

Szpital Drewnica Ząbki ul. Rychlickiego 1							
Piątek 2025.,,06 ,06,25		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml, (MI,GI)* Jajka szt.2 (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20g Pomidor 50g	Płatki owsiane na mleku 350 ml, (MI,GI) Szynka hetmańska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Płatki owsiane na mleku 350 ml, (MI,GI) Szynka hetmańska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Jajka szt.2 (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Herbata b/c 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Płatki owsiane na mleku 350 ml, (MI,GI) Jajka szt.2 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Płatki owsiane na mleku roślinnym 350 ml, (GI) Pasta z zielonego groszku 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g
	II śn.	*dieta bogatoenergetyczna ciastka maślane 4 szt ** Dieta wysokobiałkowa jogurt naturalny 150ml			Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka wp. (20g), ogórek 30 g (GI,MI,Sj)		
	Obiad	Zupa ziemniaczana 400ml (GI) Makaron z sosem pieczarkowym (200 g + 150 g) (GI,MI) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa ziemniaczana 400ml (GI) makaron z sosem warzywnym (200 g + 150 g) (GI,MI) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa ziemniaczana 400ml (GI) makaron z sosem warzywnym (marchewka, cukinia) (200 g + 150 g) (GI,M Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa ziemniaczana 400ml (GI) Makaron pełnoziarnisty z sosem pieczarkowym (200 g + 150g) (GI,MI) Kompot b/c 250 ml Owoc	Zupa ziemniaczana 400ml (GI) makaron z sosem pieczarkowym (200 g + 150 g) (GI,MI) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa ziemniaczana 400ml (GI) makaron z sosem pieczarkowym (200 g + 150 g) (GI) Kompot z cukrem 250 ml Owoc
	PD	*Dieta bogatoenergetyczna mleko 3.2% tł 200ml **Dieta wysokobiałkowa mleko 200ml			Jogurt nat. 150 ml (MI)		
	Kolacja	Paprykarz 70 g (G,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Paprykarz 70 g (G,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Polędwica drobiowa 70 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Pasta paprykarz 70 g (G,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g (GI) Herbata b/c 250 ml Ogórek 100 g	Humus z ciecierzycy 100 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Humus z ciecierzycy 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g
	Posile k				Chleb chrupki żytni 4 szt		
	Wartości odżywcze	Energia: 2358 kcal Białko: 93,5 g Tł. Ogółem: 64 g Kw. Tł. Nasycone: 21,5 g Węgl./w tym cukry:370 g/53g Błonnik: 31g Sód:1760 mg	Energia: 2305 kcal Białko: 94 g Tł. Ogółem: 62,3 g Kw. Tł. Nasycone: 21 g Węgl./w tym cukry:372 g/53g Błonnik: 31g Sód:1751 mg	Energia: 2305 kcal Białko: 94 g Tł. Ogółem: 62,3 g Kw. Tł. Nasycone: 21 g Węgl./w tym cukry:372 g/53g Błonnik: 31g Sód:1751 mg	Energia: 2410 kcal Białko: 103 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 22,2 g Węgl./w tym cukry: 338g/48g Błonnik: 44,1 g Sód:1703 mg	Energia: 2320 kcal Białko: 81 g Tł. Ogółem: 60,5 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:375 g/55g Błonnik: 45 g Sód:1700 mg	Energia: 2245 kcal Białko: 64,2 g Tł. Ogółem: 43,1 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:355 g/57g Błonnik: 45,3g Sód:1682 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Sobota 2025,07,06,25		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI)* Ser żółty 45 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Szynka z indyka 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Szynka z indyka 45g (Sj) Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Ser żółty 45 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Ser żółty 45 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g	Jogurt roślinny 150 ml Pasta warzywna z fasolą 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g
	II śn.	<i>*Dieta bogatoenergetyczna</i> Krakersy 4 szt <i>**Dieta wysokobiałkowa</i> Serek owocowy 200g			Salatka z warzyw świeżych w sosie winegret		
