

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

		1	2	3	4	5	6	7
		Śniadanie	II ŚN	Obiad	PD	Kolacja	PN	SUMA
23.04.2026 czwartek	Podstawowa	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Banan 200 g	Fasolowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ryż z jabłkami i śmietaną 250 g ( <u>MLE,</u> ) Syrup owocowy 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Ogórek świeży 100 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 164,1 <b>Białko</b> ogółem [g] 75,7 <b>Tłuszcz</b> [g] 48  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 371,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 18,3 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 109,4 <b>Sól</b> [g] 6,1 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 26
	Łatwostrawna	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Banan 200 g	Jarzynowa z płatkami owsianymi 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ryż z jabłkami 242 g Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> ) Syrup owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 334,3 <b>Białko</b> ogółem [g] 87,7 <b>Tłuszcz</b> [g] 60  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 371 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 22,4 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 116,9 <b>Sól</b> [g] 6,4 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 18,1

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

23.04.2026 czwartek	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Herbata 250 ml	Banan 200 g	Jarzynowa z płatkami owsianymi 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ryż z jabłkami 242 g Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> ) Syrup owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owoowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 277,4 <b>Białko</b> ogółem [g] 85,1 <b>Tłuszcz</b> [g] 59,1  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 359,3 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 22,3 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 109 <b>Sól</b> [g] 4,4 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 15,1
	Bogatoresztkowa	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Banan 200 g	Fasolowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ryż z jabłkami 242 g Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> ) Syrup owocowy 250 g	Papryka 100 g	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Ogórek świeży 100 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 460,6 <b>Białko</b> ogółem [g] 97,2 <b>Tłuszcz</b> [g] 52,7  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 419,4 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 20,4 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 125,5 <b>Sól</b> [g] 7,7 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 38,9
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Pomidorki koktajlowe 100 g	Fasolowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ryż 90 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Surówka z pora z olejem 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g	Papryka 100 g	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Ogórek świeży 100 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Polędwica sopocka 30 g	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 475,9 <b>Białko</b> ogółem [g] 99,6 <b>Tłuszcz</b> [g] 61,8  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 408,1 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 14,2 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 56,3 <b>Sól</b> [g] 7,5 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 56,6

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

23.04.2026 czwartek

Bogatobiątkowa	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami owsianymi 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ryż z jabłkami 242 g Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> ) Syrup owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	Wartość energetyczna [kcal] 2 461,8 Białko ogółem [g] 98,3 Tłuszcz [g] 68,9  Węglowodany ogółem [g] 371,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27 suma cukrów prostych [g] 115,8 Sól [g] 6,8 Błonnik pokarmowy [g] 16
Płynna wzmocniona	Kasza manna z masłem 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami owsianymi i mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> )	Biszkopty z mlekiem 200 g ( <u>GLU, JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami owsianymi i mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> )	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	Wartość energetyczna [kcal] 2 056,9 Białko ogółem [g] 126,1 Tłuszcz [g] 81,5  Węglowodany ogółem [g] 210,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 32,5 suma cukrów prostych [g] 98,8 Sól [g] 3,3 Błonnik pokarmowy [g] 8,9
Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL,</u> )						Wartość energetyczna [kcal] 2 128,8 Białko ogółem [g] 56,4 Tłuszcz [g] 43,8  Węglowodany ogółem [g] 381,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6 suma cukrów prostych [g] 327 Sól [g] 0,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,8

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

23.04.2026 czwartek	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Banan 200 g	Jarzynowa 350 ml ( <u>SEL.</u> ) Ryż z jabłkami 242 g Syrup owocowy 250 g		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL.</u> <u>może zawierać: SEL.</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 1 897,9 <b>Białko</b> ogółem [g] 46,7 <b>Tłuszcz</b> [g] 42,3 <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 326 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 10,3 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 76,4 <b>Sól</b> [g] 3 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 13,2
	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Banan 200 g	Jarzynowa z płatkami owsianymi 350 ml ( <u>GLU.</u> <u>SEL.</u> ) Ryż z jabłkami 242 g Syrup owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL.</u> <u>może zawierać: SEL.</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 1 816,2 <b>Białko</b> ogółem [g] 54,7 <b>Tłuszcz</b> [g] 43,7 <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 310,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 12,9 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 80,8 <b>Sól</b> [g] 5,3 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 17,6
	Wegetariańska	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU.</u> <u>MLE.</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Papryka 100 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Banan 200 g	Fasolowa 350 ml ( <u>GLU.</u> <u>SEL.</u> ) Ryż z jabłkami 242 g Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE.</u> ) Syrup owocowy 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <u>MLE.</u> ) Ogórek świeży 100 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL.</u> <u>może zawierać: SEL.</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 408,2 <b>Białko</b> ogółem [g] 95,4 <b>Tłuszcz</b> [g] 52,3 <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 409,1 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 20,2 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 115,2 <b>Sól</b> [g] 7,8 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 38,9

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

24.04.2026 piątek	Podstawowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z miodem 85 g ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE</u> , <u>_</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba smażona w warzywach 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> , <u>JAJ</u> , <u>RYB</u> , <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Surówka z ogórka kiszzonego 135 g Kisiel 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <u>JAJ</u> , <u>_</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok pomidorowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 531,2 <b>Białko</b> ogółem [g] 104,2 <b>Tłuszcz</b> [g] 62,3  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 401,8 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 19,9 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 68,8 <b>Sól</b> [g] 7,9 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 26,1
	Łatwostrawna	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z miodem 85 g ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE</u> , <u>_</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB</u> , <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Kisiel 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <u>JAJ</u> , <u>_</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok pomidorowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 498,3 <b>Białko</b> ogółem [g] 99,5 <b>Tłuszcz</b> [g] 62,3  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 396,8 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 20,7 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 70,8 <b>Sól</b> [g] 7 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 23,2
	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z miodem 85 g ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE</u> , <u>_</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB</u> , <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Kisiel 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 436,2 <b>Białko</b> ogółem [g] 93,6 <b>Tłuszcz</b> [g] 52,5  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 408,4 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 17,5 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 63,1 <b>Sól</b> [g] 5,8 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 21,1

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

24.04.2026 piątek	Bogatoresztkowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z miodem 85 g ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE</u> , <u>_</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB</u> , <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Surówka z ogórka kiszzonego 135 g Kisiel 250 g	Pieczywo wasa 30 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> )	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <u>JAJ</u> , <u>_</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok pomidorowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 694,9</b> <b>Białko ogółem [g] 106</b> <b>Tłuszcz [g] 64,2</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 442,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 73,3</b> <b>Sól [g] 8,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 38,5</b>
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE</u> , <u>_</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB</u> , <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Surówka z ogórka kiszzonego 135 g Kisiel 250 g	Pieczywo wasa 30 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> )	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <u>JAJ</u> , <u>_</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Ryba gotowana 100 g ( <u>RYB</u> , <u>_</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 662,6</b> <b>Białko ogółem [g] 129,6</b> <b>Tłuszcz [g] 69,6</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 403,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20,9</b> <b>suma cukrów prostych [g] 57,2</b> <b>Sól [g] 9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 49,5</b>
	Bogatobiałkowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z miodem 85 g ( <u>MLE</u> , <u>_</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE</u> , <u>_</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB</u> , <u>SEL</u> , <u>_</u> ) Kisiel 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> , <u>_</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <u>JAJ</u> , <u>_</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok pomidorowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 498,3</b> <b>Białko ogółem [g] 99,5</b> <b>Tłuszcz [g] 62,3</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 396,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 70,8</b> <b>Sól [g] 7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 23,2</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

