tłuszcz: 103.22 g; Kw. tł. nasy.: 44 g; Węglowodany ogółem: 378.59 g; W tym cukry: 87.63 g; Błonnik pok.: 29.9 g; Sól: 8.95 g; WW: 34.8 Por; : 15.55 %; : 49.3 %; Ener. z T: 32.83 %; Ener. z Bł.: 2.11 %; K: 3833.76 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Hematologiczna dziecięca		
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>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Salata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem *, z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Szynka tostowa-drobiowa, średnio rozdrob. 50 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 200 g (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2847.58 kcal; Białko ogółem: 117.62 g; Tłuszcz: 104.19 g; Kw. tł. nasy.: 43.59 g; Węglowodany ogółem: 368.56 g; W tym cukry: 58.48 g; Błonnik pok.: 27.92 g; Sól: 8.76 g; WW: 34.01 Por; : 16.52 %; : 47.85 %; Ener. z T: 32.93 %; Ener. z Bł.: 1.96 %; K: 3537.98 mg;

Jadłospis dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ- UL Hematologiczna cukrzyca wysokobiałkowa/wys		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Ser żółty 50 g (<u>MLE</u>), Seler z pietruszką gotowany z olejem () 50 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>), Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g , Kotlec z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Ogórek kiszony 50 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,
II Śniadanie: Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	Posiłek nocny: Chleb Graham 40 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 30 g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2844.31 kcal; Białko ogółem: 138.96 g; Tłuszcz: 114.2 g; Kw. tł. nasy.: 44.15 g; Węglowodany ogółem: 332.64 g; W tym cukry: 37.84 g; Błonnik pok.: 35.8 g; Sól: 9.7 g; WW: 29.72 Por; : 19.54 %; : 41.75 %; Ener. z T: 36.13 %; Ener. z Bł.: 2.52 %; K: 4459.52 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ- UL Hematologiczna łatwo strawna		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>), Dżem 50 g , Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g , Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 50 g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>), Dynia z wody 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Jabłko pieczone 1szt. 1 szt.	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2548.75 kcal; Białko ogółem: 122.51 g; Tłuszcz: 84.12 g; Kw. tł. nasy.: 33.12 g; Węglowodany ogółem: 333.97 g; W tym cukry: 91.5 g; Błonnik pok.: 22.59 g; Sól: 6.3 g; WW: 31.12 Por; : 19.23 %; : 48.87 %; Ener. z T: 29.7 %; Ener. z Bł.: 1.77 %; K: 4009.68 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ- UL Hematologiczna wysokobiałkowa		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</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>), Ser żółty 50 g (<u>MLE</u>), Dżem 25 g , Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * z mięsem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g , Kotlec z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Ogórek kiszony 50 g , Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Kefir 2.0% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2791.2 kcal; Białko ogółem: 114.39 g; Tłuszcz: 105.57 g; Kw. tł. nasy.: 43.94 g; Węglowodany ogółem: 358.04 g; W tym cukry: 63.83 g; Błonnik pok.: 26.7 g; Sól: 9.09 g; WW: 33.08 Por; : 16.39 %; : 47.48 %; Ener. z T: 34.04 %; Ener. z Bł.: 1.91 %; K: 3800.01 mg;

piątek 2024-02-23 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>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g , Rzodkiew biała 50 g , Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g , Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g , Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</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>), Pasta z białek z koperkiem 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Papryka świeża 50 g , Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,
II Śniadanie: Sok wielowarzynny pasteryzowany 0,33l 1 szt ,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g ,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2124.29 kcal; Białko ogółem: 106.26 g; Tłuszcz: 73.37 g; Kw. tł. nasy.: 25.25 g; Węglowodany ogółem: 277.75 g; W tym cukry: 34.25 g; Błonnik pok.: 42.5 g; Sól: 8.33 g; WW: 23.49 Por; : 20.01 %; : 44.3 %; Ener. z T: 31.08 %; Ener. z Bł.: 4 %; K: 4682.99 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa wysokolaryczna/wysokobiałkowa		