	Obiad	Zupa zacierkowa 400 ml (GI) Leczo z kielbasą 150 g (Sj) Kasza jęczmienna 200 g Kompot z cukrem 250 m	Zupa zacierkowa 400 ml (GI) Leczo z indykiem lekkostrawne (cukinia, marchewka, pomidor) 150 g Kasza jęczmienna 200 g Kompot z cukrem 250 m	Zupa zacierkowa 400 ml (GI) Leczo z indykiem lekkostrawne (cukinia, marchewka, pomidor) 150 g Kasza jęczmienna 200 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa zacierkowa 400 ml (GI) Leczo z indykiem lekkostrawne (cukinia, marchewka, pomidor) 150 g Kasza jęczmienna 200 g Kompot b/c 250 ml	Zupa zacierkowa 400 ml (GI) Leczo z tofu 150 g (Sj) Kasza jęczmienna 200 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa zacierkowa 400 ml (GI) Leczo z tofu 150 g (Sj) Kasza jęczmienna 200 g Kompot z cukrem 250 ml
	PD	<i>*Dieta bogatoenergetyczna</i> kisiel 150ml <i>**Dieta wysokobiałkowa</i> kisiel 150ml			Kisiel b/c 150 ml		
	Kolacja	Szynka królewska 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Szynka królewska 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Marchew got. 100 g	Szynka królewska 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Marchew got. 100 g	Szynka królewska 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g (GI) Herbata b/c 250 ml Ogórek 100 g	Pasta z ciecierzycy (wyrób własny) 70 g (G) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Pasta z ciecierzycy (wyrób własny) 70 g (G) Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g
	Posilek nocny				Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka królewska (20g), sałata 30 g (GI,MI,Sj)		
	Wartości odżywcze	Energia: 2375kcal Białko: 85 g Tł. Ogółem: 76,2 g Kw. Tł. Nasycone: 20,3 g Węgl./w tym cukry:382 g/63g Błonnik: 30,5 g Sód:1681 mg	Energia: 2290 kcal Białko: 84 g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Tł. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:375 g/52g Błonnik: 34g Sód:1660 mg	Energia: 2290 kcal Białko: 84 g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Tł. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:375 g/52g Błonnik: 34g Sód:1660 mg	Energia: 22978kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 58 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry: 354g/50g Błonnik: 45 g Sód:1707 mg	Energia: 2350 kcal Białko: 85,3 g Tł. Ogółem: 75,2 g Kw. Nasycone: 19,3 g Węgl./w tym cukry:380 g / 57g Błonnik: 30,5 g Sód:1662 mg	Energia: 2260 kcal Białko: 66 g Tł. Ogółem: 41,3 g Kw. Nasycone: 17,1 g Węgl./w tym cukry:381g/58g Błonnik: 45 g Sód:1680 mg

*Skróty alergenów: **Ml** - mleko, **Gl** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Niedziela 2025,08,06		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Kakao na mleku 300 ml (MI)* Ser biały 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g Dżem 15 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Ser biały 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 100 g Dżem 15 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Ser biały 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 100 g Dżem 15 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Ser biały 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Ser biały 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g Dżem 15 g	Jogurt roślinny 150 ml Pasta z białej fasoli i natki pietruszki 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml pomidor 100 g Dżem 15 g
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka zbożowe 4 sz. Dieta wysokobiałkowa Jogurt owocowy 200g			Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), polędwica drobiowa (20g), ogórek 30 g (GI,MI,Sj)		
	Obiad	Zupa rosół 400 ml (GI) Pieczeń rzymska 120 g (GI) ziemniaki 200 g buraczki 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa rosół 400 ml (GI) Pieczeń rzymska w sosie 120 g (GI) ziemniaki 200 g buraczki. 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa rosół 400 ml (GI) Pieczeń rzymska w sosie 120 g (GI) ziemniaki 200 g buraczki 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa rosół 400 ml (GI) Pieczeń rzymska w sosie 120 g (GI) ziemniaki 200 g sałatka z surowej marchewki z sokiem z cytryny 120 g Kompot b/c 250 ml	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym 400 ml (GI) Kotlet sojowy 100 g (GI,J) ziemniaki 200 g buraczki 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym 400 ml (GI) Kotlet sojowy 100 g (GI,J) ziemniaki 200 g buraczki 120 g Kompot z cukrem 250 ml
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Budyń owocowy 200g Dieta wysokobiałkowa Budyń owocowy 200g			Budyń b/c 150 ml (MI)		
