

Jadłospis  
na dzień 21.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa zbożowa 250 g (GLU)
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1971,8 kcal; B: 93,1 g; W: 283,0 g (w tym cukry: 50,6 g); Bł: 25,9 g; T: 57,1 g (w tym nasycone: 31,2 g); Sól: 4,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1994,8 kcal; B: 91,9 g; W: 288,4 g (w tym cukry: 51,2 g); Bł: 23,9 g; T: 57,3 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 3,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1994,8 kcal; B: 91,9 g; W: 288,4 g (w tym cukry: 51,2 g); Bł: 23,9 g; T: 57,3 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 3,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1994,8 kcal; B: 91,9 g; W: 288,4 g (w tym cukry: 51,2 g); Bł: 23,9 g; T: 57,3 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 3,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1779,4 kcal; B: 79,7 g; W: 263,1 g (w tym cukry: 39,0 g); Bł: 37,3 g; T: 52,9 g (w tym nasycone: 28,4 g); Sól: 4,1 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

# Jadłospis

na dzień 21.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) twarożek 40 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 200 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 50 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 150 g, brokuł 100 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ziemniaki 250 g, brokuł 150 g, herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 100 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) wędlina drobiowa 30 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 30 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1127,3 kcal; B: 46,8 g; W: 168,7 g (w tym cukry: 29,8 g); Bł: 15,2 g; T: 32,7 g (w tym nasycone: 18,0 g); Sól: 2,0 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1986,8 kcal; B: 92,7 g; W: 286,4 g (w tym cukry: 51,3 g); Bł: 25,0 g; T: 57,2 g (w tym nasycone: 31,2 g); Sól: 4,1 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1986,8 kcal; B: 92,7 g; W: 286,4 g (w tym cukry: 51,3 g); Bł: 25,0 g; T: 57,2 g (w tym nasycone: 31,2 g); Sól: 4,1 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1994,8 kcal; B: 91,9 g; W: 288,4 g (w tym cukry: 51,2 g); Bł: 23,9 g; T: 57,3 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 3,9 g

<b>Alergeny stosowane w zakładzie</b>	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
---------------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 22.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z marchwi 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z marchwi 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z marchwi 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z marchwi 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, surówka z czerwonej kapusty 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z ryżu 250 g, (GLU, SEL) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z ryżu 250 g, (GLU, SEL) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z ryżu 250 g, (GLU, SEL) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, surówka z czerwonej kapusty 150 g, herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z hummusem 70 g
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2077,1 kcal; B: 93,1 g; W: 300,5 g (w tym cukry: 65,7 g); Bł: 28,4 g; T: 61,8 g (w tym nasycone: 28,2 g); Sól: 7,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2034,9 kcal; B: 91,0 g; W: 305,5 g (w tym cukry: 67,8 g); Bł: 24,7 g; T: 54,8 g (w tym nasycone: 26,6 g); Sól: 6,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2034,9 kcal; B: 91,0 g; W: 305,5 g (w tym cukry: 67,8 g); Bł: 24,7 g; T: 54,8 g (w tym nasycone: 26,6 g); Sól: 6,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2034,9 kcal; B: 91,0 g; W: 305,5 g (w tym cukry: 67,8 g); Bł: 24,7 g; T: 54,8 g (w tym nasycone: 26,6 g); Sól: 6,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1843,0 kcal; B: 87,6 g; W: 243,5 g (w tym cukry: 30,4 g); Bł: 36,4 g; T: 65,0 g (w tym nasycone: 27,7 g); Sól: 6,8 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 22.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 30 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pasta z marchwi 30 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pasta z marchwi 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pasta z marchwi 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pasta z marchwi 50 g, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik z ryżu 200 g, <b>(GLU, SEL)</b> bitka wieprzowa w sosie 50 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 150 g, buraki 100 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wieprzowa w sosie 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g, surówka z czerwonej kapusty 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wieprzowa w sosie 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g, surówka z czerwonej kapusty 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z ryżu 250 g, <b>(GLU, SEL)</b> bitka wieprzowa w sosie 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g
<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka <b>(GLU)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> serek wiejski 200 g, <b>(MLE)</b> sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> serek wiejski 200 g, <b>(MLE)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> serek wiejski 200 g, <b>(MLE)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> serek wiejski 200 g, <b>(MLE)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2043,4 kcal; B: 91,4 g; W: 307,3 g (w tym cukry: 69,2 g); Bł: 25,3 g; T: 54,9 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 6,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2092,1 kcal; B: 92,7 g; W: 303,9 g (w tym cukry: 66,4 g); Bł: 27,5 g; T: 61,9 g (w tym nasycone: 28,2 g); Sól: 7,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2092,1 kcal; B: 92,7 g; W: 303,9 g (w tym cukry: 66,4 g); Bł: 27,5 g; T: 61,9 g (w tym nasycone: 28,2 g); Sól: 7,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2043,4 kcal; B: 91,4 g; W: 307,3 g (w tym cukry: 69,2 g); Bł: 25,3 g; T: 54,9 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 6,4 g

Alergeny stosowane w zakładzie	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
--------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 23.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z kaszą manną 250 g, (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z kaszą manną 250 g, (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z kaszą manną 250 g, (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, zupa mleczna z kaszą manną 250 g, (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) jajko 1 sztuka (JAJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza smażony 100 g, (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza gotowany 100 g, (RYB, GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza gotowany 100 g, (RYB, GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza gotowany 100 g, (RYB, GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza gotowany 100 g, (RYB, GLU) ziemniaki 250 g, surówka z marchwi i jabłka 150 g, herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)	<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)	<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)	<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)	<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2098,8 kcal; B: 86,2 g; W: 322,6 g (w tym cukry: 68,6 g); Bł: 28,0 g; T: 57,1 g (w tym nasycone: 26,3 g); Sól: 4,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1988,4 kcal; B: 80,6 g; W: 321,5 g (w tym cukry: 70,0 g); Bł: 25,5 g; T: 47,2 g (w tym nasycone: 24,8 g); Sól: 4,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1988,4 kcal; B: 80,6 g; W: 321,5 g (w tym cukry: 70,0 g); Bł: 25,5 g; T: 47,2 g (w tym nasycone: 24,8 g); Sól: 4,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1971,5 kcal; B: 89,1 g; W: 302,6 g (w tym cukry: 42,0 g); Bł: 25,2 g; T: 49,9 g (w tym nasycone: 25,5 g); Sól: 5,2 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1771,2 kcal; B: 81,3 g; W: 255,9 g (w tym cukry: 31,7 g); Bł: 37,9 g; T: 54,5 g (w tym nasycone: 24,6 g); Sól: 5,5 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 23.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) dżem 30 g, zupa mleczna z kaszą manną 200 g, (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z kaszą manną 250 g, (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z kaszą manną 250 g, (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z kaszą manną 250 g, (MLE, GLU) herbata 250 g
<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 200 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza gotowany 50 g, (RYB, GLU) ziemniaki 150 g, marchewka gotowana 100 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza smażony 100 g, (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza smażony 100 g, (RYB, GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) filet z dorsza gotowany 100 g, (RYB, GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 100 g (GLU, MLE)	<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)	<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)	<b>Podwieczorek</b> Makaron z serem 150 g (GLU, MLE)
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) wędlina drobiowa 30 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1179,9 kcal; B: 45,9 g; W: 189,9 g (w tym cukry: 46,2 g); Bł: 16,5 g; T: 29,6 g (w tym nasycone: 16,1 g); Sól: 2,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2113,8 kcal; B: 85,8 g; W: 326,0 g (w tym cukry: 69,3 g); Bł: 27,1 g; T: 57,2 g (w tym nasycone: 26,3 g); Sól: 4,7 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2113,8 kcal; B: 85,8 g; W: 326,0 g (w tym cukry: 69,3 g); Bł: 27,1 g; T: 57,2 g (w tym nasycone: 26,3 g); Sól: 4,7 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1988,4 kcal; B: 80,6 g; W: 321,5 g (w tym cukry: 70,0 g); Bł: 25,5 g; T: 47,2 g (w tym nasycone: 24,8 g); Sól: 4,3 g

<b>Alergeny stosowane w zakładzie</b>	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
---------------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 24.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa fasolowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa fasolowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2101,5 kcal; B: 77,8 g; W: 304,0 g (w tym cukry: 61,5 g); Bł: 31,6 g; T: 71,3 g (w tym nasycone: 32,0 g); Sól: 8,0 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1989,5 kcal; B: 67,8 g; W: 282,8 g (w tym cukry: 59,5 g); Bł: 22,5 g; T: 70,6 g (w tym nasycone: 31,8 g); Sól: 7,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1989,5 kcal; B: 67,8 g; W: 282,8 g (w tym cukry: 59,5 g); Bł: 22,5 g; T: 70,6 g (w tym nasycone: 31,8 g); Sól: 7,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1989,5 kcal; B: 67,8 g; W: 282,8 g (w tym cukry: 59,5 g); Bł: 22,5 g; T: 70,6 g (w tym nasycone: 31,8 g); Sól: 7,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2027,6 kcal; B: 72,6 g; W: 294,8 g (w tym cukry: 60,7 g); Bł: 40,0 g; T: 71,9 g (w tym nasycone: 32,0 g); Sól: 8,0 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 24.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) wędlina drobiowa 30 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 200 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 200 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa fasolowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa fasolowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g, (GLU, JAJ, SEL) herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 100 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g (GLU)
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) mozzarella 30 g, (MLE) sałata 10 g, papryka 30 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1226,1 kcal; B: 42,6 g; W: 165,4 g (w tym cukry: 39,1 g); Bł: 16,0 g; T: 47,7 g (w tym nasycone: 21,0 g); Sól: 4,8 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 2116,5 kcal; B: 77,4 g; W: 307,4 g (w tym cukry: 62,2 g); Bł: 30,7 g; T: 71,4 g (w tym nasycone: 31,9 g); Sól: 7,9 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 2116,5 kcal; B: 77,4 g; W: 307,4 g (w tym cukry: 62,2 g); Bł: 30,7 g; T: 71,4 g (w tym nasycone: 31,9 g); Sól: 7,9 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1989,5 kcal; B: 67,8 g; W: 282,8 g (w tym cukry: 59,5 g); Bł: 22,5 g; T: 70,6 g (w tym nasycone: 31,8 g); Sól: 7,6 g

<b>Alergeny stosowane w zakładzie</b>	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
---------------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:



Jadłospis  
na dzień 25.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) ser żółty 50 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) ser żółty 50 g, (MLE), sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 250 g, (GLU, SEL, MLE) udko z kurczaka pieczone 1 sztuka, (GLU) ziemniaki 250 g, surówka z kapusty pekińskiej 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 250 g, (GLU, SEL, MLE) udko z kurczaka gotowane 1 sztuka, (GLU) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z ryżu 250 g, (GLU, SEL, MLE) udko z kurczaka gotowane 1 sztuka, (GLU) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 250 g, (GLU, SEL, MLE) udko z kurczaka gotowane 1 sztuka, (GLU) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 250 g, (GLU, SEL, MLE) udko z kurczaka gotowane 1 sztuka, (GLU) ziemniaki 250 g, surówka z kapusty pekińskiej 150 g, herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany waniliowy 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany waniliowy 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany waniliowy 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1965,1 kcal; B: 102,4 g; W: 230,0 g (w tym cukry: 52,6 g); Bł: 23,6 g; T: 75,4 g (w tym nasycone: 32,3 g); Sól: 5,5 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1956,4 kcal; B: 104,1 g; W: 256,2 g (w tym cukry: 72,6 g); Bł: 21,5 g; T: 61,4 g (w tym nasycone: 28,2 g); Sól: 5,1 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1909,5 kcal; B: 96,5 g; W: 263,1 g (w tym cukry: 71,8 g); Bł: 20,7 g; T: 56,4 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 4,9 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1956,4 kcal; B: 104,1 g; W: 256,2 g (w tym cukry: 72,6 g); Bł: 21,5 g; T: 61,4 g (w tym nasycone: 28,2 g); Sól: 5,1 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica drobiowa 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata b/c 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1850,1 kcal; B: 97,2 g; W: 221,8 g (w tym cukry: 52,8 g); Bł: 35,0 g; T: 71,0 g (w tym nasycone: 32,0 g); Sól: 5,5 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 25.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Chleb 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 30 g, <b>(MLE)</b> sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 50 g, <b>(MLE)</b> , sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 50 g, <b>(MLE)</b> , sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> połędwica drobiowa 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 200 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> udko z kurczaka gotowane 1 sztuka, <b>(GLU)</b> ziemniaki 150 g, buraki 100 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> udko z kurczaka pieczone 1 sztuka, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g, surówka z kapusty pekińskiej 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> udko z kurczaka pieczone 1 sztuka, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g, surówka z kapusty pekińskiej 150 g, kompot z jabłek 250 g	<b>Obiad</b> Lane kluski na rosole 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> udko z kurczaka gotowane 1 sztuka, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g, buraki 150 g, kompot z jabłek 250 g  <b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany waniliowy 150 g <b>(MLE)</b>
<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany waniliowy 150 g <b>(MLE)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> połędwica drobiowa 30 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 30 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1308,7 kcal; B: 76,7 g; W: 150,8 g (w tym cukry: 51,6 g); Bł: 14,0 g; T: 47,1 g (w tym nasycone: 21,9 g); Sól: 3,1 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> połędwica drobiowa 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1980,1 kcal; B: 102,0 g; W: 233,3 g (w tym cukry: 53,3 g); Bł: 22,7 g; T: 75,5 g (w tym nasycone: 32,3 g); Sól: 5,3 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> połędwica drobiowa 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1980,1 kcal; B: 102,0 g; W: 233,3 g (w tym cukry: 53,3 g); Bł: 22,7 g; T: 75,5 g (w tym nasycone: 32,3 g); Sól: 5,3 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> połędwica drobiowa 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1956,4 kcal; B: 104,1 g; W: 256,2 g (w tym cukry: 72,6 g); Bł: 21,5 g; T: 61,4 g (w tym nasycone: 28,2 g); Sól: 5,1 g

Alergeny stosowane w zakładzie	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
--------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 26.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) sałatka z ogórka kiszzonego 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) sałatka z ogórka kiszzonego 150 g, herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z hummusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z hummusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z hummusem 70 g
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek z siemieniem lnianym 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek z siemieniem lnianym 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1900,7 kcal; B: 81,4 g; W: 270,8 g (w tym cukry: 22,6 g); Bł: 29,2 g; T: 60,4 g (w tym nasycone: 24,0 g); Sól: 9,1 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1823,2 kcal; B: 74,0 g; W: 292,2 g (w tym cukry: 56,1 g); Bł: 26,6 g; T: 45,3 g (w tym nasycone: 22,7 g); Sól: 6,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1823,2 kcal; B: 74,0 g; W: 292,2 g (w tym cukry: 56,1 g); Bł: 26,6 g; T: 45,3 g (w tym nasycone: 22,7 g); Sól: 6,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1876,4 kcal; B: 79,0 g; W: 286,2 g (w tym cukry: 56,1 g); Bł: 29,6 g; T: 52,1 g (w tym nasycone: 23,3 g); Sól: 6,7 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1826,7 kcal; B: 76,2 g; W: 261,6 g (w tym cukry: 21,8 g); Bł: 40,0 g; T: 61,0 g (w tym nasycone: 24,0 g); Sól: 9,1 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 26.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 200 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 50 g, (GLU) kasza jęczmienna 100 g, (GLU) marchewka gotowana 100 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) sałatka z ogórka kiszzonego 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) sałatka z ogórka kiszzonego 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g, (GLU) kasza jęczmienna 150 g, (GLU) marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 50 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z hummusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z hummusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 70 g
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) twarożek 40 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g, (MLE), sałata 10 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1060,1 kcal; B: 41,0 g; W: 169,5 g (w tym cukry: 39,0 g); Bł: 17,0 g; T: 27,7 g (w tym nasycone: 214,5 g); Sól: 3,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1862,3 kcal; B: 79,2 g; W: 271,3 g (w tym cukry: 23,2 g); Bł: 25,5 g; T: 56,2 g (w tym nasycone: 23,6 g); Sól: 8,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1862,3 kcal; B: 79,2 g; W: 271,3 g (w tym cukry: 23,2 g); Bł: 25,5 g; T: 56,2 g (w tym nasycone: 23,6 g); Sól: 8,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1823,2 kcal; B: 74,0 g; W: 292,2 g (w tym cukry: 56,1 g); Bł: 26,6 g; T: 45,3 g (w tym nasycone: 22,7 g); Sól: 6,6 g

Alergeny stosowane w zakładzie	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
--------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 27.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g (MLE, GLU) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (GLU, SOJ) jajko 1 sztuka, (MLE) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa pieczarkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE, JAJ) kotlet mielony 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, mizeria z ogórka i śmietany 150 g, (MLE) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE, JAJ) pulpet gotowany 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE, JAJ) pulpet gotowany 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE, JAJ) pulpet gotowany 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, buraki 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE, JAJ) pulpet gotowany 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g, mizeria z ogórka i śmietany 150 g, (MLE) herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Jabłko 1 sztuka
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2139,4 kcal; B: 82,0 g; W: 302,7 g (w tym cukry: 91,8 g); Bł: 24,7 g; T: 71,9 g (w tym nasycone: 36,5 g); Sól: 4,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1969,4 kcal; B: 79,7 g; W: 309,6 g (w tym cukry: 99,1 g); Bł: 23,3 g; T: 50,6 g (w tym nasycone: 26,8 g); Sól: 4,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1969,4 kcal; B: 79,7 g; W: 309,6 g (w tym cukry: 99,1 g); Bł: 23,3 g; T: 50,6 g (w tym nasycone: 26,8 g); Sól: 4,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1957,5 kcal; B: 89,9 g; W: 291,5 g (w tym cukry: 70,6 g); Bł: 23,0 g; T: 52,7 g (w tym nasycone: 27,8 g); Sól: 5,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1736,5 kcal; B: 81,8 g; W: 226,6 g (w tym cukry: 40,1 g); Bł: 34,0 g; T: 63,0 g (w tym nasycone: 33,4 g); Sól: 5,5 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 27.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> dżem 30 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 200 g <b>(MLE, GLU)</b> herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> dżem 50 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g <b>(MLE, GLU)</b> herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> dżem 50 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g <b>(MLE, GLU)</b> herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> dżem 50 g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g <b>(MLE, GLU)</b> herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 200 g, <b>(GLU, SEL, MLE, JAJ)</b> pulpet gotowany 50 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 150 g, buraki 100 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE, JAJ)</b> kotlet mielony 100 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g, mizeria z ogórka i śmietany 150 g, <b>(MLE)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE, JAJ)</b> kotlet mielony 100 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g, mizeria z ogórka i śmietany 150 g, <b>(MLE)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z makaronem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE, JAJ)</b> pulpet gotowany 100 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g, buraki 150 g, herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone 1 sztuka
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> schab pieczony 30 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> schab pieczony 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> schab pieczony 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> schab pieczony 50 g, <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1295,7 kcal; B: 46,6 g; W: 201,0 g (w tym cukry: 77,2 g); Bł: 16,2 g; T: 37,4 g (w tym nasycone: 20,8 g); Sól: 2,5 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2060,4 kcal; B: 79,7 g; W: 305,1 g (w tym cukry: 92,9 g); Bł: 22,7 g; T: 62,7 g (w tym nasycone: 30,4 g); Sól: 4,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2060,4 kcal; B: 79,7 g; W: 305,1 g (w tym cukry: 92,9 g); Bł: 22,7 g; T: 62,7 g (w tym nasycone: 30,4 g); Sól: 4,6 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1969,4 kcal; B: 79,7 g; W: 309,6 g (w tym cukry: 99,1 g); Bł: 23,3 g; T: 50,6 g (w tym nasycone: 26,8 g); Sól: 4,3 g

Alergeny stosowane w zakładzie	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
--------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 28.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) pasta ze śledzia w pomidorach 120 g, (RYB, JA) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) pasta ze śledzia w pomidorach 120 g, (RYB, JA) sałata 10 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) duszona wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, surówka z marchwi 150 g, herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Ciasto biszkoptowe z galaretką 180 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Serek Bieluch 150 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1982,0 kcal; B: 87,7 g; W: 266,5 g (w tym cukry: 60,2 g); Bł: 21,9 g; T: 68,0 g (w tym nasycone: 27,3 g); Sól: 5,5 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1849,7 kcal; B: 90,0 g; W: 262,4 g (w tym cukry: 34,0 g); Bł: 20,6 g; T: 53,2 g (w tym nasycone: 28,0 g); Sól: 6,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1849,7 kcal; B: 90,0 g; W: 262,4 g (w tym cukry: 34,0 g); Bł: 20,6 g; T: 53,2 g (w tym nasycone: 28,0 g); Sól: 6,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1849,7 kcal; B: 90,0 g; W: 262,4 g (w tym cukry: 34,0 g); Bł: 20,6 g; T: 53,2 g (w tym nasycone: 28,0 g); Sól: 6,4 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1727,5 kcal; B: 87,4 g; W: 206,4 g (w tym cukry: 26,4 g); Bł: 32,3 g; T: 68,1 g (w tym nasycone: 33,8 g); Sól: 5,6 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 28.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 200 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 50 g, (GLU) ziemniaki 150 g, marchewka gotowana 100 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) duszona wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) duszona wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g, marchewka gotowana 150 g, herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ciasto biszkoptowe z galaretką 180 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Ciasto biszkoptowe z galaretką 180 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką 1 sztuka (GLU)
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) schab pieczony 30 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1261,7 kcal; B: 63,5 g; W: 173,7 g (w tym cukry: 28,0 g); Bł: 13,8 g; T: 37,7 g (w tym nasycone: 20,1 g); Sól: 4,8 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1983,2 kcal; B: 92,7 g; W: 274,7 g (w tym cukry: 67,2 g); Bł: 21,5 g; T: 62,2 g (w tym nasycone: 28,6 g); Sól: 6,1 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1983,2 kcal; B: 92,7 g; W: 274,7 g (w tym cukry: 67,2 g); Bł: 21,5 g; T: 62,2 g (w tym nasycone: 28,6 g); Sól: 6,1 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1849,7 kcal; B: 90,0 g; W: 262,4 g (w tym cukry: 34,0 g); Bł: 20,6 g; T: 53,2 g (w tym nasycone: 28,0 g); Sól: 6,4 g

<b>Alergeny stosowane w zakładzie</b>	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
---------------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:



Jadłospis  
na dzień 29.02.2024  
dla oddziału chorób wewnętrznych

Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
<b>Śniadanie</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośczonej 50 g, (SEL) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośczonej 50 g, (SEL) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośczonej 50 g, (SEL) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośczonej 50 g, (SEL) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Jogurt naturalny 180 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2001,3 kcal; B: 93,0 g; W: 285,4 g (w tym cukry: 35,8 g); Bł: 24,7 g; T: 59,6 g (w tym nasycone: 33,6 g); Sól: 5,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2022,8 kcal; B: 91,7 g; W: 290,4 g (w tym cukry: 35,8 g); Bł: 22,3 g; T: 59,7 g (w tym nasycone: 33,5 g); Sól: 4,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2022,8 kcal; B: 91,7 g; W: 290,4 g (w tym cukry: 35,8 g); Bł: 22,3 g; T: 59,7 g (w tym nasycone: 33,5 g); Sól: 4,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2022,8 kcal; B: 91,7 g; W: 290,4 g (w tym cukry: 35,8 g); Bł: 22,3 g; T: 59,7 g (w tym nasycone: 33,5 g); Sól: 4,9 g	<b>Wartości z dnia:</b> 1802,2 kcal; B: 85,2 g; W: 249,7 g (w tym cukry: 28,7 g); Bł: 32,5 g; T: 58,4 g (w tym nasycone: 32,7 g); Sól: 5,2 g

Alergeny stosowane w zakładzie

Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

# Jadłospis

na dzień 29.02.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) schab pieczony 30 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośzczyzny 30 g, (SEL) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośzczyzny 50 g, (SEL) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośzczyzny 50 g, (SEL) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) schab pieczony 50 g, (GLU, SOJ) sałata 10 g, pasta z włośzczyzny 50 g, (SEL) herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 200 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 50 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 100 g, brokuł 100 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie pomidorowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g, brokuł 150 g, herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Budyń 100 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) mozzarella 30 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g, (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1178,2 kcal; B: 51,1 g; W: 168,8 g (w tym cukry: 22,3 g); Bł: 14,1 g; T: 36,2 g (w tym nasycone: 20,8 g); Sól: 2,7 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2016,3 kcal; B: 92,6 g; W: 288,8 g (w tym cukry: 36,5 g); Bł: 23,8 g; T: 59,6 g (w tym nasycone: 33,6 g); Sól: 5,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2016,3 kcal; B: 92,6 g; W: 288,8 g (w tym cukry: 36,5 g); Bł: 23,8 g; T: 59,6 g (w tym nasycone: 33,6 g); Sól: 5,3 g	<b>Wartości z dnia:</b> 2022,8 kcal; B: 91,7 g; W: 290,4 g (w tym cukry: 35,8 g); Bł: 22,3 g; T: 59,7 g (w tym nasycone: 33,5 g); Sól: 4,9 g

<b>Alergeny stosowane w zakładzie</b>	Zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne, jaja, ryby, seler, gorczyca
---------------------------------------	--

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk: