

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: SZPITAL DREWNICA		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczerek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2024-12-18 Jadłospis dla diety: D PODSTAWOWA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Ser żółty 45g (<i>MLE</i>), Ogórek 90g , Mix салат 10g , Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g ,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Wieprzowina szarpana 200g (<i>SEL, SEZ</i>), Ryż biały na sypko 180g , Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g , Kompot b/c 300ml , Cukier 15g ,	Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka makaronowa z szynką i warzywami 200g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3084.14 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 120.56 g; Tłuszcz: 97.96 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.61 g; Węglowodany ogółem: 450.16 g; suma cukrów prostych: 92.08 g; Sól: 8.22 g; Błonnik pokarmowy: 41.00 g; WW: 45.17 Por;

środa 2024-12-18 Jadłospis dla diety: D ŁATWOSTRAWNA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Bułka wrocławska 70g (<i>GLU, JAJ</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany z natką pietruszki 60g (<i>MLE</i>), Pomidor 90g , Mix салат 10g , Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g ,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Wieprzowina szarpana 200g (<i>SEL, SEZ</i>), Ryż biały na sypko 180g , Brokuły z wody 130g , Kompot b/c 300ml , Cukier 15g ,	Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Bułka wrocławska 70g (<i>GLU, JAJ</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Szynka konserwowa 45g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g , Pomidor 90g , Mix салат 10g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2601.58 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 103.51 g; Tłuszcz: 79.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 38.65 g; Węglowodany ogółem: 383.42 g; suma cukrów prostych: 87.98 g; Sól: 7.27 g; Błonnik pokarmowy: 29.58 g; WW: 38.49 Por;

środa 2024-12-18 Jadłospis dla diety: D CUKRZYCOWA 5 POSIŁKÓW		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Ser żółty 45g (<i>MLE</i>), Ogórek 90g , Mix салат 10g , Herbata z cytryną b/cukru 350ml ,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Wieprzowina szarpana 200g (<i>SEL, SEZ</i>), Ryż brązowy na sypko 200g , Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g , Kompot b/c 300ml ,	Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka makaronowa z makaronem razowym z szynką i warzywami 200g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml ,
II Śniadanie: Chleb razowy 80g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 8g (<i>MLE</i>), Szynka bukowa 20g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Papryka świeża 50g ,	Podwieczerek: Krakеры 5szt (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3352.46 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 133.23 g; Tłuszcz: 115.67 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 50.53 g; Węglowodany ogółem: 472.68 g; suma cukrów prostych: 65.05 g; Sól: 9.04 g; Błonnik pokarmowy: 57.34 g; WW: 47.57 Por;

środa 2024-12-18 Jadłospis dla diety: D CUKRZYCOWA 6 POSIŁKÓW		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Ser żółty 45g (<i>MLE</i>), Ogórek 90g , Mix салат 10g , Herbata z cytryną b/cukru 350ml ,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Wieprzowina szarpana 200g (<i>SEL, SEZ</i>), Ryż brązowy na sypko 200g , Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g , Kompot b/c 300ml ,	Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka makaronowa z makaronem razowym z szynką i warzywami 200g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml ,
II Śniadanie: Chleb razowy 80g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 8g (<i>MLE</i>), Szynka bukowa 20g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Papryka świeża 50g ,	Podwieczerek: Krakеры 5szt (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>),	Posiłek nocny: Chleb razowy 40g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 4g (<i>MLE</i>), Serek topiony w plastrach 1szt (<i>MLE</i>), Sałata zielona 5g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3537.90 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 138.70 g; Tłuszcz: 124.55 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 55.75 g; Węglowodany ogółem: 495.19 g; suma cukrów prostych: 67.08 g; Sól: 9.79 g; Błonnik pokarmowy: 60.70 g; WW: 49.82 Por;

środa 2024-12-18 Jadłospis dla diety: D WEGETARIAŃSKA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Ser żółty 45g (<i>MLE</i>), Ogórek 90g , Mix салат 10g , Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g ,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Risotto z warzywami i cieciorką 300g (<i>SOJ, SEL</i>), Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g , Kompot b/c 300ml , Cukier 15g ,	Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka makaronowa z fasolą i warzywami 200g (<i>GLU, JAJ, SOJ, GOR</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3285.20 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 105.98 g; Tłuszcz: 89.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.16 g; Węglowodany ogółem: 540.77 g; suma cukrów prostych: 92.44 g; Sól: 5.55 g; Błonnik pokarmowy: 55.51 g; WW: 54.31 Por;

środa 2024-12-18 Jadłospis dla diety: D Z PRODUKTAMI BEZGLUTENOWYMI BEZ LAKTOZY		
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi na mleku sojowym 400ml (<i>SOJ</i>), Chleb bezglutenowy 100g (<i>SOJ</i>), Masło roślinne 20g , Filet z kurczaka pieczony 45g , Ogórek 90g , Mix салат 10g , Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g ,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (<i>SEL</i>), Szynka pieczona 100g , Ryż biały na sypko 200g , Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g , Kompot b/c 300ml , Cukier 15g ,	Chleb bezglutenowy 100g (<i>SOJ</i>), Masło roślinne 20g , Schab pieczony 45g , Pomidor 90g , Herbata z cytryną b/cukru 350ml , Cukier 15g , Mix салат 10g ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2296.53 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 88.18 g; Tłuszcz: 79.30 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 16.01 g; Węglowodany ogółem: 303.45 g; suma cukrów prostych: 73.41 g; Sól: 6.28 g; Błonnik pokarmowy: 31.53 g; WW: 30.61 Por;

