

**Jadłospis**  
na dzień 21.08.2024  
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> polędwica sopocka 30 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g ogórek zielony 30 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa krem z marchwi 200 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wołowa w sosie 50 g <b>(GLU)</b> ziemniaki 150 g buraki 100 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wołowa w sosie 100 g <b>(GLU)</b> ziemniaki 250g buraki 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wołowa w sosie 100 g <b>(GLU)</b> ziemniaki 250g buraki 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa krem z marchwi 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wołowa w sosie 100 g <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 100 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Kisiel z jabłkiem 200 g <b>(GLU)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> serek wiejski 200g <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 200g <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 200g <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 200g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1143,3 kcal; B: 56,4 g; W: 156,9 g (w tym cukry: 47,9 Bł: 14,6 g; T: 35, g (w tym nasycone: 19,8 g); Sól: 5,5	<b>Wartości z dnia:</b> 1839,0 kcal; B: 82,6 g; W: 278,7 g (w tym cukry: 70,4 Bł: 20,6 g; T: 47,9 g (w tym nasycone: 25,4g); Sól: 9,3	<b>Wartości z dnia:</b> 1839,0 kcal; B: 82,6 g; W: 278,7 g (w tym cukry: 70,4 Bł: 20,6 g; T: 47,9 g (w tym nasycone: 25,4g); Sól: 9,3	<b>Wartości z dnia:</b> 1807,6 kcal; B: 82,5 g; W: 267,2 g (w tym cukry: 74,9 Bł: 24,4 g; T: 50,5 g (w tym nasycone: 27,3 g); Sól: 8,8

<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 21.08.2024  
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) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g (GLU) ziemniaki 250g buraki 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa krem z marchwi 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa krem z marchwi 250 g, (GLU, SEL) bitka wołowa w sosie 100 g (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa krem z marchwi 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wołowa w sosie 100 g (GLU) ziemniaki 250 g surówka z białej kapusty 150 g 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 b/c 200 g (GLU)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200g (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200g (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200g (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200g (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200g (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1824,0 kcal; B: 83,0 g; W: 275,3 g (w tym cukry: 69,7 Bł: 21,5 g; T: 47,8 g (w tym nasycone: 25,4 g); Sól: 9,	<b>Wartości z dnia:</b> 1807,6 kcal; B: 82,5 g; W: 267,2 g (w tym cukry: 74,9 Bł: 24,4 g; T: 50,5 g (w tym nasycone: 27,3 g); Sól: 8,8	<b>Wartości z dnia:</b> 1760,0 kcal; B: 81,8 g; W: 266,2 g (w tym cukry: 73,9 Bł: 24,4 g; T: 45,9 g (w tym nasycone: 24,3 g); Sól: 8,8	<b>Wartości z dnia:</b> 1807,6 kcal; B: 82,5 g; W: 267,2 g (w tym cukry: 74,9 Bł: 24,4 g; T: 50,5 g (w tym nasycone: 27,3 g); Sól: 8,8	<b>Wartości z dnia:</b> 1880,1 kcal; B: 83,2 g; W: 273,7 g (w tym cukry: 66,3 Bł: 22,6 g; T: 55,1 g (w tym nasycone: 25,9 g); Sól: 9,4

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 22.08.2024  
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna
<b>Śniadanie</b> Bułka 50g, (GLU) masło 10 g, (MLE) dżem 30 g zupa mleczna z kaszą manną 200g (GLU, MLE) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g zupa mleczna z kaszą manną 250g (GLU, MLE) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g zupa mleczna z kaszą manną 250g (GLU, MLE) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g zupa mleczna z kaszą manną 250g (GLU, MLE) herbata 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 200 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 50 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza jęczmienna 100 g (GLU) brokuł 100g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza gryczana 150 g (GLU) brokuł 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza gryczana 150 g (GLU) brokuł 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza jęczmienna 150 g (GLU) brokuł 150g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, (GLU) masło 10 g, (MLE) polędwica sopocka 30 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 30 g herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1303,7 kcal; B: 67,2 g; W: 193,9 g (w tym cukry: 47,2 Bł: 16,3 g; T: 32,4 g (w tym nasycone: 17,7 g); Sól: 2,2	<b>Wartości z dnia:</b> 2038,4 kcal; B: 106,7 g; W: 303,0 g (w tym cukry: 66,3; 28,1 T: 51,1 g (w tym nasycone: 27,2 g); Sól: 4,0	<b>Wartości z dnia:</b> 2038,4 kcal; B: 106,7 g; W: 303,0 g (w tym cukry: 66,3; 28,1 T: 51,1 g (w tym nasycone: 27,2 g); Sól: 4,0	<b>Wartości z dnia:</b> 2039,9 kcal; B: 101,3 g; W: 307,5 g (w tym cukry: 66,4 Bł: 23,9 g; T: 50,2 g (w tym nasycone: 26,9 g); Sól: 3,8