	Kolacja	Pasta mięsa z warzywami 70 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Pasta mięsa z warzywami 70 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g Pomidor 80 g	Pasta mięsa z warzywami 70 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g Pomidor 80 g	Pasta mięsa z warzywami 70 g Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g (GI) Herbata b/c 250 ml Ogórek 100 g	Jajko got 2 szt. (J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Humus z ciecierzycy 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g
	Posilek nocny	.			Jogurt naturalny 150g		
	Wartości odżywcze	Energia: 2315 kcal Białko: 90,3 g Tł. Ogółem: 64 g Kw. Tł. Nasycone: 22,5 g Węgl./w tym cukry:381 g/58g Błonnik: 34g Sód:1712 mg	Energia: 2315 kcal Białko: 90,3 g Tł. Ogółem: 64 g Kw. Tł. Nasycone: 22,5 g Węgl./w tym cukry:381 g/58g Błonnik: 34g Sód:1712 mg	Energia: 2315 kcal Białko: 90,3 g Tł. Ogółem: 64 g Kw. Tł. Nasycone: 22,5 g Węgl./w tym cukry:381 g/58g Błonnik: 34g Sód:1712 mg	Energia: 2415 kcal Białko: 103 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 22,5 g Węgl./w tym cukry: 325g/49g Błonnik: 46 g Sód:1780 mg	Energia: 2340 kcal Białko: 82 g Tł. Ogółem: 63,5 g Kw. Nasycone: 27,2 g Węgl./w tym cukry:356 g/54g Błonnik: 35 g Sód:1630 mg	Energia: 2235 kcal Białko: 78 g Tł. Ogółem: 55,5 g Kw. Nasycone: 17,2 g Węgl./w tym cukry:355 g/56g Błonnik: 46 g Sód:1643 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Poniedziałek 2025,06,09		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Zacierki na mleku 350 ml (MI,GI) Szynka z indyka 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Papryka 100 g Dżem 30 g	Zacierki na mleku 350 ml (MI,GI) Szynka z indyka 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 50 g Dżem 30 g	Zacierki na mleku 350 ml (MI,GI) Szynka z indyka 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 50 g Dżem 30 g	Szynka z indyka 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Herbata b/c 250 ml Papryka 100 g	Zacierki na mleku 350 ml (MI,GI) Ser żółty 45 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Papryka 100 g Dżem 30 g	Zacierki na mleku roślinnym 350 ml (GI) Pasta z czerwonej fasoli 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Papryka 100g Dżem
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka maślane 4 szt Dieta wysokobiałkowa jogurt naturalny 150ml			Salatka warzywna z olejem z oliwek		
	Obiad	Zupa jarzynowa 400ml Spaghetti 350g (GL) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa jarzynowa 400ml Spaghetti 350g (GL) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa jarzynowa 400ml Spaghetti 350g (GL) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa jarzynowa 400ml Spaghetti 350g (GL) Kompot b/c 250 ml Owoc	Zupa jarzynowa 400ml Spaghetti sojowe 350g (200 g + 150g) (GL) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa jarzynowa 400ml Spaghetti sojowe 350g) Kompot z cukrem 250 ml Owoc
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Mleko 3.2% tłuszczu 200ml Dieta wysokobiałkowa Mleko 200ml			Kefir 150 ml		
	Kolacja	Pasta z tuńczyka i koperku (wyr. wł.)70 g (J,R,G) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Pasta z tuńczyka i koperku (wyr. wł.)70 g (J,R,G) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Herbata z cukrem 250 ml Brokuł na parze 100 g	Pasta z tuńczyka i koperku (wyr. wł.)70 g (J,R,G) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Herbata z cukrem 250 ml Brokuł na parze 100 g	Pasta z tuńczyka i koperku 70 g (J,R,G) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g GI Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Pasta z zielonego groszku 70 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Pasta z zielonego groszku 70 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g
	Posilek nocny				Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka słoneczna (20g), sałata 30 g (GI,MI,Sj)		