Kasza manna na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Chleb Graham 120 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g, Rzodkiew biała 50 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Chleb Graham 35 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt,	Podwieczorek: Chleb Graham 35 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g,	Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 30 g, Sałata zielona 20 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3215.67 kcal; Białko ogółem: 161.81 g; Tłuszcz: 117.83 g; Kw. tł. nasy.: 46.53 g; Węglowodany ogółem: 400.27 g; W tym cukry: 56.52 g; Błonnik pok.: 48.95 g; Sól: 12.98 g; WW: 35.21 Por; : 20.13 %; : 43.7 %; Ener. z T: 32.98 %; Ener. z Bł.: 3.04 %; K: 5677.41 mg;

piątek 2024-02-23 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>), Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 50 g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>), Cukinia pieczona (bez oleju) * 150 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 200 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem (bez miewka)* 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>), Ziemniaki () 250 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Bukiet jarzyn gotowany (bez oleju)* 150 g (<u>SEL</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>), Pasta z białek z koperkiem 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Dynia z wody 150 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 250 g (<u>MLE</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2243.97 kcal; Białko ogółem: 112.4 g; Tłuszcz: 50.45 g; Kw. tł. nasy.: 19.31 g; Węglowodany ogółem: 344.41 g; W tym cukry: 37.81 g; Błonnik pok.: 28.59 g; Sól: 7.45 g; WW: 31.41 Por; : 20.04 %; : 56.3 %; Ener. z T: 20.23 %; Ener. z Bł.: 2.55 %; K: 4685.31 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa ciężarnych		
Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g, Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>), Rzodkiew biała 100 g,	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 250 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g,	Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 30 g, Ogórek świeży 50 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2527.49 kcal; Białko ogółem: 117.14 g; Tłuszcz: 88.95 g; Kw. tł. nasy.: 36.59 g; Węglowodany ogółem: 339.95 g; W tym cukry: 44.29 g; Błonnik pok.: 51.68 g; Sól: 9.86 g; WW: 28.89 Por; : 18.54 %; : 45.62 %; Ener. z T: 31.67 %; Ener. z Bł.: 4.09 %; K: 5783.48 mg;

piątek 2024-02-23 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>), Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g, Sałata zielona 20 g, Rzodkiew biała 100 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 250 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),	Podwieczorek: Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g,	Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 30 g, Ogórek świeży 50 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2550.51 kcal; Białko ogółem: 118.96 g; Tłuszcz: 89.19 g; Kw. tł. nasy.: 32.53 g; Węglowodany ogółem: 343.17 g; W tym cukry: 43.75 g; Błonnik pok.: 51.17 g; Sól: 10 g; WW: 29.27 Por; : 18.66 %; : 45.79 %; Ener. z T: 31.47 %; Ener. z Bł.: 4.01 %; K: 5777.29 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa dla dzieci		
<p>Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Szynkowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g, Ogórek świeży 50 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE</u>, <u>GLU ŻYT</u>, <u>GLU JEZC</u>),</p>	<p>Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ</u>, <u>MLE</u>, <u>SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>JAJ</u>, <u>RYB</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml ,</p>	<p>Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ</u>, <u>MLE</u>), Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml , Pomidor 50 g ,</p>
<p>II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>), Gruszka 1szt. 150 g, Sok warzywno-owocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt ,</p>	<p>Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g, Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>),</p>	<p>Posiłek nocny: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 30 g, Papryka świeża 50 g ,</p>

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3018.9 kcal; Białko ogółem: 138.06 g; Tłuszcz: 125.23 g; Kw. tł. nasy.: 45.7 g; Węglowodany ogółem: 358.17 g; W tym cukry: 56.63 g; Błonnik pok.: 46.13 g; Sól: 11.84 g; WW: 31.15 Por; : 18.29 %; : 41.35 %; Ener. z T: 37.33 %; Ener. z Bł: 3.06 %; K: 5074.94 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa bezmleczna		