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 22.08.2024  
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 250g (GLU, MLE) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g zupa mleczna z kaszą manną 250g (GLU, MLE) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) dżem 50 g zupa mleczna z kaszą manną 250g (GLU, MLE) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) zupa mleczna z kaszą manną 250g (GLU, MLE) herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) jajko, 1 sztuka (JAJ) sałata 10 g pomidor 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza gryczana 150 g (GLU) brokuł 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza jęczmienna 150 g (GLU) brokuł 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza jęczmienna 150 g (GLU) brokuł 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza jęczmienna 150 g (GLU) brokuł 150g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik kalafiorowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet w sosie koperkowym 100 g, (GLU, JAJ, MLE) kasza gryczana 150 g (GLU) brokuł 150g herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Skyr 150 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) polędwica sopocka 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) polędwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2023,4 kcal; B: 107,1 g; W: 299,6 g (w tym cukry: 65,6 Bł: 29,0 g; T: 51,0 g (w tym nasycone: 27,2 g); Sól: 4,2	<b>Wartości z dnia:</b> 2039,9 kcal; B: 101,3 g; W: 307,5 g (w tym cukry: 66,4 Bł: 23,9 g; T: 50,2 g (w tym nasycone: 26,9 g); Sól: 3,8	<b>Wartości z dnia:</b> 2030,6 kcal; B: 101,2 g; W: 307,3 g (w tym cukry: 66,3 Bł: 23,9 g; T: 49,3 g (w tym nasycone: 26,3 g); Sól: 3,8	<b>Wartości z dnia:</b> 2016,1 kcal; B: 111,8 g; W: 288,6 g (w tym cukry: 38,2 Bł: 23,5 g; T: 51,2 g (w tym nasycone: 27,1 g); Sól: 4,6	<b>Wartości z dnia:</b> 1788,3 kcal; B: 108,3 g; W: 239,8 g (w tym cukry: 27 Bł: 39,9 g; T: 53,2 g (w tym nasycone: 26,5 g); Sól: 4,9

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 23.08.2024  
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> ser żółty 30 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 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, ogórek zielony 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, ogórek zielony 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 50 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 200 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza gotowany 50 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 150 g marchew gotowana 100 g kompot 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza smażony 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g surówka z marchwi i jabłka 150 g kompot 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza smażony 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g surówka z marchwi i jabłka 150 g kompot 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza gotowany 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g marchew gotowana 150 g kompot 250 g
<b>Podwieczorek</b> Budyń 100 g <b>(GLU, MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g <b>(GLU, MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g <b>(GLU, MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g <b>(GLU, MLE)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 30 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1091,2 kcal; B: 42,9 g; W: 166,9 g (w tym cukry: 37,6) Bł: 15,6 g; T: 31,3 g (w tym nasycone: 18,5 g); Sól: 2,9	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 2073,7 kcal; B: 84,6 g; W: 278,3 g (w tym cukry: 53,4 Bł: 25,1 g); T: 74,4 g (w tym nasycone: 31,2 g); Sól: 5,7	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 2073,7 kcal; B: 84,6 g; W: 278,3 g (w tym cukry: 53,4 Bł: 25,1 g); T: 74,4 g (w tym nasycone: 31,2 g); Sól: 5,7	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1824,9 kcal; B: 76,8 g; W: 277,1 g (w tym cukry: 50,6) Bł: 23,0 g; T: 50,3 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 5,0

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 23.08.2024  
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, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 50 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 50 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 50 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 50 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza smażony 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g surówka z marchwi i jabłka 150 g kompot 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza gotowany 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g marchew gotowana 150 g kompot 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL)</b> filet z dorsza gotowany 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g marchew gotowana 150 g kompot 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza gotowany 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g marchew gotowana 150 g kompot 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pomidorowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> filet z dorsza gotowany 100 g, <b>(RYB, GLU)</b> ziemniaki 250 g surówka z marchwi i jabłka 150 g herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g <b>(GLU, MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g <b>(GLU, MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g <b>(GLU, MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Budyń 200 g <b>(GLU, MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Jabłko, 1 sztuka
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 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> polędwica sopocka 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> polędwica sopocka 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> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2058,7 kcal; B: 85,0 g; W: 274,9 g (w tym cukry: 52,7 Bł: 26,0 g; T: 74,3 g (w tym nasycone: 31,2 g); Sól: 5,9	<b>Wartości z dnia:</b> 1824,9 kcal; B: 76,8 g; W: 277,1 g (w tym cukry: 50,6) Bł: 23,0 g; T: 50,3 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 5,0	<b>Wartości z dnia:</b> 1719,1 kcal; B: 76,7 g; W: 276,1 g (w tym cukry: 49,9) Bł: 23,0 g; T: 39,0 g (w tym nasycone: 22,0 g); Sól: 4,9	<b>Wartości z dnia:</b> 1824,9 kcal; B: 76,8 g; W: 277,1 g (w tym cukry: 50,6) Bł: 23,0 g; T: 50,3 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 5,0	<b>Wartości z dnia:</b> 1709,5 kcal; B: 67,8 g; W: 249,5 g (w tym cukry: 51,0 Bł: 39,8 g; T: 57,4 g (w tym nasycone: 26,6 g); Sól: 5,4