24.04.2026 piątek

Płynna wzmocniona	Płatki ryżowe z masłem 350 ml ( <u>MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną i mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną i mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Budyń 300 g ( <u>MLE,</u> )	<p><b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 1 913,3</p> <p><b>Białko</b> ogółem [g] 121,1</p> <p><b>Tłuszcz</b> [g] 73</p> <p><b>Węglowodany</b> ogółem [g] 197,7</p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 31</p> <p>suma cukrów prostych [g] 95,7</p> <p><b>Sól</b> [g] 4,1</p> <p><b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 9,6</p>
Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL,</u> )						<p><b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 2 128,8</p> <p><b>Białko</b> ogółem [g] 56,4</p> <p><b>Tłuszcz</b> [g] 43,8</p> <p><b>Węglowodany</b> ogółem [g] 381,6</p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 15,6</p> <p>suma cukrów prostych [g] 327</p> <p><b>Sól</b> [g] 0,6</p> <p><b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 7,8</p>
Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB, SEL,</u> ) Kisiel 250 g		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <u>JAJ,</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok pomidorowy 1 szt	<p><b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 1 826,5</p> <p><b>Białko</b> ogółem [g] 70,7</p> <p><b>Tłuszcz</b> [g] 50,7</p> <p><b>Węglowodany</b> ogółem [g] 265,7</p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 11</p> <p>suma cukrów prostych [g] 28,4</p> <p><b>Sól</b> [g] 4</p> <p><b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 14,6</p>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

24.04.2026 piątek	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 150 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <b>SEL,</b> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <b>RYB,</b> <b>SEL,</b> ) Kisiel 250 g		Bułka pszenna 150 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <b>JAJ,</b> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok pomidorowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 1 881,3 <b>Białko</b> ogółem [g] 78,9 <b>Tłuszcz</b> [g] 51,6  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 285,9 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 13,4 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 34,1 <b>Sól</b> [g] 7 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 20
	Wegetariańska	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <b>MLE,</b> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z miodem 85 g ( <b>MLE,</b> ) Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <b>MLE,</b> )	Jarzynowa z kaszą jaglaną 350 ml ( <b>SEL,</b> ) Kopytka 300 g ( <b>GLU, JAJ,</b> ) Surówka z ogórka kiszzonego 135 g Kisiel 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 2 szt ( <b>JAJ,</b> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok pomidorowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 2 798 <b>Białko</b> ogółem [g] 93,7 <b>Tłuszcz</b> [g] 68,6  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 469,1 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 22 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 67,7 <b>Sól</b> [g] 8,2 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 35,2
25.04.2026 sobota	Podstawowa	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <b>GLU, MLE,</b> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Papryka 100 g Herbata 250 ml	Kefir 1 szt ( <b>MLE,</b> )	Barszcz czerwony ze śmietaną 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL,</b> ) Ziemniaki 400 g Schab pieczony 100 g ( <b>GLU,</b> ) Sałata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <b>MLE,</b> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 2 532,9 <b>Białko</b> ogółem [g] 134,1 <b>Tłuszcz</b> [g] 78,1  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 335,1 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 26,2 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 95,8 <b>Sól</b> [g] 13,9 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 20,9

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

25.04.2026 sobota	Łatwostrawna	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE.</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Kefir 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Barszcz czerwony 350 ml ( <u>GLU, SEL.</u> ) Ziemniaki 400 g Schab gotowany 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL.</u> ) Salata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE.</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 471,2</b> <b>Białko ogółem [g] 129,8</b> <b>Tłuszcz [g] 72</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 335,7</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 93,8</b> <b>Sól [g] 7,5</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 17</b>
	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE.</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Kefir 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Jarzynowa z płatkami ryżowymi 350 ml ( <u>SEL.</u> ) Ziemniaki 300 g Schab gotowany 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL.</u> ) Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU.</u> ) Kompot czarna porzeczka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 227,2</b> <b>Białko ogółem [g] 101,5</b> <b>Tłuszcz [g] 59,6</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 333,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,8</b> <b>suma cukrów prostych [g] 57,8</b> <b>Sól [g] 7,5</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 22,8</b>
	Bogatoresztkowa	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE.</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Papryka 100 g Herbata 250 ml	Kefir 1 szt ( <u>MLE.</u> )	Barszcz czerwony 350 ml ( <u>GLU, SEL.</u> ) Ziemniaki 400 g Schab gotowany 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL.</u> ) Salata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g	Ogórek świeży 100 g	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE.</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 528,3</b> <b>Białko ogółem [g] 135</b> <b>Tłuszcz [g] 66,7</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 364,2</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,1</b> <b>suma cukrów prostych [g] 100,6</b> <b>Sól [g] 8,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 32,4</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

25.04.2026 sobota	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Papryka 100 g Herbata 250 ml	Kefir 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Barszcz czerwony 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 400 g Schab gotowany 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Salata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g	Ogórek świeży 100 g	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Schab gotowany 100 g	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 335,7</b> <b>Białko ogółem [g] 118,2</b> <b>Tłuszcz [g] 58,3</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 358,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 52</b> <b>Sól [g] 9,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 48,2</b>
	Bogatobiałkowa	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Kefir 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Barszcz czerwony 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 400 g Schab gotowany 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Salata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 471,2</b> <b>Białko ogółem [g] 129,8</b> <b>Tłuszcz [g] 72</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 335,7</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 93,8</b> <b>Sól [g] 7,5</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 17</b>
	Płynna wzmocniona	Płatki jęczmienne z masłem 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami ryżowymi i mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami ryżowymi i mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 037,4</b> <b>Białko ogółem [g] 143,1</b> <b>Tłuszcz [g] 63,3</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 232,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 109,5</b> <b>Sól [g] 5,1</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 16,3</b>

25.04.2026 sobota	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL, _</u> )					<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2</b> <b>128,8</b> <b>Białko ogółem [g] 56,4</b> <b>Tłuszcz [g] 43,8</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 381,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 327</b> <b>Sól [g] 0,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 7,8</b>
	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szyńka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Ziemniaki 400 g Schab gotowany 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL, _</u> ) Sałata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szyńka konserwowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL, _</u> )  <b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 1</b> <b>991,8</b> <b>Białko ogółem [g] 71,9</b> <b>Tłuszcz [g] 50,7</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 306,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,1</b> <b>suma cukrów prostych [g] 20,9</b> <b>Sól [g] 5,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 14,7</b>
	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szyńka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Barszcz czerwony 350 ml ( <u>GLU, SEL, _</u> ) Ziemniaki 400 g Schab gotowany 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL, _</u> ) Sałata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szyńka konserwowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL, _</u> )  <b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 1</b> <b>842,5</b> <b>Białko ogółem [g] 75,6</b> <b>Tłuszcz [g] 49,6</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 283,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,1</b> <b>suma cukrów prostych [g] 36,6</b> <b>Sól [g] 8,1</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 18,9</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