<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 50 g, Rzodkiew biała 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,</p>	<p>Szpinakowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (<u>GLU PSZ</u>, <u>SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>JAJ</u>, <u>RYB</u>), Sos pietruszkowy (bez mleka)* 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml ,</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,</p>
<p>II Śniadanie: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt ,</p>	<p>Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>GLU ŻYT</u>), Margaryna porcjowa 15g 1 szt, Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g ,</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2218.25 kcal; Białko ogółem: 93.62 g; Tłuszcz: 88.49 g; Kw. tł. nasy.: 23.8 g; Węglowodany ogółem: 282.69 g; W tym cukry: 23.08 g; Błonnik pok.: 45.44 g; Sól: 8.47 g; WW: 23.67 Por; : 16.88 %; : 42.78 %; Ener. z T: 35.9 %; Ener. z Bł: 4.1 %; K: 4372.69 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzyca nerkowa		
<p>Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek 40 g (<u>MLE</u>), Cukinia pieczona z olejem * 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,</p>	<p>Ziemniaczana *(bez mleka) (). 400 ml (<u>GLU PSZ</u>, <u>SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) (bez soli) 60 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>JAJ</u>, <u>RYB</u>), Sos pietruszkowy (bez mleka)* 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml ,</p>	<p>Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml ,</p>
<p>II Śniadanie: Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 50 g, Masło extra 82% 10 g (<u>MLE</u>), Sok warzywno-owocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt ,</p>	<p>Podwieczorek: Ryż z jabłkami 250 g ,</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2278.14 kcal; Białko ogółem: 48.02 g; Tłuszcz: 83.76 g; Kw. tł. nasy.: 29.37 g; Węglowodany ogółem: 334.94 g; W tym cukry: 13.83 g; Błonnik pok.: 38.9 g; Sól: 6.36 g; WW: 29.57 Por; : 8.43 %; : 51.98 %; Ener. z T: 33.09 %; Ener. z Bł: 3.42 %; K: 3654.23 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Nerkowa		
<p>Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Twarożek 40 g (<u>MLE</u>), Dżem 70 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 120 g ,</p>	<p>Ziemniaczana *(bez soli) (). 400 ml (<u>GLU PSZ</u>, <u>MLE</u>, <u>SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) (bez soli) 60 g (<u>GLU PSZ</u>, <u>JAJ</u>, <u>RYB</u>), Sos pietruszkowy (bez mleka)* 100 ml (<u>GLU PSZ</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml ,</p>	<p>Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 120 g, Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>), Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml ,</p>
	<p>Podwieczorek: Ryż z jabłkami 250 g ,</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2303.82 kcal; Białko ogółem: 47.67 g; Tłuszcz: 73.54 g; Kw. tł. nasy.: 23.75 g; Węglowodany ogółem: 364.92 g; W tym cukry: 57.22 g; Błonnik pok.: 38.02 g; Sól: 5.42 g; WW: 32.67 Por; : 8.28 %; : 56.76 %; Ener. z T: 28.73 %; Ener. z Bł: 3.3 %; K: 3547.8 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dna moczaniowa		
Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Chleb razowy żytnio-pszenno 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>), Dżem 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ryż z jabłkiem prażonym i cynamonem 400 g, 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-pszenno 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Dynia z wody 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Jogurt naturalny 2,5% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2215.09 kcal; Białko ogółem: 76.55 g; Tłuszcz: 59.07 g; Kw. tł. nasy.: 27.99 g; Węglowodany ogółem: 354.9 g; W tym cukry: 99.63 g; Błonnik pok.: 26.13 g; Sól: 5.75 g; WW: 32.87 Por; : 13.82 %; : 59.37 %; Ener. z T: 24 %; Ener. z Bł.: 2.36 %; K: 1648.85 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Atopowa		
Wafle ryżowe 40 g, Margaryna porcjowa 15g 2 szt, Filet z indyka gotowany 100 g, Ogórek świeży 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka, bez selera)*() 400 ml (<u>GLU JĘCZ.</u>), Ziemniaki () 200 g, Gotówki zawijane z kapustą ryżem i mięsem z indyka (bez jaj) ATOPOWA 240 g, Sos jarzynowy (bez selera, bez glutenu) 100 ml, Brokuł gotowany* 150 g, Woda źródłana 250 ml,	Zapiekanka z ziemniaków i warzyw* -dieta Atopowa 400 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Kisiel z jabłek z/c* 200 ml,	Podwieczorek: Ryż na wodzie 200 ml, Mus z jabłek () z/c 150 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2125.13 kcal; Białko ogółem: 110.25 g; Tłuszcz: 58.88 g; Kw. tł. nasy.: 14.2 g; Węglowodany ogółem: 299.83 g; W tym cukry: 43.16 g; Błonnik pok.: 28.09 g; Sól: 3.69 g; WW: 27.14 Por; : 20.75 %; : 51.15 %; Ener. z T: 24.94 %; Ener. z Bł.: 2.64 %; K: 5863.2 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Niemowlaki		
Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE.</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Dżem 25 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 100 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL.</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>), Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>), Salata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 150 g (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1792.64 kcal; Białko ogółem: 74.46 g; Tłuszcz: 56.63 g; Kw. tł. nasy.: 23.38 g; Węglowodany ogółem: 253.89 g; W tym cukry: 62.05 g; Błonnik pok.: 16.32 g; Sól: 4.49 g; WW: 23.74 Por; : 16.61 %; : 53.01 %; Ener. z T: 28.43 %; Ener. z Bł.: 1.82 %; K: 2424.29 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL papkowata niemowlaki		
Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pasta z wędliną drob wp i koperek 100 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>), Dżem 25 g 1 szt, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>),	Szpinakowa z makaronem * 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 100 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL.</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	Ryż na wywarze jarzynowym 200 ml (<u>SEL.</u>), Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Dynia z wody 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Koktajl bananowy. 200 ml (<u>MLE.</u>),	Podwieczorek: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2173.43 kcal; Białko ogółem: 90.43 g; Tłuszcz: 91.18 g; Kw. tł. nasy.: 35.89 g; Węglowodany ogółem: 252.83 g; W tym cukry: 83.19 g; Błonnik pok.: 16.2 g; Sól: 5.74 g; WW: 23.67 Por; : 16.64 %; : 43.55 %; Ener. z T: 37.76 %; Ener. z Bł.: 1.49 %; K: 2984.03 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 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>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>), Rzodkiew biała 100 g,</p>	<p>Szpinakowa z makaronem *. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,</p>
<p>II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>), Gruszka 1szt. 150 g,</p>	<p>Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g,</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2581.32 kcal; Białko ogółem: 112.21 g; Tłuszcz: 95.33 g; Kw. tł. nasy.: 36.98 g; Węglowodany ogółem: 343.32 g; W tym cukry: 76.12 g; Błonnik pok.: 48.24 g; Sól: 8.13 g; WW: 29.55 Por; : 17.39 %; : 45.73 %; Ener. z T: 33.24 %; Ener. z Bł: 3.74 %; K: 5339.17 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dieta Mamy II trymestr		
<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>), Sałata zielona 20 g, Rzodkiew biała 100 g,</p>	<p>Szpinakowa z makaronem *. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,</p>
<p>II Śniadanie: Gruszka 1szt. 150 g, Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>),</p>	<p>Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g,</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2702.7 kcal; Białko ogółem: 112.15 g; Tłuszcz: 106.02 g; Kw. tł. nasy.: 44.28 g; Węglowodany ogółem: 347.5 g; W tym cukry: 74.92 g; Błonnik pok.: 44.16 g; Sól: 8.49 g; WW: 30.37 Por; : 16.6 %; : 44.89 %; Ener. z T: 35.3 %; Ener. z Bł: 3.27 %; K: 5119.31 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dieta Mamy III trymestr		
<p>Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>), Sałata zielona 20 g, Rzodkiew biała 100 g,</p>	<p>Szpinakowa z makaronem *. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,</p>
<p>II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>), Gruszka 1szt. 150 g,</p>	<p>Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g,</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2964.36 kcal; Białko ogółem: 134.77 g; Tłuszcz: 112.9 g; Kw. tł. nasy.: 47.67 g; Węglowodany ogółem: 376.45 g; W tym cukry: 87.86 g; Błonnik pok.: 46.83 g; Sól: 9.7 g; WW: 33.01 Por; : 18.18 %; : 44.48 %; Ener. z T: 34.28 %; Ener. z Bł: 3.16 %; K: 5678.61 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Dieta Mamy Okres Laktacji		