	Wartości odżywcze	Energia: 2290 kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 62 g Kw. Tł. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:390 g/66g Błonnik: 31 g Sód:1725 mg	Energia: 2290 kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 62 g Kw. Tł. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:390 g/66g Błonnik: 27 g Sód:1725 mg	Energia: 2290 kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 62 g Kw. Tł. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:390 g/66g Błonnik: 27 g Sód:1725 mg	Energia: 2330 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 65,3 g Kw. Nasycone: 19,6 g Węgl./w tym cukry: 310g/50g Błonnik: 33,8 g Sód:1780 mg	Energia: 2240 kcal Białko: 72 g Tł. Ogółem: 68 g Kw. Nasycone: 21 g Węgl./w tym cukry:380 g/56g Błonnik: 32 g Sód:1725 mg	Energia: 2225 kcal Białko: 70 g Tł. Ogółem: 58 g Kw. Nasycone: 16 g Węgl./w tym cukry:360g/56g Błonnik: 43 g Sód:1700 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Wtorek 2025,06,10		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku szynka konserwowa 45g (SI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (MI) Szynka konserwowa z indyk 45g. (SI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (MI) Szynka hetmańska 45 g (Sj) Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Jajko got. 2 szt. (J) Masło roślinne 15 g Pieczywo razowe 150 g (GI) Herbata b/c 250 ml Ogórek 100 g	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (MI) Jajko got. 2 szt. (J) Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym 350 ml Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów 100 Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 100 g
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna kromka chleba 40g, masło 5g ser żółty 20g Dieta wysokobiałkowa kromka chleba 40g, masło 5g ser żółty 20g			Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka drobiowa (20g), ogórek 30 g (GI,MI,Sj)		
	Obiad	Zupa szczawiowa 400 ml (GI) Pierogi ruskie 7szt. (GI) surówka z czerwonej kapusty 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa szczawiowa 400 ml (GI) Pierogi ruskie bez cebuli sam ser i ziemniaki 7szt (GI) surówka marchewka gotowana 120g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa szczawiowa 400 ml (GI) Pierogi ruskie bez cebuli sam ser i ziemniaki 7szt. (GI,J) surówka marchewka gotowana 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa szczawiowa 400 ml (GI) Pierogi ruskie 7szt. (GI,J) Surówka z czerwonej kapusty 120 g Kompot b/c 250 ml	Zupa szczawiowa 400 ml (GI) Pierogi ruskie 7szt. (GI) surówka z czerwonej kapusty 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa szczawiowa 400 ml (GI) Kopytka z sosem warzywnym 180g surówka z czerwonej kapusty 120 g Kompot z cukrem 250 ml
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Mleko3,2% tłuszczu 200ml Dieta wysokobiałkowa mleko 200ml			Pieczywo chrupkie Sonko 4 szt		
	Kolacja	Pasztet drobiowy (wyr. wł) 70 g (GI,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Pasztet drobiowy (wyr. wł) 70 g (GI,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 ,pomidor 50g	Pasztet drobiowy (wyr. wł) 70 g (GI,J) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Masło 15 g (MI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Pasztet drobiowy (wyr. wł) 70 g (GI,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g GI Herbata b/c 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Humus z ciecierzycy 100g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g	Humus z ciecierzycy 100g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Sałata 20 g ,pomidor 50g
	Posilek nocny	)			maślanka		
	Wartości odżywcze	Energia: 2310 kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 62 g Kw. Tł. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:390 g/68g Błonnik: 28g Sód:1680 mg	Energia: 2310 kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 62 g Kw. Tł. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:390 g/68g Błonnik: 28g Sód:1680 mg	Energia: 2300 kcal Białko: 86,8 g Tł. Ogółem: 59 g Kw. Tł. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:385 g/67g Błonnik: 26 g Sód:1640 mg	Energia: 2315 kcal Białko: 93 g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Nasycone: 18,5 g Węgl./w tym cukry: 333g/40g Błonnik: 51 g Sód:1700 mg	Energia: 2300 kcal Białko: 85 g Tł. Ogółem: 58 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:388 g/68g Błonnik: 28,3 g Sód:16250 mg	Energia: 2201 kcal Białko: 66,8 g Tł. Ogółem: 54 g Kw. Nasycone: 16 g Węgl./w tym cukry:388g/68,4g Błonnik: 49,3 g Sód:1640 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Środa 2025,06,11		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Płatki jaglane na mleku 350 ml (MI) Twarożek z koperkiem 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Płatki jaglane na mleku 350 ml (MI) Twarożek z koperkiem 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Płatki jaglane na mleku 350 ml (MI) Twarożek z koperkiem 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Twarożek z koperkiem 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Herbata b/c 250 ml Pomidor 100 g	Płatki jaglane na mleku 350 ml (MI) Twarożek z koperkiem 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 m Pomidor 100 g	Płatki jaglane na mleku roślinnym 350 ml Pasta z czerwonej fasoli 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka 4 szt Dieta wysokobiałkowa Jogurt naturalny 150ml			Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka wp. (20g), ogórek 30 g (GI,MI,Sj)		