25.04.2026 sobota	Wegetariańska	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Ogórek świeży 100 g Papryka 100 g Herbata 250 ml	Kefir 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Barszcz czerwony ze śmietaną 350 ml ( <u>GLU, MLE, SEL,</u> ) Ziemniaki 400 g Jajko sadzone 100 g ( <u>JAJ,</u> ) Sałata vinegret 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ, może zawierać: S02,</u> ) Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 679,1</b> <b>Białko ogółem [g] 121,4</b> <b>Tłuszcz [g] 92,3</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 357,3</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,3</b> <b>suma cukrów prostych [g] 101,6</b> <b>Sól [g] 8,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 31,9</b>
26.04.2026 niedziela	Podstawowa	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jabłko 200 g	Kalafiorowa ze śmietaną 350 ml ( <u>GLU, MLE, SEL,</u> ) Gulasz podstawa 120 g ( <u>GLU,</u> ) Kasza jęczmienna 80 g ( <u>GLU,</u> ) Surówka z czerwonej kapusty 200 g ( <u>JAJ, może zawierać: GOR, S02,</u> ) Galaretka owocowa 250 ml		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Konserwa rybna 1 szt ( <u>RYB, może zawierać: S02,</u> ) Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 332,9</b> <b>Białko ogółem [g] 104,1</b> <b>Tłuszcz [g] 77,4</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 318,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,2</b> <b>suma cukrów prostych [g] 58,9</b> <b>Sól [g] 5,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 25,7</b>
	Łatwostrawna	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jabłko 200 g	Kalafiorowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Kasza jęczmienna 80 g ( <u>GLU,</u> ) Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU,</u> ) Galaretka owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Połędwica sopočka 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 254,9</b> <b>Białko ogółem [g] 95,7</b> <b>Tłuszcz [g] 73,2</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 316,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,3</b> <b>suma cukrów prostych [g] 51,9</b> <b>Sól [g] 6,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 24,9</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

26.04.2026 niedziela	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa z kaszą manną 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU,</u> ) Galaretka owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Połudwica sopocka 50 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owo cowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 229,2</b> <b>Białko ogółem [g] 94,8</b> <b>Tłuszcz [g] 71,4</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 312,9</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21</b> <b>suma cukrów prostych [g] 35,8</b> <b>Sól [g] 6,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 20,5</b>
	Bogatoręsztkowa	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jabłko 200 g	Kalafiorowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Kasza jęczmienna 80 g ( <u>GLU,</u> ) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 200 g Galaretka owocowa 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Połudwica sopocka 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Mus warzywno-owo cowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 666,2</b> <b>Białko ogółem [g] 118,7</b> <b>Tłuszcz [g] 91,9</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 360</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25</b> <b>suma cukrów prostych [g] 74,7</b> <b>Sól [g] 7,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 37</b>
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Papryka 100 g	Kalafiorowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Kasza jęczmienna 80 g ( <u>GLU,</u> ) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Połudwica sopocka 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Szynka konserwowa 30 g	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 694,9</b> <b>Białko ogółem [g] 116,9</b> <b>Tłuszcz [g] 88,6</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 383,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,9</b> <b>suma cukrów prostych [g] 58,2</b> <b>Sól [g] 10,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 52,5</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

26.04.2026 niedziela	Bogatobiłkowa	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE, _</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Kalafiorowa 350 ml ( <u>GLU, SEL, _</u> ) Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL, _</u> ) Kasza jęczmienna 80 g ( <u>GLU, _</u> ) Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU, _</u> ) Galaretka owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Mus warzywno-owoowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 451,9</b> <b>Białko ogółem [g] 114,5</b> <b>Tłuszcz [g] 81,6</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 326,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 56,6</b> <b>Sól [g] 7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 22</b>
	Płynna wzmocniona	Płatki owsiane z masłem 350 ml ( <u>GLU, MLE, _</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ, MLE, _</u> )	Jarzynowa z kaszą manną i mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL, _</u> )	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Jarzynowa z kaszą manną i mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL, _</u> )	Budyń 200 g ( <u>MLE, _</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 021,3</b> <b>Białko ogółem [g] 132,8</b> <b>Tłuszcz [g] 65</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 232,7</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 84,6</b> <b>Sól [g] 3,8</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 11,9</b>
	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL, _</u> )						<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 128,8</b> <b>Białko ogółem [g] 56,4</b> <b>Tłuszcz [g] 43,8</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 381,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 327</b> <b>Sól [g] 0,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 7,8</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

26.04.2026 niedziela	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jabłko 200 g	Jarzynowa 350 ml ( <u>SEL.</u> ) Gulasz bez glutenu 120 g ( <u>SEL.</u> ) Ziemniaki 300 g Marchewka gotowana (bez glutenu) 200 g Galaretka owocowa 250 ml		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 868,6</b> <b>Białko ogółem [g] 73,4</b> <b>Tłuszcz [g] 52,5</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 271,1</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 29,7</b> <b>Sól [g] 3,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 17,1</b>
	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jabłko 200 g	Kalafiorowa 350 ml ( <u>GLU.</u> , <u>SEL.</u> ) Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU.</u> , <u>SEL.</u> ) Kasza jęczmienna 80 g ( <u>GLU.</u> ) Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU.</u> ) Galaretka owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 963,6</b> <b>Białko ogółem [g] 80,3</b> <b>Tłuszcz [g] 64</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 278,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,8</b> <b>suma cukrów prostych [g] 34,5</b> <b>Sól [g] 5,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 22,8</b>
	Wegetariańska	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU.</u> , <u>MLE.</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Papryka 100 g Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jabłko 200 g	Kalafiorowa ze śmietaną 350 ml ( <u>GLU.</u> , <u>MLE.</u> , <u>SEL.</u> ) Kasza jęczmienna z warzywami 350 g ( <u>GLU.</u> , <u>SEL.</u> ) Surówka z czerwonej kapusty 200 g ( <u>JAJ.</u> , <u>może zawierać: GOR.</u> , <u>S02.</u> ) Galaretka owocowa 250 ml		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Ser żółty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 069,6</b> <b>Białko ogółem [g] 60</b> <b>Tłuszcz [g] 53,4</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 360,2</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 74,7</b> <b>Sól [g] 5,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 45,3</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

27.04.2026 poniedziałek	Podstawowa	Makaron zacierka na mleku 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE,</b> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Ogórek kiszony 100 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Pomarańcza 200 g	Koperkowa ze śmietaną 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL,</b> ) Ziemniaki 300 g Kotlet mielony 100 g ( <b>GLU, JAJ,</b> ) Sałata ze śmietaną 140 g ( <b>MLE,</b> ) Kompot truskawka 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <b>MLE,</b> ) Kielbasa żywiecka 30 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <b>SEL, może zawierać: SEL,</b> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 380,6 <b>Białko</b> ogółem [g] 105,4 <b>Tłuszcz</b> [g] 76,5  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 329,8 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 25,4 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 58,5 <b>Sól</b> [g] 8,4 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 22,2
	Łatwostrawna	Makaron zacierka na mleku 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE,</b> ) Bułka pszenna 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Pomarańcza 200 g	Koperkowa 350 ml ( <b>GLU, SEL,</b> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <b>GLU, JAJ,</b> ) Sos pomidorowy dieta 50 g ( <b>GLU,</b> ) Sałata z jogurtem 140 g ( <b>MLE,</b> ) Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <b>MLE,</b> ) Kielbasa żywiecka 30 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <b>SEL, może zawierać: SEL,</b> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 373,1 <b>Białko</b> ogółem [g] 110,5 <b>Tłuszcz</b> [g] 63,3  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 351,4 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 22,9 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 66,1 <b>Sól</b> [g] 8,1 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 20
	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Makaron zacierka na mleku 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE,</b> ) Bułka pszenna 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	Koperkowa 350 ml ( <b>GLU, SEL,</b> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <b>GLU, JAJ,</b> ) Sos pomidorowy dieta 50 g ( <b>GLU,</b> ) Marchewka gotowana 200 g ( <b>GLU,</b> ) Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <b>MLE,</b> ) Kielbasa żywiecka 30 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] [kcal] 2 324,1 <b>Białko</b> ogółem [g] 102,3 <b>Tłuszcz</b> [g] 62,5  <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 349,3 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 21,5 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 45,7 <b>Sól</b> [g] 6,1 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 20,9