<p>Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>), Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE.</u>), Ser żółty 50 g (<u>MLE.</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>), Sałata zielona 20 g, Rzodkiew biała 100 g,</p>	<p>Szpinakowa z makaronem *. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL.</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE.</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,</p>
<p>II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE.</u>), Gruszka 1szt. 150 g,</p>	<p>Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 200 g,</p>	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3036.28 kcal; Białko ogółem: 138.34 g; Tłuszcz: 115.84 g; Kw. tł. nasy.: 47.91 g; Węglowodany ogółem: 384.99 g; W tym cukry: 88.71 g; Błonnik pok.: 48.34 g; Sól: 10.22 g; WW: 33.72 Por; : 18.22 %; : 44.35 %; Ener. z T: 34.34 %; Ener. z Bł: 3.18 %; K: 5876.68 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cięża mnoga (wysokobiałkowa)		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Ser żółty 60 g (<u>MLE</u>), Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>), Rzodkiew biała 100 g,	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jablek *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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Papryka świeża 150 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
II Śniadanie: Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>), Jabłko pieczone 1szt. 1 szt,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 200 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3010.94 kcal; Białko ogółem: 131.32 g; Tłuszcz: 117.86 g; Kw. tł. nasy.: 49.53 g; Węglowodany ogółem: 381.14 g; W tym cukry: 87.99 g; Błonnik pok.: 48.19 g; Sól: 9.17 g; WW: 33.4 Por: ; 17.45 %; : 44.23 %; Ener. z T: 35.23 %; Ener. z Bł.: 3.2 %; K: 5900.68 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Posiłki regeneracyjne		
	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 150 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1022.62 kcal; Białko ogółem: 38.01 g; Tłuszcz: 40.71 g; Kw. tł. nasy.: 3.67 g; Węglowodany ogółem: 134.34 g; W tym cukry: 17.16 g; Błonnik pok.: 18.92 g; Sól: 2.36 g; WW: 11.48 Por: ; 14.87 %; : 45.15 %; Ener. z T: 35.83 %; Ener. z Bł.: 3.7 %; K: 2841.92 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Normalna Broniewskiego		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</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>), Ser żółty 50 g (<u>MLE</u>), Sałata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>), Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Kotlet z ryby (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jablek *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>), Pasta z jaj 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 250 g (<u>MLE</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jablek *z/c 200 ml,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3065.91 kcal; Białko ogółem: 114.46 g; Tłuszcz: 105.41 g; Kw. tł. nasy.: 45.97 g; Węglowodany ogółem: 431.63 g; W tym cukry: 72.08 g; Błonnik pok.: 36.45 g; Sól: 8.02 g; WW: 39.55 Por: ; 14.93 %; : 51.56 %; Ener. z T: 30.94 %; Ener. z Bł.: 2.38 %; K: 4123.11 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Lekkostrawna Broniewskiego		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bulka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Dżem 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>), Serek truskawkowy termizowany 100g 1 szt (<u>MLE</u>),	Szpinakowa z makaronem * 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jablek *z/c 200 ml,	Bulka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE</u>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE</u>), Sałata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 250 g (<u>MLE</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jablek *z/c 200 ml,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2630.82 kcal; Białko ogółem: 111.09 g; Tłuszcz: 77.36 g; Kw. tł. nasy.: 34.44 g; Węglowodany ogółem: 384.29 g; W tym cukry: 98.85 g; Błonnik pok.: 21.75 g; Sól: 6.4 g; WW: 36.23 Por: ; 16.89 %; : 55.12 %; Ener. z T: 26.47 %; Ener. z Bł.: 1.65 %; K: 3897.47 mg;

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa CH Broniewskiego		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>), Chleb razowy żytnio-pszenny 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE,</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Salata zielona 20 g, Kawa z mlekiem instant b/c. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>).	Szpinakowa z makaronem *. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g, Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 100 g (<u>SEL,</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>), Pasta z białek z koperkiem 100 g (<u>JAJ, MLE,</u>), Papryka świeża 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>), Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt,	Podwieczorek: Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>), Masło extra 82% 5 g (<u>MLE,</u>), Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka kiszzonego 150 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2539.31 kcal; Białko ogółem: 119.5 g; Tłuszcz: 90.45 g; Kw. tł. nasy.: 31.58 g; Węglowodany ogółem: 330.78 g; W tym cukry: 46.03 g; Błonnik pok.: 44.99 g; Sól: 9.05 g; WW: 28.57 Por; : 18.82 %; : 45.02 %; Ener. z T: 32.06 %; Ener. z Bł.: 3.54 %; K: 5030.52 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Cukrzycowa NCH Police Diabetologia		
Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE,</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Salata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,	Szpinakowa z makaronem *. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>), Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 150 g, Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *b/c 200 ml,	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>), Masło extra 82% 10 g (<u>MLE,</u>), Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>), Papryka świeża 50 g, Herbata czarna ekspresowa b/c 200 ml,
II Śniadanie: Rzekiew biała 100 g,	Podwieczorek: Sałatka z soczewicy, pomidora i ogórka świeżego 200 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1928.76 kcal; Białko ogółem: 95.51 g; Tłuszcz: 60.17 g; Kw. tł. nasy.: 15.49 g; Węglowodany ogółem: 272.98 g; W tym cukry: 26.03 g; Błonnik pok.: 41.88 g; Sól: 6.77 g; WW: 23.24 Por; : 19.81 %; : 47.93 %; Ener. z T: 28.07 %; Ener. z Bł.: 4.34 %; K: 4549.23 mg;

piątek 2024-02-23 Jadłospis dla diety: SZ-UL Lekkostrawna Police		
Kasza manna na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>), Bułka pszenna długa krojona 75 g (<u>GLU PSZ,</u>), Masło extra 82% 16.67 g (<u>MLE,</u>), Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 50 g, Dżem 50 g, Kawa z mlekiem instant. 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>).	Szpinakowa z makaronem *. 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>), Sos pietruszkowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>), Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 150 g (<u>SEL,</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>), Pasta z jaj z koperkiem -dieta 100 g (<u>JAJ, MLE,</u>), Salata zielona 20 g, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml, Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 50 g (<u>może zawierać: MLE, GOR,</u>),
	Podwieczorek: Ryż na mleku z musem jabłkowym 250 g (<u>MLE,</u>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2612.72 kcal; Białko ogółem: 112.33 g; Tłuszcz: 82.93 g; Kw. tł. nasy.: 32.36 g; Węglowodany ogółem: 364.09 g; W tym cukry: 81.04 g; Błonnik pok.: 22.92 g; Sól: 7.27 g; WW: 34.1 Por; : 17.2 %; : 52.23 %; Ener. z T: 28.57 %; Ener. z Bł.: 1.75 %; K: 3824.4 mg;

piątek 2024-02-23 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>), Parówki z szynki-kielbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona 80 g, Ketchup saszetka 20g 2 szt, Kisiel instant 1 szt. 200 ml, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,	Dyniowa z ziemniakami*() OTS 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>), Ziemniaki () 200 g, Pulpet rybny (Morszczuk) 160 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>), Sos jarzynowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL,</u>), Brokuł z bulgą tartą i z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ,</u>), Kompot z czarnej porzeczki i jabłek *z/c 200 ml,	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>), Ser żółty Gouda plastry 100g 1 szt (<u>MLE,</u>), Sok pomidorowy 0,3l 1 szt, Herbata czarna ekspresowa z/c 200 ml,
	Podwieczorek: Babka piaskowa 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ, OZI, MLE,</u>), Kasza manna na mleku/p 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>), Przymak owocowy do smarowania 25g 25 g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3393.64 kcal; Białko ogółem: 152.46 g; Tłuszcz: 128.34 g; Kw. tł. nasy.: 61.28 g; Węglowodany ogółem: 423.22 g; W tym cukry: 76.71 g; Błonnik pok.: 27.36 g; Sól: 11.65 g; WW: 39.5 Por; : 17.97 %; : 46.66 %; Ener. z T: 34.04 %; Ener. z Bł.: 1.61 %; K: 5051.88 mg;