	Obiad	Zupa marchewkowa 400 ml (GI) Kotlet schabowy 100 g (GI,J) ziemniaki 200 g sałata z jogurtem 80 g (MI) Kompot z cukrem 250 ml	Zupa marchewkowa 400 ml (GI) Schab w sosie 120 g (GI) ziemniaki 200 g sałata z jogurtem 80 g (MI) Kompot z cukrem 250 ml	Zupa marchewkowa 400 ml (GI) Schab w sosie 120 g (GI) ziemniaki 200 g sałata z jogurtem 80 g (MI) Kompot z cukrem 250 ml	Zupa marchewkowa 400 ml (GI) Schab w sosie 120 g (GI) ziemniaki 200 g sałata z jogurtem 80 g (MI) Kompot b/c 250 ml	Zupa marchewkowa 400 ml (GI) Pierogi z serem i polewą jogurtową 7 szt. (GI,J,MI) Kompot z cukrem 250 ml	Zupa marchewkowa 400 ml (GI) Warzywa z patelni z tofu 250 g (Sj) Kasza jęczmienna 200 g (GI) Kompot z cukrem 250 ml
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Serek pełnotłusty 200ml Dieta wysokobiałkowa Serek 200ml			Kisiel truskawkowy b/c 150 ml		
	Kolacja	Kaszanka z cebulą zasmażaną (wyr.wł) 100 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Kap.pekińska z pomidorem, ogórkiem i sosem winegrette 100 g Musztarda 15 g (G)	Szynka drobiowa 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Herbata z cukrem 250 ml Marchew got. 100 g	Szynka drobiowa 45 g (Sj) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Masło 15 g (MI) Herbata z cukrem 250 ml Marchew got. 100 g	Szynka drobiowa 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g GI Herbata b/c 250 ml Kap.pekińska z pomidorem, ogórkiem i sosem winegrette 100 g	Salatka z ciecierzycy, ogórka, papryki, cebuli i natki pietruszki z oliwą 150g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml	Salatka z ciecierzycy, ogórka, papryki, cebuli i natki pietruszki z oliwą 150g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml
	Posilek nocny				Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka drobiowa (20g), sałata 30 g (GI,MI,Sj)		
	Wartości odżywcze	Energia: 2391 kcal Białko: 95 g Tł. Ogółem: 81 g Kw. Tł. Nasycone: 26 g Węgl./w tym cukry:330 g/64g Błonnik: 32,3g Sód:1727 mg	Energia: 2320 kcal Białko: 96,1 g Tł. Ogółem: 77 g Kw. Tł. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:278 g/54g Błonnik: 25,3 g Sód:1690 mg	Energia: 2320 kcal Białko: 96,1 g Tł. Ogółem: 77 g Kw. Tł. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:278 g/54g Błonnik: 25,3 g Sód:1690 mg	Energia: 2402 kcal Białko: 103,3 g Tł. Ogółem: 78,3 g Kw. Nasycone: 19,6 g Węgl./w tym cukry: 315g/39g Błonnik: 52 g Sód:1725 mg	Energia: 2350 kcal Białko: 86 g Tł. Ogółem: 64,2 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry: 322g/51g Błonnik: 35 g Sód:1703 mg	Energia: 2201 kcal Białko: 75,3 g Tł. Ogółem: 70,1 g Kw. Nasycone: 18,3 g Węgl./w tym cukry:370 g/59,3g Błonnik: 45,3 g Sód:1717 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Czwartek 2025,06,12		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml (MI,GI) Parówka drobiowa 2 szt. (GI,Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 50 g Ketchup 15 g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (MI,GI) Szynka wp. 45g . (GI,Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g Ketchup 15 g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (MI,GI) Szynka wp. 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Szynka wp.45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Herbata b/c 250 ml Ogórek 100 g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (MI,GI) Parówka wegańska 2 szt. (GI,Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 50 g Ketchup 15 g	Płatki owsiane na mleku roślinnym 350 ml Parówka wegańska 2 szt. (GI,Sj) Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Ogórek 50 g Ketchup 15 g
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka 4 sztuki Dieta wysokobiałkowa Jogurt naturalny 150ml			Salatka z warzyw surowych		