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

27.04.2026 poniedziałek	Bogatoresztkowa	Makaron zacierka na mleku 350 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Ogórek kiszony 100 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Pomarańcza 200 g	Koperkowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <u>GLU, JAJ,</u> ) Sos pomidorowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Sałata z jogurtem 140 g ( <u>MLE,</u> ) Kompot truskawka 250 g	Rzodkiewka 0,5 szt	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <u>MLE,</u> ) Kielbasa żywiecka 30 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 399,8</b> <b>Białko ogółem [g] 114,5</b> <b>Tłuszcz [g] 57,6</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 373,7</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,1</b> <b>suma cukrów prostych [g] 68,5</b> <b>Sól [g] 9,5</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 34,2</b>
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Ogórek kiszony 100 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Pomidorki koktajlowe 100 g	Koperkowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <u>GLU, JAJ,</u> ) Sos pomidorowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Sałata z jogurtem 140 g ( <u>MLE,</u> ) Kompot truskawka 250 g	Rzodkiewka 0,5 szt	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <u>MLE,</u> ) Kielbasa żywiecka 30 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Pulpet 100 g ( <u>GLU, JAJ,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 576,8</b> <b>Białko ogółem [g] 127,1</b> <b>Tłuszcz [g] 62,1</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 401,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20,8</b> <b>suma cukrów prostych [g] 39,8</b> <b>Sól [g] 9,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 48</b>
	Bogatobiałkowa	Makaron zacierka na mleku 350 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	Koperkowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <u>GLU, JAJ,</u> ) Sos pomidorowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Sałata z jogurtem 140 g ( <u>MLE,</u> ) Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <u>MLE,</u> ) Kielbasa żywiecka 30 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 555,1</b> <b>Białko ogółem [g] 121,1</b> <b>Tłuszcz [g] 72,3</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 364,9</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 76,7</b> <b>Sól [g] 8,5</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 17,3</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

27.04.2026 poniedziałek	Płynna wzmocniona	Makaron zacierka z masłem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 300 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Biszkopty z mlekiem 200 g ( <u>GLU, JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Budyń 350 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 1 901</b> Białko ogółem [g] 127 Tłuszcz [g] 67,3  Węglowodany ogółem [g] 200,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,8 suma cukrów prostych [g] 117,2 Sól [g] 3,6 Błonnik pokarmowy [g] 5,3
	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL,</u> )						<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 128,8</b> Białko ogółem [g] 56,4 Tłuszcz [g] 43,8  Węglowodany ogółem [g] 381,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6 suma cukrów prostych [g] 327 Sól [g] 0,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,8
	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Pomarańcza 200 g	Jarzynowa 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet bez glutenu 100 g ( <u>JAJ,</u> ) Sałata z olejem 140 g Kompot truskawka 250 g		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Kiełbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 1 965,6</b> Białko ogółem [g] 69,9 Tłuszcz [g] 61,4  Węglowodany ogółem [g] 276,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,1 suma cukrów prostych [g] 33,3 Sól [g] 4,8 Błonnik pokarmowy [g] 13,6

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

27.04.2026 poniedziałek	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka gotowana 50 g Roszponka 5 g Herbata 250 ml	Pomarańcza 200 g	Koperkowa 350 ml ( <u>GLU,</u> <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <u>GLU,</u> <u>JAJ,</u> ) Sos pomidorowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Sałata z olejem 140 g Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Kielbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL,</u> <u>może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 033,7</b> <b>Białko ogółem [g] 77,5</b> <b>Tłuszcz [g] 63,4</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 299</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,9</b> <b>suma cukrów prostych [g] 40</b> <b>Sól [g] 7,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 19,3</b>
	Vegetariańska	Makaron zacierka na mleku 350 ml ( <u>GLU,</u> <u>JAJ,</u> <u>MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ,</u> <u>może zawierać: SO2,</u> ) Ogórek kiszony 100 g Roszponka 5 g Herbata 250 ml	Pomarańcza 200 g	Koperkowa 350 ml ( <u>GLU,</u> <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Kotlet z jajka 120 g ( <u>GLU,</u> <u>JAJ,</u> ) Sałata z jogurtem 140 g ( <u>MLE,</u> ) Kompot truskawka 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <u>MLE,</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL,</u> <u>może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 590,4</b> <b>Białko ogółem [g] 105,7</b> <b>Tłuszcz [g] 84,6</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 369,1</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,8</b> <b>suma cukrów prostych [g] 67,7</b> <b>Sól [g] 10,2</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 33,7</b>
28.04.2026 wtorek	Podstawowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ,</u> <u>może zawierać: SO2,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Neapolitańska z makaronem 350 ml ( <u>GLU,</u> <u>JAJ,</u> <u>MLE,</u> <u>SEL,</u> ) Bigos 350 g ( <u>GLU,</u> ) Ziemniaki 300 g Syrup owocowy 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 380,7</b> <b>Białko ogółem [g] 104,6</b> <b>Tłuszcz [g] 77,3</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 329,9</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,3</b> <b>suma cukrów prostych [g] 74,2</b> <b>Sól [g] 9,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 26,7</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

28.04.2026 wtorek	Łatwostrawna	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ,</u> <u>może zawierać: SO2,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z makaronem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> ) Schab gotowany 100 g Sos koperkowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Ziemniaki 300 g Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU,</u> ) Syrop owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 335,8</b> <b>Białko ogółem [g] 103,4</b> <b>Tłuszcz [g] 64,9</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 347,2</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 83</b> <b>Sól [g] 7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 24,6</b>
	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z makaronem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> ) Schab gotowany 100 g Sos koperkowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Ziemniaki 300 g Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU,</u> ) Syrop owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 190,7</b> <b>Białko ogółem [g] 99,9</b> <b>Tłuszcz [g] 55,9</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 333,1</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20,2</b> <b>suma cukrów prostych [g] 72,5</b> <b>Sól [g] 6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 21,1</b>
	Bogatoresztkowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ,</u> <u>może zawierać: SO2,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z makaronem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> ) Schab gotowany 100 g Sos koperkowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Ziemniaki 300 g Surówka z białej kapusty z olejem 200 g Syrop owocowy 250 g	Kefir 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 482,3</b> <b>Białko ogółem [g] 117,5</b> <b>Tłuszcz [g] 65,6</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 373,9</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,4</b> <b>suma cukrów prostych [g] 96,7</b> <b>Sól [g] 8,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 36,4</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

28.04.2026 wtorek	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ,</u> <u>może zawierać: SO2,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Ogórek świeży 100 g	Jarzynowa z makaronem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> ) Schab gotowany 100 g Sos koperkowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Ziemniaki 300 g Surówka z białej kapusty z olejem 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g	Kefir 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Schab gotowany 100 g	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 410,5</b> <b>Białko ogółem [g] 124,3</b> <b>Tłuszcz [g] 62,5</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 362,7</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18,2</b> <b>suma cukrów prostych [g] 52,4</b> <b>Sól [g] 9,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 49</b>
	Bogatobiałkowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ,</u> <u>może zawierać: SO2,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z makaronem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> ) Schab gotowany 100 g Sos koperkowy dieta 50 g ( <u>GLU,</u> ) Ziemniaki 300 g Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU,</u> ) Syrup owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 335,8</b> <b>Białko ogółem [g] 103,4</b> <b>Tłuszcz [g] 64,9</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 347,2</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 83</b> <b>Sól [g] 7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 24,6</b>
	Płynna wzmocniona	Płatki ryżowe z masłem 350 ml ( <u>MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z makaronem i mięsem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> )	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z makaronem i mięsem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> )	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 022,2</b> <b>Białko ogółem [g] 122,9</b> <b>Tłuszcz [g] 70</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 231</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29</b> <b>suma cukrów prostych [g] 84,5</b> <b>Sól [g] 3,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 11</b>