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2024-12-18		Jadłospis dla diety: D BEZMLECZNA
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi na mleku sojowym 400ml (GLU, SOJ), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło roślinne 20g, Szynka bukowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Ogórek 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (SEL), Wieprzowina szarpana 200g (SEL, SEZ), Ryż biały na sypko 180g, Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło roślinne 20g, Sałatka makaronowa z szynką i warzywami 200g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2909.68 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 108.06 g; Tłuszcz: 83.06 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 19.68 g; Węglowodany ogółem: 443.22 g; suma cukrów prostych: 77.31 g; Sól: 8.11 g; Błonnik pokarmowy: 42.48 g; WW: 44.57 Por;

środa 2024-12-18		Jadłospis dla diety: D BOGATOBIAŁKOWA
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (GLU, MLE), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Bułka wrocławska 70g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Serek homogenizowany z natką pietruszki 60g (MLE), Szynka bukowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Pomidor 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (MLE, SEL), Wieprzowina szarpana 200g (SEL, SEZ), Ryż biały na sypko 180g, Brokuły z wody 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Bułka wrocławska 70g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Sałatka makaronowa z szynką i warzywami 200g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g, Szynka konserwowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3155.44 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 138.58 g; Tłuszcz: 93.40 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.54 g; Węglowodany ogółem: 455.62 g; suma cukrów prostych: 87.60 g; Sól: 9.74 g; Błonnik pokarmowy: 32.04 g; WW: 45.71 Por;

środa 2024-12-18		Jadłospis dla diety: D PRZECIERANA
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi - przecierana 400ml (GLU, MLE), Bułka wrocławska 160g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Serek homogenizowany naturalny 60g (MLE), Pomidor bez skórki rozdrobniony 100g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. - przecierana 400ml (MLE, SEL), Szynka pieczona mielona 100g, Sos własny 80ml (MLE), Ziemniaki 200g, Brokuły z wody - rozdrobnione 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Bułka wrocławska 160g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Sałatka makaronowa z szynką i warzywami - rozdrobniona 200g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3005.22 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 127.57 g; Tłuszcz: 85.03 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 39.95 g; Węglowodany ogółem: 445.63 g; suma cukrów prostych: 85.09 g; Sól: 8.11 g; Błonnik pokarmowy: 28.01 g; WW: 44.66 Por;

środa 2024-12-18		Jadłospis dla diety: D WEGETARIAŃSKA BEZMLECZNA
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi na mleku sojowym 400ml (GLU, SOJ), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło roślinne 20g, Paszтет warzywny 60g (JAJ, SEL), Ogórek 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (SEL), Risotto z warzywami i ciociorką 300g (SOJ, SEL), Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło roślinne 20g, Wędlina sojowa 20g, Sałatka makaronowa z fasolą i warzywami 200g (GLU, JAJ, SOJ, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3216.41 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 97.59 g; Tłuszcz: 79.68 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 14.65 g; Węglowodany ogółem: 547.35 g; suma cukrów prostych: 80.32 g; Sól: 6.15 g; Błonnik pokarmowy: 61.18 g; WW: 55.07 Por;

środa 2024-12-18		Jadłospis dla diety: D BEZ RYB
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (GLU, MLE), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło extra 82% 20g (MLE), Ser żółty 45g (MLE), Ogórek 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (MLE, SEL), Wieprzowina szarpana 200g (SEL, SEZ), Ryż biały na sypko 180g, Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło extra 82% 20g (MLE), Sałatka makaronowa z szynką i warzywami 200g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3084.14 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 120.56 g; Tłuszcz: 97.96 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 41.61 g; Węglowodany ogółem: 450.16 g; suma cukrów prostych: 92.08 g; Sól: 8.22 g; Błonnik pokarmowy: 41.00 g; WW: 45.17 Por;

środa 2024-12-18		Jadłospis dla diety: D WEGETARIAŃSKA BEZ JAJKA
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (GLU, MLE), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło extra 82% 20g (MLE), Ser żółty 45g (MLE), Ogórek 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (MLE, SEL), Risotto z warzywami i ciociorką 300g (SOJ, SEL), Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło extra 82% 20g (MLE), Sałatka makaronowa z fasolą i warzywami 200g (GLU, JAJ, SOJ, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3285.20 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 105.98 g; Tłuszcz: 89.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.16 g; Węglowodany ogółem: 540.77 g; suma cukrów prostych: 92.44 g; Sól: 5.55 g; Błonnik pokarmowy: 55.51 g; WW: 54.31 Por;

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2024-12-18	Jadłospis dla diety: D CUKRZYCA 5 POSIŁKÓW BEZMLECZNA	
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi na mleku sojowym 400ml (GLU, SOJ), Chleb razowy 160g (GLU), Masło roślinne 20g, Szynka bukowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Ogórek 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (SEL), Wieprzowina szarpana 200g (SEL, SEZ), Ryż brązowy na sypko 200g, Surówka z pora, marchewki i jabłka z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml,	Chleb razowy 160g (GLU), Masło roślinne 20g, Sałatka makaronowa z makaronem razowym z szynką i warzywami 200g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml,
II Śniadanie: Chleb razowy 80g (GLU), Masło roślinne 8g, Szynka bukowa 20g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Papryka świeża 50g,	Podwieczorek: Pieczywo chrupkie 20g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3095.12 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 120.70 g; Tłuszcz: 92.38 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 22.43 g; Węglowodany ogółem: 464.37 g; suma cukrów prostych: 45.14 g; Sól: 9.06 g; Błonnik pokarmowy: 59.65 g; WW: 46.84 Por;

Dietetyk

.....