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

# Jadłospis

na dzień 24.08.2024  
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> twarożek 40 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> twarożek z rzodkiewką 80 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> twarożek z rzodkiewką 80 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> twarożek 80 g <b>(MLE)</b> sałata 10 g, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 200 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> spaghetti bolognese 200 g <b>(GLU, SEL, JAJ)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> spaghetti bolognese 250 g <b>(GLU, SEL, JAJ)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> spaghetti bolognese 250 g <b>(GLU, SEL, JAJ)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> spaghetti bolognese 250 g <b>(GLU, SEL, JAJ)</b> herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 50 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 70 g
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> polędwica sopocka 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> polędwica sopocka 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> polędwica sopocka 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> polędwica sopocka 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1290,0 kcal; B: 58,7 g; W: 176,2 g (w tym cukry: 37,9 Bł: 13 g; T: 41,7 g (w tym nasycone: 18,7 g); Sól: 2,3	<b>Wartości z dnia:</b> 1951,6 kcal; B: 85,8 g; W: 260,1 g (w tym cukry: 23,6 Bł: 21,3 g; T: 67,7 g (w tym nasycone: 27,1 g); Sól: 4,0	<b>Wartości z dnia:</b> 1951,6 kcal; B: 85,8 g; W: 260,1 g (w tym cukry: 23,6 Bł: 21,3 g; T: 67,7 g (w tym nasycone: 27,1 g); Sól: 4,0	<b>Wartości z dnia:</b> 1891,3 kcal; B: 80,8 g; W: 269,4 g (w tym cukry: 49,3 Bł: 17,7 g; T: 58,2 g (w tym nasycone: 26,2 g); Sól: 3,8

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 24.08.2024  
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 z rzodkiewką 80 g (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek 80 g (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek z rzodkiewką 80 g (MLE) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) spaghetti bolognese 250 g (GLU, SEL, JAJ) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) spaghetti bolognese 250 g (GLU, SEL, JAJ) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL) spaghetti bolognese 250 g (GLU, SEL, JAJ) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) spaghetti bolognese 250 g (GLU, SEL, JAJ) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa koperkowa z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) spaghetti bolognese 250 g (GLU, SEL, JAJ) herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 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 dżemem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 70 g
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) połudwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) połudwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) połudwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) połudwica sopocka 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) połudwica sopocka 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1936,6 kcal; B: 86,2 g; W: 256,7 g (w tym cukry: 22,9 Bł: 22,2 g; T: 67,6 g (w tym nasycone: 27,1 g); Sól: 4,2	<b>Wartości z dnia:</b> 1891,3 kcal; B: 80,8 g; W: 269,4 g (w tym cukry: 49,3 Bł: 17,7 g; T: 58,2 g (w tym nasycone: 26,2 g); Sól: 3,8	<b>Wartości z dnia:</b> 1872,7 kcal; B: 80,6 g; W: 269 g (w tym cukry: 48,9 Bł: 17,7 g; T: 56,4 g (w tym nasycone: 25,2 g); Sól: 3,8	<b>Wartości z dnia:</b> 1891,3 kcal; B: 80,8 g; W: 269,4 g (w tym cukry: 49,3 Bł: 17,7 g; T: 58,2 g (w tym nasycone: 26,2 g); Sól: 3,8	<b>Wartości z dnia:</b> 1936,6 kcal; B: 86,2 g; W: 256,7 g (w tym cukry: 22,9 Bł: 22,2 g; T: 67,6 g (w tym nasycone: 27,1 g); Sól: 4,2

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:



**Jadłospis**  
na dzień 25.08.2024  
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, ogórek zielony 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, ogórek zielony 100 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, ogórek zielony 100 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, herbata 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 200 g, <b>(GLU, SEL)</b> gotowana wieprzowina 50 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 150 g buraki 100 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, <b>(GLU, SEL)</b> duszona wieprzowina 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g surówka z białej kapusty 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, <b>(GLU, SEL)</b> duszona wieprzowina 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g surówka z białej kapusty 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, <b>(GLU, SEL)</b> gotowana wieprzowina 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g <b>(MLE)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 30 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 30 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1167,7 kcal; B: 57,3 g; <b>W: 130,0 g (w tym cukry: 20,2 Bł: 11,6 g;</b> <b>T: 48,8 g (w tym nasycone: 27,9 g); Sól:</b> <b>2,7</b>	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 2083,6 kcal; B: 88,8 g; <b>W: 217,7 g (w tym cukry: 24,8 Bł: 20,6 g;</b> <b>T: 99,5 g (w tym nasycone: 41,0 g); Sól:</b> <b>4,8</b>	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 2083,6 kcal; B: 88,8 g; <b>W: 217,7 g (w tym cukry: 24,8 Bł: 20,6 g;</b> <b>T: 99,5 g (w tym nasycone: 41,0 g); Sól:</b> <b>4,8</b>	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1825,2 kcal; B: 87,8 g; <b>W: 220,6 g (w tym cukry: 27,6 Bł: 18,2 g;</b> <b>T: 69,3 g (w tym nasycone: 38,8 g); Sól:</b> <b>4,7</b>