28.04.2026 wtorek	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL, _</u> )					Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 128,8 Białko ogółem [g] 56,4 Tłuszcz [g] 43,8  Węglowodany ogółem [g] 381,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6 suma cukrów prostych [g] 327 Sól [g] 0,6 Błonnik pokarmowy [g] 7,8
	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ, może zawierać: SO2, _</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Schab gotowany 100 g Ziemniaki 300 g Marchewka gotowana (bez glutenu) 200 g Syrop owocowy 250 g		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szyńka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt  Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 005,4 Białko ogółem [g] 73,8 Tłuszcz [g] 52,7  Węglowodany ogółem [g] 304,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,3 suma cukrów prostych [g] 43,3 Sól [g] 3,3 Błonnik pokarmowy [g] 17,4
	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет sojowy 1 szt ( <u>SOJ, może zawierać: SO2, _</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa z makaronem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, SEL, _</u> ) Schab gotowany 100 g Sos koperkowy dieta 50 g ( <u>GLU, _</u> ) Ziemniaki 300 g Marchewka gotowana 200 g ( <u>GLU, _</u> ) Syrop owocowy 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szyńka jubileuszowa 50 g Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt  Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 975,5 Białko ogółem [g] 80,4 Tłuszcz [g] 53  Węglowodany ogółem [g] 305,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,6 suma cukrów prostych [g] 47,8 Sól [g] 5,7 Błonnik pokarmowy [g] 21,7

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

28.04.2026 wtorek	Vegetariańska	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Ser żółty 50 g ( <u>MLE,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Jogurt owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Neapolitańska z makaronem 350 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL,</u> ) Bigos wegetariański 350 g ( <u>GLU,</u> ) Ziemniaki 300 g Syrup owocowy 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Pasta z jajek 200 g ( <u>JAJ, może zawierać: GOR, S02,</u> ) Szpinak 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 471,6</b> <b>Białko ogółem [g] 84,8</b> <b>Tłuszcz [g] 85,3</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 360,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25</b> <b>suma cukrów prostych [g] 84,4</b> <b>Sól [g] 7,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 38,6</b>
29.04.2026 środa	Podstawowa	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Ser żółty 50 g ( <u>MLE,</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Pieczarkowa ze śmietaną 350 ml ( <u>GLU, MLE, SEL,</u> ) Kasza gryczana 90 g Karkówka w sosie 120 g ( <u>SEL,</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU,</u> ) Galaretki owocowa 250 ml		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <u>JAJ,</u> ) Szynka konserwowa 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 505,5</b> <b>Białko ogółem [g] 111,2</b> <b>Tłuszcz [g] 77,4</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 353,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 56,6</b> <b>Sól [g] 6,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 23,6</b>
	Łatwostrawna	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa z płatkami jęczmiennymi 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU,</u> ) Galaretki owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <u>JAJ,</u> ) Szynka konserwowa 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 480,4</b> <b>Białko ogółem [g] 113,2</b> <b>Tłuszcz [g] 74,3</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 349,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,9</b> <b>suma cukrów prostych [g] 62</b> <b>Sól [g] 6,5</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 18,6</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

29.04.2026 środa	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>GLU, MLE,</b> ) Bułka pszenna 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa z płatkami jęczmiennymi 350 ml ( <b>GLU, SEL,</b> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <b>GLU, SEL,</b> ) Buraczki gotowane 200 g ( <b>GLU,</b> ) Galaretki owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <b>MLE,</b> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 399,3</b> <b>Białko ogółem [g] 106,1</b> <b>Tłuszcz [g] 68,8</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 348,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23,1</b> <b>suma cukrów prostych [g] 61,4</b> <b>Sól [g] 6,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 18,5</b>
	Bogatoresztkowa	Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>GLU, MLE,</b> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Pieczarkowa 350 ml ( <b>GLU, SEL,</b> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <b>GLU, SEL,</b> ) Surówka z ogórka kiszzonego 135 g Galaretki owocowa 250 ml	Pomidorki koktajlowe 100 g	Pieczywo mieszane 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <b>JAJ,</b> ) Szynka konserwowa 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <b>MLE,</b> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 415,9</b> <b>Białko ogółem [g] 115,7</b> <b>Tłuszcz [g] 72,9</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 339,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23</b> <b>suma cukrów prostych [g] 56,8</b> <b>Sól [g] 7,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 28,9</b>
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Papryka 100 g	Pieczarkowa 350 ml ( <b>GLU, SEL,</b> ) Kasza gryczana 90 g Gulasz dieta 120 g ( <b>GLU, SEL,</b> ) Surówka z ogórka kiszzonego 135 g Kompot czarna porzeczka 250 g	Pomidorki koktajlowe 100 g	Chleb razowy 120 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <b>JAJ,</b> ) Szynka konserwowa 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <b>GLU,</b> ) Roślinne do smarowania 5 g Polędwica sopocka 30 g	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 313,4</b> <b>Białko ogółem [g] 103,8</b> <b>Tłuszcz [g] 65,5</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 351,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 37</b> <b>Sól [g] 8,9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 49,1</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

29.04.2026 środa	Bogatobiałkowa	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami jęczmiennymi 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU,</u> ) Galaretki owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <u>JAJ,</u> ) Szynka konserwowa 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 704,6</b> <b>Białko ogółem [g] 141,9</b> <b>Tłuszcz [g] 81,6</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 360</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,4</b> <b>suma cukrów prostych [g] 95,1</b> <b>Sól [g] 6,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 17,3</b>
	Płynna wzmocniona	Kasza manna z masłem 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami jęczmiennymi i mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> )	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami jęczmiennymi i mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> )	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 019,4</b> <b>Białko ogółem [g] 141</b> <b>Tłuszcz [g] 65,2</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 223,7</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,3</b> <b>suma cukrów prostych [g] 104,9</b> <b>Sól [g] 4,2</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 11,5</b>
	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL,</u> )						<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 128,8</b> <b>Białko ogółem [g] 56,4</b> <b>Tłuszcz [g] 43,8</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 381,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 327</b> <b>Sól [g] 0,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 7,8</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

29.04.2026 środa	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa 350 ml ( <u>SEL.</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz bez glutenu 120 g ( <u>SEL.</u> ) Buraczki gotowane (bez glutenu) 200 g Galaretka owocowa 250 ml		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Szynka konserwowa 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL.</u> , <u>może zawierać: SEL.</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 1 948,2 <b>Białko</b> ogółem [g] 75,4 <b>Tłuszcz</b> [g] 49,4 <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 295 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 12,7 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 31,9 <b>Sól</b> [g] 4,6 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 15,4
	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zapiekana 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa z płatkami jęczmiennymi 350 ml ( <u>GLU.</u> , <u>SEL.</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU.</u> , <u>SEL.</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU.</u> ) Galaretka owocowa 250 ml		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <u>JAJ.</u> ) Szynka konserwowa 50 g Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL.</u> , <u>może zawierać: SEL.</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 2 029,8 <b>Białko</b> ogółem [g] 82,6 <b>Tłuszcz</b> [g] 58,8 <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 303,7 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 15,4 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 36,5 <b>Sól</b> [g] 7,4 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 21,1
	Wegetariańska	Kasza manna na mleku 350 ml ( <u>GLU.</u> , <u>MLE.</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Pomidorki koktajlowe 100 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Pieczarkowa ze śmietaną 350 ml ( <u>GLU.</u> , <u>MLE.</u> , <u>SEL.</u> ) Kasza gryczana z warzywami 350 g ( <u>SEL.</u> ) Surówka z ogórka kiszzonego 135 g Galaretka owocowa 250 ml		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU.</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Ser żółty 50 g ( <u>MLE.</u> ) Sałata 0,16 szt Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE.</u> )	<b>Wartość energetyczna</b> [kcal] 2 166,3 <b>Białko</b> ogółem [g] 80,9 <b>Tłuszcz</b> [g] 55 <b>Węglowodany</b> ogółem [g] 355,4 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone</b> ogółem [g] 19,3 <b>suma cukrów prostych</b> [g] 59,1 <b>Sól</b> [g] 6,3 <b>Błonnik pokarmowy</b> [g] 36,4

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

30.04.2026 czwartek	Podstawowa	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE, _</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Cwikła 110 g ( <u>MLE, _</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Żurek 350 ml ( <u>GLU, MLE, SEL, _</u> ) Makaron z mięsem w sosie 300 g ( <u>GLU, JAJ, SEL, _</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Krakowska parzona 50 g Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owo cowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 630,4</b> <b>Białko ogółem [g] 127,1</b> <b>Tłuszcz [g] 83,2</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 353,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 67,5</b> <b>Sól [g] 8,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 19,2</b>
	Łatwostrawna	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE, _</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Makaron z mięsem w sosie 300 g ( <u>GLU, JAJ, SEL, _</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Galareta z drobiu 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owo cowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 629,3</b> <b>Białko ogółem [g] 123,7</b> <b>Tłuszcz [g] 81,1</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 359,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27</b> <b>suma cukrów prostych [g] 65,5</b> <b>Sól [g] 7,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 15,5</b>
	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE, _</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Makaron z mięsem w sosie 300 g ( <u>GLU, JAJ, SEL, _</u> ) Kisiel 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka jubileuszowa 50 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owo cowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 338</b> <b>Białko ogółem [g] 109,5</b> <b>Tłuszcz [g] 63,6</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 339,3</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 67,1</b> <b>Sól [g] 6,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 13,2</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

30.04.2026 czwartek	Bogatoresztkowa	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE, _</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Ćwikła 110 g ( <u>MLE, _</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <u>GLU, JAJ, _</u> ) Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL, _</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g	Sałatka z fasoli 150 g	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Galareta z drobiu 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owoowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 818,6</b> <b>Białko ogółem [g] 137,1</b> <b>Tłuszcz [g] 73,7</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 423,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,9</b> <b>suma cukrów prostych [g] 77,4</b> <b>Sól [g] 9,1</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 42,3</b>
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Ćwikła 110 g ( <u>MLE, _</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet 100 g ( <u>GLU, JAJ, _</u> ) Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL, _</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g	Sałatka z fasoli 150 g	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Galareta z drobiu 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Pulpet 100 g ( <u>GLU, JAJ, _</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 3 068,6</b> <b>Białko ogółem [g] 150,2</b> <b>Tłuszcz [g] 77</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 473,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23,2</b> <b>suma cukrów prostych [g] 61,3</b> <b>Sól [g] 11</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 58,8</b>
	Bogatobiałkowa	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE, _</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE, _</u> )	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Makaron z mięsem w sosie 300 g ( <u>GLU, JAJ, SEL, _</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU, _</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Galareta z drobiu 350 ml ( <u>SEL, _</u> ) Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owoowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 629,3</b> <b>Białko ogółem [g] 123,7</b> <b>Tłuszcz [g] 81,1</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 359,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27</b> <b>suma cukrów prostych [g] 65,5</b> <b>Sól [g] 7,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 15,5</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

30.04.2026 czwartek	Płynna wzmocniona	Płatki jęczmienne z masłem 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 300 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Ryżanka z mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	Ryżanka z mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Budyń 350 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 1 931</b> <b>Białko ogółem [g] 125,7</b> <b>Tłuszcz [g] 65,3</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 214,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 31,3</b> <b>suma cukrów prostych [g] 105,6</b> <b>Sól [g] 4,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 7,8</b>
	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL,</u> )						<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 128,8</b> <b>Białko ogółem [g] 56,4</b> <b>Tłuszcz [g] 43,8</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 381,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 327</b> <b>Sól [g] 0,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 7,8</b>
	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet bez glutenu 100 g ( <u>JAJ,</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Galareta z drobiu 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owocowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 049,4</b> <b>Białko ogółem [g] 77,8</b> <b>Tłuszcz [g] 58,2</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 295,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,7</b> <b>suma cukrów prostych [g] 19,5</b> <b>Sól [g] 3,2</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 10,3</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

30.04.2026 czwartek	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Szynka zrazowa 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Makaron z mięsem w sosie 300 g ( <u>GLU, JAJ, SEL,</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Galareta z drobiu 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owoowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 147,1</b> <b>Białko ogółem [g] 88,4</b> <b>Tłuszcz [g] 62,7</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 315</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,1</b> <b>suma cukrów prostych [g] 25,6</b> <b>Sól [g] 5,8</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 14,6</b>
	Wegetariańska	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Jajko 1 szt ( <u>JAJ,</u> ) Cwikła 110 g ( <u>MLE,</u> ) Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	Ryżanka 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Pulpet z soczewicy 100 g Sos warzywny 50 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Sałata vinegret 200 g Kisiel 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Sałatka z fasoli 150 g Roszponka 10 g Herbata 250 ml	Mus warzywno-owoowy 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 772,3</b> <b>Białko ogółem [g] 115,3</b> <b>Tłuszcz [g] 65,7</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 454,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 77,5</b> <b>Sól [g] 6,8</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 48</b>
	Podstawowa	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z dżemem truskawkowym 85 g ( <u>MLE,</u> ) Herbata 250 ml	Banan 200 g	Grochowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba smażona 120 g ( <u>GLU, JAJ, RYB,</u> ) Surówka z kiszanej kapusty 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Sałatka jarzynowa 250 g ( <u>JAJ, SEL, może zawierać: GOR, S02,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 566,3</b> <b>Białko ogółem [g] 96,1</b> <b>Tłuszcz [g] 87</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 369,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,2</b> <b>suma cukrów prostych [g] 88,2</b> <b>Sól [g] 8,2</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 38,3</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

01.05.2026 piątek	Łatwostrawna	<p>Platki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE,</u>)          Bułka pszenna 120 g (<u>GLU,</u>)          Roślinne do smarowania 20 g          Twaróg z dżemem truskawkowym 85 g (<u>MLE,</u>)          Herbata 250 ml</p>	<p>Banan 200 g</p>	<p>Jarzynowa z płatkami ryżowymi 350 ml (<u>SEL,</u>)          Ziemniaki 300 g          Ryba w warzywach 120 g (<u>RYB, SEL,</u>)          Kompot czarna porzeczka 250 g</p>		<p>Bułka pszenna 120 g (<u>GLU,</u>)          Roślinne do smarowania 20 g          Sałatka jarzynowa dieta 250 g (<u>JAJ, SEL, może zawierać: GOR, S02,</u>)          Pomidor 100 g          Herbata 250 ml</p>	<p>Sok wielowarzywny 1 szt (<u>SEL, może zawierać: SEL,</u>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 253,9</b>  <b>Białko ogółem [g] 82,5</b>  <b>Tłuszcz [g] 67,4</b></p> <p><b>Węglowodany ogółem [g] 345,7</b>  <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,8</b>  <b>suma cukrów prostych [g] 95,3</b>  <b>Sól [g] 6,9</b>  <b>Błonnik pokarmowy [g] 30,5</b></p>
	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	<p>Platki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE,</u>)          Bułka pszenna 120 g (<u>GLU,</u>)          Roślinne do smarowania 20 g          Twaróg z dżemem truskawkowym 85 g (<u>MLE,</u>)          Herbata 250 ml</p>	<p>Banan 200 g</p>	<p>Jarzynowa z płatkami ryżowymi 350 ml (<u>SEL,</u>)          Ziemniaki 300 g          Ryba w warzywach 120 g (<u>RYB, SEL,</u>)          Kompot czarna porzeczka 250 g</p>		<p>Bułka pszenna 120 g (<u>GLU,</u>)          Roślinne do smarowania 20 g          Szyńka gotowana 50 g          Herbata 250 ml</p>	<p>Jogurt owocowy 1 szt (<u>MLE,</u>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 168,8</b>  <b>Białko ogółem [g] 94,8</b>  <b>Tłuszcz [g] 54,2</b></p> <p><b>Węglowodany ogółem [g] 337</b>  <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18</b>  <b>suma cukrów prostych [g] 89,4</b>  <b>Sól [g] 5,6</b>  <b>Błonnik pokarmowy [g] 22,1</b></p>
	Bogatoresztkowa	<p>Platki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE,</u>)          Pieczywo mieszane 120 g (<u>GLU,</u>)          Roślinne do smarowania 20 g          Twaróg z dżemem truskawkowym 85 g (<u>MLE,</u>)          Herbata 250 ml</p>	<p>Banan 200 g</p>	<p>Grochowa 350 ml (<u>GLU, SEL,</u>)          Ziemniaki 300 g          Ryba w warzywach 120 g (<u>RYB, SEL,</u>)          Surówka z kiszzonej kapusty 200 g          Kompot czarna porzeczka 250 g</p>	<p>Rzodkiewka 0,5 szt</p>	<p>Pieczywo mieszane 120 g (<u>GLU,</u>)          Roślinne do smarowania 20 g          Sałatka jarzynowa 250 g (<u>JAJ, SEL, może zawierać: GOR, S02,</u>)          Pomidor 100 g          Herbata 250 ml</p>	<p>Sok wielowarzywny 1 szt (<u>SEL, może zawierać: SEL,</u>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna[ kcal] [kcal] 2 512,2</b>  <b>Białko ogółem [g] 97,1</b>  <b>Tłuszcz [g] 72,2</b></p> <p><b>Węglowodany ogółem [g] 396,5</b>  <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,9</b>  <b>suma cukrów prostych [g] 99,9</b>  <b>Sól [g] 9</b>  <b>Błonnik pokarmowy [g] 53,8</b></p>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

01.05.2026 piątek	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg 80 g ( <u>MLE,</u> ) Ogórek świeży 100 g Herbata 250 ml	Papryka 100 g	Grochowa 350 ml ( <u>GLU,</u> <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB,</u> <u>SEL,</u> ) Surówka z kiszanej kapusty 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g	Rzodkiewka 0,5 szt	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Sałatka jarzynowa 250 g ( <u>JAJ,</u> <u>SEL,</u> <u>może zawierać:</u> <u>GOR,</u> <u>S02,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Ryba gotowana 100 g ( <u>RYB,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 460</b> <b>Białko ogółem [g] 108,3</b> <b>Tłuszcz [g] 68,7</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 385,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,9</b> <b>suma cukrów prostych [g] 52,2</b> <b>Sól [g] 9</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 66,9</b>
	Bogatobiałkowa	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU,</u> <u>MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z dżemem truskawkowym 85 g ( <u>MLE,</u> ) Herbata 250 ml	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami ryżowymi 350 ml ( <u>SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g ( <u>RYB,</u> <u>SEL,</u> ) Kompot czarna porzeczka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Sałatka jarzynowa 250 g ( <u>JAJ,</u> <u>SEL,</u> <u>może zawierać:</u> <u>GOR,</u> <u>S02,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL,</u> <u>może zawierać:</u> <u>SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 381,4</b> <b>Białko ogółem [g] 93,1</b> <b>Tłuszcz [g] 76,3</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 345,9</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,4</b> <b>suma cukrów prostych [g] 94,2</b> <b>Sól [g] 7,3</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 28,4</b>
	Płynna wzmocniona	Płatki owsiane z masłem 350 ml ( <u>GLU,</u> <u>MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ,</u> <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami ryżowymi i mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Biszkopty z mlekiem 200 g ( <u>GLU,</u> <u>JAJ,</u> <u>MLE,</u> )	Jarzynowa z płatkami ryżowymi i mięsem 350 ml ( <u>SEL,</u> )	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 214,4</b> <b>Białko ogółem [g] 130,9</b> <b>Tłuszcz [g] 66,7</b> <b>Węglowodany ogółem [g] 283,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 101,8</b> <b>Sól [g] 4,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 20,5</b>

01.05.2026 piątek	Dieta do żywienia przez zgłębnik							<p>Jarzynowa do sondy 220 ml (<u>GLU, JAJ, MLE, SEL, _</u>)</p> <p><b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2</b> 128,8 <b>Białko ogółem [g]</b> 56,4 <b>Tłuszcz [g]</b> 43,8</p> <p><b>Węglowodany ogółem [g]</b> 381,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 15,6 <b>suma cukrów prostych [g]</b> 327 <b>Sól [g] 0,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 7,8</b></p>
	Bezglutenowa	<p>Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Herbata 250 ml</p>	<p>Banan 200 g</p>	<p>Jarzynowa z płatkami ryżowymi 350 ml (<u>SEL, _</u>) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g (<u>RYB, SEL, _</u>) Kompot czarna porzeczka 250 g</p>		<p>Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Sałatka jarzynowa dieta 250 g (<u>JAJ, SEL, może zawierać: GOR, S02, _</u>) Pomidor 100 g Herbata 250 ml</p>	<p>Sok wielowarzywny 1 szt (<u>SEL, może zawierać: SEL, _</u>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2</b> 014,7 <b>Białko ogółem [g]</b> 60,2 <b>Tłuszcz [g]</b> 58,7</p> <p><b>Węglowodany ogółem [g]</b> 310,5 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 9,5 <b>suma cukrów prostych [g]</b> 62,3 <b>Sól [g] 5,1</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 24</b></p>
	Bezmleczna - dieta	<p>Bułka pszenna 120 g (<u>GLU, _</u>) Roślinne do smarowania 20 g Szynka konserwowa 50 g Herbata 250 ml</p>	<p>Banan 200 g</p>	<p>Jarzynowa z płatkami ryżowymi 350 ml (<u>SEL, _</u>) Ziemniaki 300 g Ryba w warzywach 120 g (<u>RYB, SEL, _</u>) Kompot czarna porzeczka 250 g</p>		<p>Bułka pszenna 120 g (<u>GLU, _</u>) Roślinne do smarowania 20 g Sałatka jarzynowa dieta 250 g (<u>JAJ, SEL, może zawierać: GOR, S02, _</u>) Pomidor 100 g Herbata 250 ml</p>	<p>Sok wielowarzywny 1 szt (<u>SEL, może zawierać: SEL, _</u>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1</b> 893,1 <b>Białko ogółem [g]</b> 63,6 <b>Tłuszcz [g]</b> 56,9</p> <p><b>Węglowodany ogółem [g]</b> 296,7 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 11,1 <b>suma cukrów prostych [g]</b> 66,7 <b>Sól [g] 7,5</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 28,3</b></p>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

01.05.2026 piątek	Vegetariańska	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <u>GLU, MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z dżemem truskawkowym 85 g ( <u>MLE,</u> ) Herbata 250 ml	Banan 200 g	Grochowa 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Kopytka 300 g ( <u>GLU, JAJ,</u> ) Surówka z kiszonej kapusty 200 g Kompot czarna porzeczka 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Sałatka jarzynowa 250 g ( <u>JAJ, SEL, może zawierać: GOR, S02,</u> ) Pomidor 100 g Herbata 250 ml	Sok wielowarzywny 1 szt ( <u>SEL, może zawierać: SEL,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 717,6</b> <b>Białko ogółem [g] 87</b> <b>Tłuszcz [g] 77,2</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 445,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 93,7</b> <b>Sól [g] 8,8</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 51,5</b>
02.05.2026 sobota	Podstawowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Papryka 100 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Zeberka duszone 220 g ( <u>GLU,</u> ) Surówka z pora 200 g ( <u>JAJ, może zawierać: GOR, S02,</u> ) Kompot truskawka 250 g		Chleb pszenno-żytni 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Paszтет drobiowy 100 g ( <u>GLU, może zawierać: JAJ, S02,</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 915,7</b> <b>Białko ogółem [g] 118,5</b> <b>Tłuszcz [g] 118,6</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 357,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33</b> <b>suma cukrów prostych [g] 96,5</b> <b>Sól [g] 7,2</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 26,5</b>
	Łatwostrawna	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Rozzponka 5 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU,</u> ) Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Kiełbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 603,3</b> <b>Białko ogółem [g] 123,3</b> <b>Tłuszcz [g] 80</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 359,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,4</b> <b>suma cukrów prostych [g] 89,7</b> <b>Sól [g] 6,8</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 22,7</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

02.05.2026 sobota	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Herbata 250 ml	Jogurt naturalny 150 g ( <u>MLE,</u> )	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU,</u> ) Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Kiełbasa żywiecka 50 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 536,8</b> <b>Białko ogółem [g] 111,6</b> <b>Tłuszcz [g] 79,5</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 355,2</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,4</b> <b>suma cukrów prostych [g] 63,5</b> <b>Sól [g] 7,1</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 21,5</b>
	Bogatoresztkowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Papryka 100 g Roszponka 5 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Surówka z pora z olejem 200 g Kompot truskawka 250 g	Pieczywo wasa 30 g ( <u>GLU,</u> )	Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Kiełbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 755,3</b> <b>Białko ogółem [g] 127,2</b> <b>Tłuszcz [g] 82</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 397,4</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 96,7</b> <b>Sól [g] 8,1</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 40,6</b>
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Papryka 100 g Roszponka 5 g Herbata 250 ml	Pomidorki koktajlowe 100 g	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Surówka z pora z olejem 200 g Kompot truskawka 250 g	Pieczywo wasa 30 g ( <u>GLU,</u> )	Chleb razowy 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Kiełbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Chleb razowy 60 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 5 g Szynka zapiekana 30 g	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 486,2</b> <b>Białko ogółem [g] 96,9</b> <b>Tłuszcz [g] 72,6</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 387,9</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,5</b> <b>suma cukrów prostych [g] 47,2</b> <b>Sól [g] 9,1</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 54,3</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

02.05.2026 sobota	Bogatobiałkowa	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE,</u> ) Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Roszponka 5 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL,</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU,</u> ) Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU,</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Kielbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 603,3</b> <b>Białko ogółem [g] 123,3</b> <b>Tłuszcz [g] 80</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 359,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,4</b> <b>suma cukrów prostych [g] 89,7</b> <b>Sól [g] 6,8</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 22,7</b>
	Płynna wzmocniona	Płatki ryżowe z masłem 350 ml ( <u>MLE,</u> )	Twaróg z żółtkiem 280 g ( <u>JAJ, MLE,</u> )	Krupnik z mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> )	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE,</u> )	Krupnik z mięsem 350 ml ( <u>GLU, SEL,</u> )	Budyń 200 g ( <u>MLE,</u> )	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 835,8</b> <b>Białko ogółem [g] 115,8</b> <b>Tłuszcz [g] 68,3</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 195</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29</b> <b>suma cukrów prostych [g] 102,2</b> <b>Sól [g] 3,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 10,1</b>
	Dieta do żywienia przez zgłębnik	Jarzynowa do sondy 220 ml ( <u>GLU, JAJ, MLE, SEL,</u> )						<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 128,8</b> <b>Białko ogółem [g] 56,4</b> <b>Tłuszcz [g] 43,8</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 381,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 327</b> <b>Sól [g] 0,6</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 7,8</b>

## Jadłospisy za okres od dnia 23.04.2026 do dnia 02.05.2026 KUCHNIA SZPITALNA

02.05.2026 sobota	Bezglutenowa	Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Rozszponka 5 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Jarzynowa 350 ml ( <u>SEL</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz bez glutenu 120 g ( <u>SEL</u> ) Buraczki gotowane (bez glutenu) 200 g Kompot truskawka 250 g		Chleb bezglutenowy 220 g Roślinne do smarowania 20 g Kielbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2003,9</b> <b>Białko ogółem [g] 72,7</b> <b>Tłuszcz [g] 54,9</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 298,8</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,6</b> <b>suma cukrów prostych [g] 32,1</b> <b>Sól [g] 3,2</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 15,2</b>
	Bezmleczna - dieta	Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Polędwica sopocka 50 g Rozszponka 5 g Herbata 250 ml	Wafle ryżowe 30 g	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL</u> ) Ziemniaki 300 g Gulasz dieta 120 g ( <u>GLU, SEL</u> ) Buraczki gotowane 200 g ( <u>GLU</u> ) Kompot truskawka 250 g		Bułka pszenna 120 g ( <u>GLU</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Kielbasa żywiecka 50 g Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2092</b> <b>Białko ogółem [g] 80,7</b> <b>Tłuszcz [g] 64,7</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 307,5</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,4</b> <b>suma cukrów prostych [g] 36,6</b> <b>Sól [g] 5,7</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 20,6</b>
	Wegetariańska	Płatki ryżowe na mleku 350 ml ( <u>MLE</u> ) Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Papryka 100 g Rozszponka 5 g Herbata 250 ml	Serek owocowy 1 szt ( <u>MLE</u> )	Krupnik 350 ml ( <u>GLU, SEL</u> ) Ziemniaki 300 g Jajko sadzone 100 g ( <u>JAJ</u> ) Surówka z pora z olejem 200 g Kompot truskawka 250 g		Pieczywo mieszane 120 g ( <u>GLU</u> ) Roślinne do smarowania 20 g Twaróg z koprem 85 g ( <u>MLE</u> ) Rukola 10 g Herbata 250 ml	Sok owocowo-warzywny 1 szt	<b>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2539,3</b> <b>Białko ogółem [g] 110,9</b> <b>Tłuszcz [g] 77,7</b>  <b>Węglowodany ogółem [g] 368,6</b> <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 23,2</b> <b>suma cukrów prostych [g] 98,7</b> <b>Sól [g] 6,4</b> <b>Błonnik pokarmowy [g] 38,2</b>