	Obiad	Zupa barszcz biały 400ml (GI) Potrawka drobiowa 150 g (GI) Ryż 200 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz biały 400ml (GI) Potrawka drobiowa 150 g (GI) Ryż 200 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz biały 400ml (GI) Potrawka drobiowa 250 g (GI) Ryż 200 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz biały 400ml (GI) Potrawka drobiowa 150 g (GI) Ryż brązowy 200 g Kompot b/c 250 ml Owoc	Zupa barszcz biały 400ml (GI) Warzywa z fasolą 150 g (GI) Ryż 200 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz biały 400ml (GI) Warzywa z fasolą 150 g (GI) Ryż 200 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Budyń waniliowy na mleku 3,2%tł 150ml Dieta wysokobiałkowa Budyń waniliowy 150ml			Jogurt nat. 150 ml (MI)		
	Kolacja	Paprykarz 70g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Paprykarz 70g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Paprykarz 70g Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Masło 15 g (MI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Paprykarz70g Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g GI Herbata b/c 250 ml Pomidor 100 g	Paprykarz70g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Pasta z duszonej marchewki i papryki z ziołami 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g
	Posilek nocny				Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka słoneczna (20g), sałata 30 g (GI,MI,Sj)		
	Wartości odżywcze	Energia: 2302kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:375 g/58g Błonnik: 31g Sód:1682 mg	Energia: 2302kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:375 g/58g Błonnik: 31g Sód:1690 mg	Energia: 2302kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:375 g/58g Błonnik: 31g Sód:1690 mg	Energia: 2380 kcal Białko: 89,4 g Tł. Ogółem: 67,3 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry: 314g/40g Błonnik: 50,3 g Sód:1720 mg	Energia: 2200 kcal Białko: 74,2 g Tł. Ogółem: 63 g Kw. Nasycone: 21 g Węgl./w tym cukry: 340g/53g Błonnik: 28,1 g Sód:1700 mg	Energia: 2198 kcal Białko: 66,3 g Tł. Ogółem: 61,2 g Kw. Nasycone: 20,2 g Węgl./w tym cukry:330 g/55g Błonnik: 30,1 g Sód:1719 mg

Piątek 2025,06,13		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Płatki ryżowe na mleku 350 ml (MI)* Pasta pomidorowa (wyrób własny) 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Papryka czerwona 100 g	Płatki ryżowe na mleku 350 ml (MI) Pasta pomidorowa (wyrób własny) 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Płatki ryżowe na mleku 350 ml (MI) Pasta pomidorowa (wyrób własny) 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g	Pasta pomidorowa (wyrób własny) 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Herbata b/c 250 ml Papryka czerwona 100 g	Płatki ryżowe na mleku 350 ml (MI) Pasta pomidorowa (wyrób własny) 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Papryka czerwona 100 g	Płatki ryżowe na mleku roślinnym 350ml, Pasta z zielonego groszku 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Papryka czerwona 100 g
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka maślane 4 szt Dieta wysokobiałkowa Mleko 200ml			Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), polędwica drobiowa (20g), ogórek 30 g (GI,MI,Sj)		
	Obiad	Zupa grysikowa 400 ml (GI) Kotlet rybny 100 g (J,GI) ziemniaki 200 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa grysikowa 400 ml (GI) Pulpet rybny 100 g (J,GI,R) ziemniaki 200 g bukiet warzyw na parze 130 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa grysikowa 400 ml (GI) Pulpet rybny 100 g (J,GI,R) ziemniaki 200 g bukiet warzyw na parze 130 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa grysikowa 400 ml (GI) Pulpet rybny 100 g (J,GI,R) ziemniaki 200 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot b/c 250 ml	Zupa grysikowa 400 ml (GI) Kotlet sojowy 100 g (J,GI,Sj) ziemniaki 200 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa grysikowa 400 ml (GI) Kotlet sojowy 100 g ziemniaki 200 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot z cukrem 250 ml
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka zbożowe 4 szt Dieta wysokobiałkowa Kefir 200ml			Budyń waniliowy b/c 150 g		
	Kolacja	Ser żółty 45 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml ogórek 50 g	Szynka królewska 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Jabłko na parze 1 szt.	Szynka królewska 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Jabłko na parze 1 szt.	Ser żółty 45 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g (GI) Herbata b/c 250 ml ogórek 50 g	Ser żółty 45 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml ogórek 50 g	Pasta z ciecierzycy (wyrób własny) 100 g (G) Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml ogórek 50 g
	Posilek				Kefir 150ml		
	Wartości odżywcze	Energia: 2363 kcal Białko: 92,1 g Tł. Ogółem: 66 g Kw. Nasycone: 24,3 g Węgl./w tym cukry:330 g/53g Błonnik: 35g Sód:1691 mg	Energia: 2350 kcal Białko: 91,2 g Tł. Ogółem: 65,3g Kw. Nasycone: 24 g Węgl./w tym cukry:335 g/53g Błonnik: 35g Sód:1680 mg	Energia: 2350 kcal Białko: 91,2 g Tł. Ogółem: 65,3g Kw. Nasycone: 24 g Węgl./w tym cukry:335 g/53g Błonnik: 35g Sód:1680 mg	Energia: 2392 kcal Białko: 95,1 g Tł. Ogółem: 66 g Kw. Nasycone: 24 g Węgl./w tym cukry:289 g/51g Błonnik: 36,1g Sód:1721 mg	Energia: 2220 kcal Białko: 77,8 g Tł. Ogółem: 63 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry: 330g/61g Błonnik: 29 g Sód:1735 mg	Energia: 2210 kcal Białko: 75 g Tł. Ogółem: 61,3 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry: 330 g/61g Błonnik: 33 g Sód:1707 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Szpital Drewnica Zabki ul. Rychlickiego 1							
Sobota 2025,06,14		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI)* Pasta z ciecierzycy (wyrób własny) 70 g (G) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) rzodkiewka 50 g ,sałata 20g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Szynka hetmańska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 50 g ,sałata 20g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Szynka hetmańska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 50 g ,sałata 20g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Pasta z ciecierzycy (wyrób własny) 70 g (G) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) rzodkiewka 50 g ,sałata 20g	Kawa zbożowa na mleku 300 ml (MI) Pasta z białej fasoli 70 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) rzodkiewka 50 g ,sałata 20g	Jogurt roślinny 150 ml Pasta z białej fasoli 70 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml rzodkiewka 50 g ,sałata 20g
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka maślane 4 szt Dieta wysokobiałkowa jogurt 150ml			Mix sałat warzyw w sosie winegret		
	Obiad	Zupa barszcz czerwony 400 ml (GI) Fasolka po bretońsku 150 g (GI) Kasza jęczmienna 200 g (GI) Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz czerwony 400 ml (GI) Gulasz drobiowy z warzywami 150 g (GI) Kasza jęczmienna 200 g (GI) Sałata z jogurtem 120 g (MI) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz czerwony 400 ml (GI) Gulasz drobiowy z warzywami 150 g (GI) Kasza jęczmienna 200 g (GI) Sałata z jogurtem 120 g (MI) Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz czerwony 400 ml (GI) Gulasz drobiowy z warzywami 150 g (GI) Kasza jęczmienna 200 g (GI) Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot b/c 250 ml Owoc	Zupa barszcz czerwony 400 ml (GI) Gulasz sojowy z warzywami 150 g (GI) Kasza jęczmienna 200 g (GI) Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc	Zupa barszcz czerwony 400 ml (GI) Gulasz sojowy z warzywami 150 g (GI) Kasza jęczmienna 200 g (GI) Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot z cukrem 250 ml Owoc
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Budyń waniliowy 150ml Dieta wysokobiałkowa Budyń waniliowy 150ml			Jogurt nat. 150 g		
	Kolacja	Polędwica drobiowa 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml ,pomidor 100g	Polędwica drobiowa 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100g	Polędwica drobiowa 45 g (Sj) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g GI Masło 15 g (MI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100g	Polędwica drobiowa 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g GI Herbata b/c 250 ml Pomidor 100g	Tofu 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100g	Tofu 50 g (Sj) Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100g
	Posilek nocny					Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), polędwica drobiowa (20g), sałata 30 g (GI,MI,Sj)	
	Wartości odżywcze	Energia: 2340 kcal Białko: 87 g Tł. Ogółem: 82 g Kw. Tł. Nasycone: 25,8 g Węgl./w tym cukry:325 g/60g Błonnik: 25,5 g Sód:1812 mg	Energia: 2331 kcal Białko: 88 g Tł. Ogółem: 78,2 g Kw. Tł. Nasycone: 21 g Węgl./w tym cukry:318 g/56g Błonnik: 24,5 g Sód:1780 mg	Energia: 2331 kcal Białko: 88 g Tł. Ogółem: 78,2 g Kw. Tł. Nasycone: 21 g Węgl./w tym cukry:318 g/56g Błonnik: 24,5 g Sód:1780 mg	Energia: 2371 kcal Białko: 93 g Tł. Ogółem: 75,5 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry: 318g/40g Błonnik: 52,1 g Sód:1805 mg	Energia: 2240 kcal Białko: 75 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 22 g Węgl./w tym cukry: 324g/55g Błonnik: 36,6 g Sód:1743 mg	Energia: 2240 kcal Białko: 75 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 22 g Węgl./w tym cukry: 324g/55g Błonnik: 36,6 g Sód:1743 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Szpital Drewnica Ząbki ul. Rychlickiego 1							
Niedziela 2025,06,15		Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Z ograniczeniem łatwoprzy - swajalnych węglowodanów	Wegetariańska	Wegańska
	Śniadanie	Kakao na mleku 300 ml (MI)* Szynka królewska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Szynka królewska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Szynka królewska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Szynka królewska 45 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g	Kakao na mleku 300 ml (MI) Ser biały 70 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Pomidor 100 g	Jogurt roślinny 150 ml Pasta z czerwonej fasoli 100 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Pomidor 100 g
	II śn.	Dieta bogatoenergetyczna Ciastka 4 szt Dieta wysokobiałkowa Mleko 3,2% tł 200ml			Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), szynka królewska (20g), ogórek 30 g (GI,MI,Sj)		
	Obiad	Zupa rosół z makaronem 400 ml (GI) Kurczak pieczony 160 g ziemniaki 200 g surówka z marchewki 120 g (MI) Kompot z cukrem 250 ml	Zupa rosół z makaronem 400 ml (GI) Kurczak w sosie 180 g (GI) ziemniaki 200 g brokuł na parze 120 g Kompot z cukrem 250 ml	Zupa rosół z makaronem 400 ml (GI) Kurczak w sosie 180 g (GI) ziemniaki 200 g brokuł na parze 120 g Kompot z cukrem 250 m	Zupa rosół z makaronem 400 ml (GI) Kurczak w sosie 180 g (GI) ziemniaki 200 g surówka z marchewki 120 g (MI) Kompot b/c 250ml	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym 400 ml (GI) Kotlet z selera 100 g (GI,J) ziemniaki 200 g surówka z marchewki 120 g (MI) Kompot z cukrem 250 ml	Zupa jarzynowa na wywarze warzywnym 400 ml (GI) Kotlet z selera b/j 100 g (GI) ziemniaki 200 g surówka z marchewki 120 g Kompot z cukrem 250 ml
	PD	Dieta bogatoenergetyczna Budyń waniliowy 150ml Dieta wysokobiałkowa Budyń waniliowy 150ml			Budyń waniliowy b/c 150 ml (MI)		
	Kolacja	Salatka jarzynowa z szynką 120g (G,J,Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml	Szynka tostowa 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Marchew got. 100 g	Szynka tostowa 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml Marchew got. 100 g	Szynka tostowa 45g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo razowe 130 g (GI) Herbata b/c 250 ml Sałata 20 g	Salatka jarzynowa 120g (G,J) Jajko 1 szt. (J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 150 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml	Salatka jarzynowa bez jajka 120g Tofu 70 g Masło roślinne 15 g Pieczywo pszenno-żytnie oraz razowe 130 g (GI) Herbata z cukrem 250 ml
	Posilek nocny				Chleb razowy (80g), masło roślinne (8g), polędwica drobiowa (20g), sałata 30 g (GI,MI,Sj)		
	Wartości odżywcze	Energia: 2280 kcal Białko: 69,9 g Tł. Ogółem: 72 g Kw. Tł. Nasycone: 21,3 g Węgl./w tym cukry: 322 g/64g Błonnik: 31 Sód: 1840 mg	Energia: 2265 kcal Białko: 86 g Tł. Ogółem: 60,1 g Kw. Tł. Nasycone: 20,1 g Węgl./w tym cukry: 291 g/64g Błonnik: 25 g Sód: 1760 mg	Energia: 2265 kcal Białko: 86 g Tł. Ogółem: 60,1 g Kw. Tł. Nasycone: 20,1 g Węgl./w tym cukry: 291 g/64g Błonnik: 25 g Sód: 1760 mg	Energia: 2352 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 78 g Kw. Nasycone: 22,3 g Węgl./w tym cukry: 314g/40g Błonnik: 46,3 g Sód: 1813 mg	Energia: 2152 kcal Białko: 68,3 g Tł. Ogółem: 65,5 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry: 350g/60g Błonnik: 26 g Sód: 1773 mg	Energia: 2131 kcal Białko: 66 g Tł. Ogółem: 63,3 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry: 351 g/59g Błonnik: 40,1 g Sód: 1720 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.