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 25.08.2024  
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) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 100 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) duszona wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g surówka z białej kapusty 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jęczmiennej 250 g, (GLU, SEL) gotowana wieprzowina 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g surówka z białej kapusty 150 g herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek homogenizowany 150 g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Jogurt naturalny 180 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 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) mozzarella 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) mozzarella 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 2068,6 kcal; B: 89,2 g; W: 214,3 g (w tym cukry: 24,1 Bł: 21,5 g; T: 99,4 g (w tym nasycone: 41,0 g); Sól: 5,0	<b>Wartości z dnia:</b> 1825,2 kcal; B: 87,8 g; W: 220,6 g (w tym cukry: 27,6 Bł: 18,2 g; T: 69,3 g (w tym nasycone: 38,8 g); Sól: 4,7	<b>Wartości z dnia:</b> 1724,7 kcal; B: 85,6 g; W: 219,4 g (w tym cukry: 27,1 Bł: 18,2 g; T: 59,6 g (w tym nasycone: 31,6 g); Sól: 4,7	<b>Wartości z dnia:</b> 1825,2 kcal; B: 87,8 g; W: 220,6 g (w tym cukry: 27,6 Bł: 18,2 g; T: 69,3 g (w tym nasycone: 38,8 g); Sól: 4,7	<b>Wartości z dnia:</b> 1721,3 kcal; B: 72,6 g; W: 211,1 g (w tym cukry: 29,8 Bł: 32,7 g; T: 72,1 g (w tym nasycone: 32,3 g); Sól: 5,1

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 26.08.2024  
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, pomidor 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, pomidor 100 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, pomidor 100 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, pomidor 100 g herbata 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 200 g, <b>(GLU, SEL)</b> bitka wieprzowa w sosie 50 g, <b>(GLU)</b> ryż 100 g marchew gotowana 100 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wieprzowa w sosie 100 g, <b>(GLU)</b> ryż 150 g sałatka z ogórka kiszzonego 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> bitka wieprzowa w sosie 100 g, <b>(GLU)</b> ryż 150 g sałatka z ogórka kiszzonego 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, <b>(GLU, SEL)</b> bitka wieprzowa w sosie 100 g, <b>(GLU)</b> ryż 150 g marchew gotowana 150 g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone, 1 sztuka	<b>Podwieczorek</b> Naleśnik z musem jabłkowym, 1 sztuka <b>(MLE, JAJ, GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Naleśnik z musem jabłkowym, 1 sztuka <b>(MLE, JAJ, GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Jabłko pieczone, 1 sztuka
<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, 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, papryka 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, papryka 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, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1354,3 B; 59,3 W: 200,2 g (w tym cukry: 66,1 Bł: 15,1 g; T: 38,8 w tym nasycone: 20,6 g); Sól: 4,0	<b>Wartości z dnia:</b> 2069,9 kcal; B: 96,9 g; W: 274,6 g (w tym cukry: 65,5 Bł: 17,4 g; T: 68,9 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 9,4	<b>Wartości z dnia:</b> 2069,9 kcal; B: 96,9 g; W: 274,6 g (w tym cukry: 65,5 Bł: 17,4 g; T: 68,9 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 9,4	<b>Wartości z dnia:</b> 1968,7 B; 85,5 W: 293,7 g (w tym cukry: 69,3 Bł: 20,3 g; T: 55,0 w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,6 9,4

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 26.08.2024  
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) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 100 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ryż 150 g sałatka z ogórka kiszzonego 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ryż 150 g marchew gotowana 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ryż 150 g marchew gotowana 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ryż 150 g marchew gotowana 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE) bitka wieprzowa w sosie 100 g, (GLU) ryż 150 g sałatka z ogórka kiszzonego 150 g 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) serek wiejski 200 g (MLE) sałata 10 g, papryka 30 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1988,5 kcal; B: 87,7 g; W: 278,9 g (w tym cukry: 64,8 Bł: 19,7 g; T: 62,6 g (w tym nasycone: 28,9 g); Sól: 9,4	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1968,7 B: 85,5 W: 293,7 g (w tym cukry: 69,3 Bł: 20,3 g; T: 55,0 w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,6	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1968,7 B: 85,5 W: 293,7 g (w tym cukry: 69,3 Bł: 20,3 g; T: 55,0 w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,6	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g (MLE) sałata 10 g, herbata 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1968,7 B: 85,5 W: 293,7 g (w tym cukry: 69,3 Bł: 20,3 g; T: 55,0 w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,6	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) serek wiejski 200 g (MLE) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata b/c 250 g  <b>Wartości z dnia:</b> 1793,6 kcal; B: 82,5 g; W: 246,1 g (w tym cukry: 41,8 Bł: 31,3 g; T: 60,2 g (w tym nasycone: 26,8 g); Sól: 9,4

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 27.08.2024  
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 płatkami owsianymi 200 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) dżem 50 g zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g (MLE, GLU) herbata 250 g
<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 200 g, (GLU, SEL) gotowany filec z piersi indyka 50 g, (GLU, ziemniaki 150 g buraki 100 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pieczarkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE) kotlet z piersi indyka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g surówka z kapusty pekińskiej 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa pieczarkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE) kotlet z piersi indyka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g surówka z kapusty pekińskiej 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowany filec z piersi indyka 100 g, (GLU, ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)	<b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)
<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>Wartości z dnia:</b> 1199,7 kcal; B: 47,7 g; W: 208 ,0g (w tym cukry: 70,1 Bł: 14,1 g; T: 48,6 g (w tym nasycone: 10,3 g); Sól: 2,9	<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>Wartości z dnia:</b> 2131,5 kcal; B: 83,7 g; W: 315,1 g (w tym cukry: 64,1 Bł: 24,8 g; T: 64,7 g (w tym nasycone: 20,2 g); Sól: 4,9	<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>Wartości z dnia:</b> 2131,5 kcal; B: 83,7 g; W: 315,1 g (w tym cukry: 64,1 Bł: 24,8 g; T: 64,7 g (w tym nasycone: 20,2 g); Sól: 4,9	<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> 1828,5 kcal; B: 77,0 g; W: 317,7 g (w tym cukry: 70,1 Bł: 21,3 g; T: 32,1 g (w tym nasycone: 14,6 g); Sól: 4,5

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 27.08.2024  
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) wędlina drobiowa 50 g (GLU, SOJ) zupa mleczna z płatkami owsianymi 250 g (MLE, GLU) sałata 10 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g (GLU, SOJ) mozzarella w zalewie 40 g (MLE) sałata 10 g pomidor 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa pieczarkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE) kotlet z piersi indyka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g surówka z kapusty pekińskiej 150 g herbata 250 g <b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowany filec z piersi indyka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g <b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL) gotowany filec z piersi indyka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g <b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)	<b>Obiad</b> Krupnik z kaszy jaglanej 250 g, (GLU, SEL, MLE) gotowany filec z piersi indyka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g <b>Podwieczorek</b> Rogal drożdżowy z kruszonką, 1 sztuka (GLU, JAJ)	<b>Obiad</b> Zupa pieczarkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, MLE) gotowany filec z piersi indyka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g surówka z kapusty pekińskiej 150 g herbata b/c 250 g <b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150 g (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>Wartości z dnia:</b> 2118,2 kcal; B: 84,2 g; W: 312,2 g (w tym cukry: 63,7 Bł: 25,9 g; T: 64,6 g (w tym nasycone: 20,3 g); Sól: 5,1	<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> 1828,5 kcal; B: 77,0 g; W: 317,7 g (w tym cukry: 70,1 Bł: 21,3 g; T: 32,1 g (w tym nasycone: 14,6 g); Sól: 4,5	<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> 1828,5 kcal; B: 77,0 g; W: 317,7 g (w tym cukry: 70,1 Bł: 21,3 g; T: 32,1 g (w tym nasycone: 14,6 g); Sól: 4,5	<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> 1811,4 kcal; B: 85,5 g; W: 298,8 g (w tym cukry: 42,2 Bł: 21 g; T: 34,7 g (w tym nasycone: 15,3 g); Sól: 5,5	<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> 1701,5 kcal; B: 86,7 g; W: 207,7 g (w tym cukry: 24,1 Bł: 33,6 g; T: 65,2 g (w tym nasycone: 28,6 g); Sól: 5,6

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 28.08.2024  
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, mus warzywny 100 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, mus warzywny 100 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, mus warzywny 100 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, mus warzywny 100 g herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 200 g <b>(GLU, SEL, MLE)</b> makaron z mięsem 150 g <b>(GLU, JAJ)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g <b>(GLU, SEL, MLE)</b> łazanki z mięsem i kiszoną kapustą 250 g <b>(GLU, JAJ)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g <b>(GLU, SEL, MLE)</b> łazanki z mięsem i kiszoną kapustą 250 g <b>(GLU, JAJ)</b> herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g <b>(GLU, SEL, MLE)</b> makaron z mięsem 250 g <b>(GLU, JAJ)</b> herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 100 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g <b>(GLU)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 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> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1274,1 kcal; B: 50,1 g; W: 181,9 g (w tym cukry: 20,8 Bł: 15,4 g; T: 41,7 g (w tym nasycone: 17,7 g); Sól: 2,6	<b>Wartości z dnia:</b> 1957,4 kcal; B: 76,7 g; W: 286,6 g (w tym cukry: 32,0 Bł: 24,4 g; T: 61,1 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 5,4	<b>Wartości z dnia:</b> 1957,4 kcal; B: 76,7 g; W: 286,6 g (w tym cukry: 32,0 Bł: 24,4 g; T: 61,1 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 5,4	<b>Wartości z dnia:</b> 1957,9 kcal; B: 75,3 g; W: 287,0 g (w tym cukry: 33,2 Bł: 21,7 g; T: 61,0 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 4,5

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 28.08.2024  
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) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, mus warzywny 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, mus warzywny 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, mus warzywny 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, mus warzywny 100 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 100 g papryka 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL, MLE) łazanki z mięsem i kiszoną kapustą 250 g (GLU, JAJ) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL, MLE) makaron z mięsem 250 g (GLU, JAJ) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL, MLE) makaron z mięsem 250 g (GLU, JAJ) herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL, MLE) makaron z mięsem 250 g (GLU, JAJ) herbata 250 g  <b>Podwieczorek</b> Ryż z jabłkiem 150 g (GLU)	<b>Obiad</b> Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 g (GLU, SEL, MLE) łazanki z mięsem i kiszoną kapustą 250 g (GLU, JAJ) herbata b/c 250 g  <b>Podwieczorek</b> Skyr naturalny 150 g (MLE)
<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> Skyr naturalny 150 g (MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlna 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) 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, ogórek zielony 50 g herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1942,4 kcal; B: 77,1 g; W: 283,2 g (w tym cukry: 31,3 Bł: 25,3 g; T: 61,0 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 5,6	<b>Wartości z dnia:</b> 1957,9 kcal; B: 75,3 g; W: 287,0 g (w tym cukry: 33,2 Bł: 21,7 g; T: 61,0 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 4,5	<b>Wartości z dnia:</b> 1957,9 kcal; B: 75,3 g; W: 287,0 g (w tym cukry: 33,2 Bł: 21,7 g; T: 61,0 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 4,5	<b>Wartości z dnia:</b> 1957,9 kcal; B: 75,3 g; W: 287,0 g (w tym cukry: 33,2 Bł: 21,7 g; T: 61,0 g (w tym nasycone: 26,7 g); Sól: 4,5	<b>Wartości z dnia:</b> 1717,4 kcal; B: 87,8 g; W: 226,4 g (w tym cukry: 25,3 Bł: 33,5 g; T: 58,3 g (w tym nasycone: 24,7 g); Sól: 5,7

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:



**Jadłospis**  
na dzień 29.08.2024  
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, pomidor 30 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> pasta ze śledzia w pomidorach 120 g <b>(RYB, JAJ)</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> pasta ze śledzia w pomidorach 120 g <b>(RYB, JAJ)</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> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 200 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> gotowana pierś z kurczaka 50 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 150 g brokuł 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> kotlet piersi kurczaka 100 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> kotlet piersi kurczaka 100 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> gotowana pierś z kurczaka 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Kisiel 100 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Kisiel 200 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Kisiel 200 g <b>(GLU)</b>	<b>Podwieczorek</b> Kisiel 200 g <b>(GLU)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 30 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, papryka 30 g herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> <b>1015,1 kcal; B: 42,1 g;</b> <b>W: 164,5 g (w tym cukry: 33,4 Bł: 14,4 g;</b> <b>T: 24 g (w tym nasycone: 12,9 g); Sól:</b> <b>2,6</b>	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> <b>1946,6 kcal; B: 82,3 g;</b> <b>W: 283,9 g (w tym cukry: 57,3 Bł: 22,6 g;</b> <b>T: 58,2 g (w tym nasycone: 23,7 g); Sól:</b> <b>4,9</b>	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> <b>1946,6 kcal; B: 82,3 g;</b> <b>W: 283,9 g (w tym cukry: 57,3 Bł: 22,6 g;</b> <b>T: 58,2 g (w tym nasycone: 23,7 g); Sól:</b> <b>4,9</b>	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> <b>1716,2 kcal; B: 73,1 g;</b> <b>W: 281,9 g (w tym cukry: 54,8 Bł: 20,8 g;</b> <b>T: 37,2 g (w tym nasycone: 19,6 g); Sól:</b> <b>4,6</b>

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 29.08.2024  
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, JAJ) sałata 10 g, pomidor 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, pomidor 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, pomidor 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, 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, JAJ) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) kotlet piersi kurczaka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) gotowana pierś z kurczaka 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL) gotowana pierś z kurczaka 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) gotowana pierś z kurczaka 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa brokułowa z ryżem 250 g, (GLU, SEL, MLE) gotowana pierś z kurczaka 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g brokuł 150 g herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Kisiel 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel 200 g (GLU)	<b>Podwieczorek</b> Kisiel b/c 200 g (GLU)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 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, papryka 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1931,6 kcal; B: 82,7 g; W: 280,5 g (w tym cukry: 56,6 Bł: 23,5 g; T: 58,1 g (w tym nasycone: 23,7 g); Sól: 5,1	<b>Wartości z dnia:</b> 1716,2 kcal; B: 73,1 g; W: 281,9 g (w tym cukry: 54,8 Bł: 20,8 g; T: 37,2 g (w tym nasycone: 19,6 g); Sól: 4,6	<b>Wartości z dnia:</b> 1706,9 kcal; B: 72,9 g; W: 281,7 g (w tym cukry: 54,7 Bł: 20,8 g; T: 36,3 g (w tym nasycone: 19,0 g); Sól: 4,6	<b>Wartości z dnia:</b> 1716,2 kcal; B: 73,1 g; W: 281,9 g (w tym cukry: 54,8 Bł: 20,8 g; T: 37,2 g (w tym nasycone: 19,6 g); Sól: 4,6	<b>Wartości z dnia:</b> 1709,1 kcal; B: 73,4 g; W: 267,4 g (w tym cukry: 55,9 Bł: 34,6 g; T: 45,7 g (w tym nasycone: 22,1 g); Sól: 4,9

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 30.08.2024  
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, pomidor 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, pomidor 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, pomidor 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, pomidor 50 g herbata 250 g
<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 200 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> pulpet rybny w sosie koperkowym 50 g, <b>(RYB, GLU, JAJ, MLE)</b> ryż 100 g <b>(GLU)</b> marchew gotowana 100 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ, MLE)</b> ryż 150 g <b>(GLU)</b> surówka z kiszonej kapusty 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ, MLE)</b> ryż 150 g <b>(GLU)</b> surówka z kiszonej kapusty 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, <b>(GLU, SEL, MLE)</b> pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, <b>(RYB, GLU, JAJ, MLE)</b> ryż 150 g <b>(GLU)</b> marchew gotowana 150 g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g <b>(MLE)</b>	<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g <b>(MLE)</b>
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 30 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 30 g herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1253,7 kcal; B: 60,7 g; W: 159,8 g (w tym cukry: 26,2 Bł: 14,3 g; T: 44,4 g (w tym nasycone: 25,9 g); Sól: 3,2	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1951,7 kcal; B: 88,0 g; W: 247,0 g (w tym cukry: 27,3 Bł: 19,5 g; T: 72,1 g (w tym nasycone: 36,4 g); Sól: 5,9	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> ser żółty 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1951,7 kcal; B: 88,0 g; W: 247,0 g (w tym cukry: 27,3 Bł: 19,5 g; T: 72,1 g (w tym nasycone: 36,4 g); Sól: 5,9	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> mozzarella 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1879,9 kcal; B: 84,3 g; W: 256,0 g (w tym cukry: 32,4 Bł: 20,4 g; T: 61,9 g (w tym nasycone: 35,4 g); Sól: 4,9

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 30.08.2024  
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) wędlna 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) wędlna 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) wędlna 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) wędlna 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) wędlna drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, (RYB, GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g (GLU) surówka z kiszonej kapusty 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, (RYB, GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g (GLU) marchew gotowana 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL) pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, (RYB, GLU, JAJ) ryż 150 g (GLU) marchew gotowana 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, (RYB, GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g (GLU) marchew gotowana 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Barszcz czerwony z ziemniakami 250 g, (GLU, SEL, MLE) pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g, (RYB, GLU, JAJ, MLE) ryż 150 g (GLU) surówka z kiszonej kapusty 150 g herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g (MLE)	<b>Podwieczorek</b> Serek bieluch 150g (MLE)
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) ser żółty 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) mozzarella 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) mozzarella 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, herbata 250 g	<b>Kolacja</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) ser żółty 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata b/c 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1936,7 kcal; B: 88,4 g; W: 243,6 g (w tym cukry: 26,6 Bł: 20,4 g; T: 72 g (w tym nasycone: 36,4 g); Sól: 6,1	<b>Wartości z dnia:</b> 1879,9 kcal; B: 84,3 g; W: 256,0 g (w tym cukry: 32,4 Bł: 20,4 g; T: 61,9 g (w tym nasycone: 35,4 g); Sól: 4,9	<b>Wartości z dnia:</b> 1852,0 kcal; B: 84,0 g; W: 255,5 g (w tym cukry: 31,9 Bł: 20,4 g; T: 59,2 g (w tym nasycone: 33,8 g); Sól: 4,9	<b>Wartości z dnia:</b> 1879,9 kcal; B: 84,3 g; W: 256,0 g (w tym cukry: 32,4 Bł: 20,4 g; T: 61,9 g (w tym nasycone: 35,4 g); Sól: 4,9	<b>Wartości z dnia:</b> 1862,8 kcal; B: 83,2 g; W: 234,4 g (w tym cukry: 25,8 Bł: 31,8 g; T: 72,6 g (w tym nasycone: 36,4 g); Sól: 6,1

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

**Jadłospis**  
na dzień 31.08.2024  
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> twarożek (40g) sałata 10 g, pomidor 30 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> twarożek z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> twarożek z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> twarożek z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g
<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 200 g, <b>(GLU, SEL)</b> schab gotowany 50 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 150 g buraki 100 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, <b>(GLU, SEL, JAJ, MLE)</b> kotlet schabowy 100 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g sałata z jogurtem i śmietaną 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, <b>(GLU, SEL, JAJ, MLE)</b> kotlet schabowy 100 g, <b>(GLU, JAJ)</b> ziemniaki 250 g sałata z jogurtem i śmietaną 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g, <b>(GLU, SEL)</b> schab gotowany 100 g, <b>(GLU)</b> ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g
<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 50 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z dżemem 70 g
<b>Kolacja</b> Bułka 50 g, <b>(GLU)</b> masło 10 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 30 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, papryka 30 g herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1037,4 kcal; B: 43,4 g; <b>W: 165,7 g (w tym cukry: 41,7 Bł: 15,9T:</b> <b>25,1 g (w tym nasycone: 14,0 Sól: 2,1</b>	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1950,3 kcal; B: 88,7 g; <b>W: 246,5 g (w tym cukry: 23,2 Bł: 25,2 g;</b> <b>T: 72,5 g (w tym nasycone: 27,9 g); Sól:</b> <b>4,9</b>	<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1950,3 kcal; B: 88,7 g; <b>W: 246,5 g (w tym cukry: 23,2 Bł: 25,2 g;</b> <b>T: 72,5 g (w tym nasycone: 27,9 g); Sól:</b> <b>4,9</b>	<b>Kolacja</b> Bułka 100 g, <b>(GLU)</b> masło 15 g, <b>(MLE)</b> wędlina drobiowa 50 g <b>(GLU, SOJ)</b> sałata 10 g, herbata 250 g <b>Wartości z dnia:</b> 1874,8 kcal; B: 83,2 g; <b>W: 293,3 g (w tym cukry: 57,1 Bł: 26,3 g;</b> <b>T: 45,5 g (w tym nasycone: 22,7 g); Sól:</b> <b>3,7</b>

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk:

Jadłospis  
na dzień 31.08.2024  
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 z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Bułka 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata 250 g	<b>Śniadanie</b> Chleb razowy 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) twarożek z siemieniem lnianym (80g) sałata 10 g, pomidor 50 g herbata b/c 250 g
<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, JAJ, MLE) kotlet schabowy 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g sałata z jogurtem i śmietaną 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g, (GLU, SEL) schab gotowany 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g, (GLU, SEL) schab gotowany 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ziemniaczana 250 g, (GLU, SEL) schab gotowany 100 g, (GLU) ziemniaki 250 g buraki 150 g herbata 250 g	<b>Obiad</b> Zupa ogórkowa z makaronem 250 g, (GLU, SEL, JAJ, MLE) schab gotowany 100 g, (GLU, JAJ) ziemniaki 250 g sałata z jogurtem i śmietaną 150 g herbata b/c 250 g
<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 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 dżemem 70 g	<b>Podwieczorek</b> Wafle ryżowe z humusem 70 g
<b>Kolacja</b> Chleb 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 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 100 g, (GLU) masło 15 g, (MLE) wędlina drobiowa 50 g (GLU, SOJ) sałata 10 g, papryka 50 g, herbata 250 g
<b>Wartości z dnia:</b> 1935,3 kcal; B: 89,1 g; W: 243,1 g (w tym cukry: 22,5 Bł: 26,1 g; T: 72,4 g (w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,1	<b>Wartości z dnia:</b> 1874,8 kcal; B: 83,2 g; W: 293,3 g (w tym cukry: 57,1 Bł: 26,3 g; T: 45,5 g (w tym nasycone: 22,7 g); Sól: 3,7	<b>Wartości z dnia:</b> 1874,8 kcal; B: 83,2 g; W: 293,3 g (w tym cukry: 57,1 Bł: 26,3 g; T: 45,5 g (w tym nasycone: 22,7 g); Sól: 3,7	<b>Wartości z dnia:</b> 1874,8 kcal; B: 83,2 g; W: 293,3 g (w tym cukry: 57,1 Bł: 26,3 g; T: 45,5 g (w tym nasycone: 22,7 g); Sól: 3,7	<b>Wartości z dnia:</b> 1716,5 kcal; B: 80,2 g; W: 229,7 g (w tym cukry: 21,7 Bł: 37,0 g; T: 60,4 g (w tym nasycone: 26,4 g); Sól: 4,9

Alergeny stosowane w zakładzie

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

Jadłospis może ulec zmianie

Sporządziła dietetyk: