

Jadłospis
na dzień 23.03.2025
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
<p>Śniadanie - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopočka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól) - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g,, - pomidor 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>
<p>Obiad - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kotlet z fileta z piersi kurczaka 100 g (składniki: filet z piersi kurczaka 71 %, bułka tarta (pszenica), jaja kurze całe, olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 68 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi kurczaka w sosie koperkowym 100 g (składniki: filet z piersi kurczaka 83 %, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Krupnik z ryżu 300 g (składniki: ryż 35 %, marchewka, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi kurczaka w sosie koperkowym 100 g (składniki: filet z piersi kurczaka 83 %, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Krupnik z ryżu 300 g (składniki: ryż 35 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi kurczaka w sosie koperkowym 100 g (składniki: filet z piersi kurczaka 83 %, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi kurczaka w sosie koperkowym 100 g (składniki: filet z piersi kurczaka 83 %, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi 100 g (składniki: marchew 99 %, sok z cytryny), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 70 %, marchew, olej rzepakowy, sok z cytryny), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>

Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Skyr naturalny 150 g (z mleka)
Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g
Wartości z dnia: 2032,0 kcal; B: 95,8 g; W: 278,5 g (w tym cukry: 37,8 g); Bł: 25,6 g; T: 64,8 g (w tym nasycone: 26,1 g); Sól: 5,7 g	Wartości z dnia: 1844,7 kcal; B: 92,1 g; W: 277,6 g (w tym cukry: 38,0 g); Bł: 23,9 g; T: 45,6 g (w tym nasycone: 23,5 g); Sól: 5,2 g	Wartości z dnia: 1753,9 kcal; B: 86,1 g; W: 298,7 g (w tym cukry: 38,3 g); Bł: 24,1 g; T: 28,8 g (w tym nasycone: 8,7 g); Sól: 5,2 g	Wartości z dnia: 1835,2 kcal; B: 85,2 g; W: 291,5 g (w tym cukry: 38,4 g); Bł: 23,9 g; T: 41,4 g (w tym nasycone: 22,3 g); Sól: 5,2 g	Wartości z dnia: 1814,2 kcal; B: 106,5 g; W: 250,5 g (w tym cukry: 39,3 g); Bł: 39,1 g; T: 51,2 g (w tym nasycone: 23,2 g); Sól: 7,0 g

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 23.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g, (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopocka 30 g (soja), - polędwica drobiowa 15 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 200 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filec z piersi kurczaka w sosie koperkowym 50 g (składniki: filec z piersi kurczaka 83 %, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 150 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 75 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 75 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kotlet z fileta z piersi kurczaka 100 g (składniki: filec z piersi kurczaka 71 %, bułka tarta (pszenica), jaja kurze całe, olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 68 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kotlet z fileta z piersi kurczaka 100 g (składniki: filec z piersi kurczaka 71 %, bułka tarta (pszenica), jaja kurze całe, olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 68 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filec z piersi kurczaka w sosie koperkowym 100 g (składniki: filec z piersi kurczaka 83 %, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)

<p>Podwieczorek - Budyń 100 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%)</p>	<p>Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%)</p>	<p>Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%)</p>	<p>Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%)</p>
<p>Kolacja - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica drobiowa 30 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>
<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 1157,7 kcal; B: 54,3 g; W: 177,9 g (w tym cukry: 26,7 g); Bł: 17,5 g; T: 29,2 g (w tym nasycone: 15,1 g); Sól: 3,1 g</p>	<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 2019,7 kcal; B: 94,6 g; W: 276,1 g (w tym cukry: 38,4 g); Bł: 24,5 g; T: 64,7 g (w tym nasycone: 26,0 g); Sól: 5,4 g</p>	<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 2019,7 kcal; B: 94,6 g; W: 276,1 g (w tym cukry: 38,4 g); Bł: 24,5 g; T: 64,7 g (w tym nasycone: 26,0 g); Sól: 5,4 g</p>	<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko – banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 1844,7 kcal; B: 92,1 g; W: 277,6 g (w tym cukry: 38,0 g); Bł: 23,9 g; T: 45,6 g (w tym nasycone: 23,5 g); Sól: 5,2 g</p>

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 24.03.2025
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
<p>Śniadanie - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - ogórek zielony 25 g, - pomidor 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - ogórek zielony 25 g, - pomidor 25 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>
<p>Obiad - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 55%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytna pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 55 %, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytna pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 58%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytna pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 55%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytna pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 55%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytna pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - surówka z cukinii 100 g (składniki: cukinia 72 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pietruszka natka, pieprz), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>

Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Jabłko 1 sztuka
Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Chleb foremkowy 35 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Chleb razowy 60 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól) masło 15 g (z mleka), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)
Wartości z dnia: 2040,3 kcal; B: 97,2 g; W: 301,8 g (w tym cukry: 59,0 g); Bł: 26,8 g; T: 55,3 g (w tym nasycone: 29,9 g); Sól: 5,7 g	Wartości z dnia: 2053,7 kcal; B: 96,0 g; W: 305,3 g (w tym cukry: 59,0 g); Bł: 24,1 g; T: 55,1 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 4,9 g	Wartości z dnia: 1864,2 kcal; B: 95,8 g; W: 305,1 g (w tym cukry: 58,9 g); Bł: 24,1 g; T: 34,2 g (w tym nasycone: 12,3 g); Sól: 5,0 g	Wartości z dnia: 2053,7 kcal; B: 96,0 g; W: 305,3 g (w tym cukry: 59,0 g); Bł: 24,1 g; T: 55,1 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 4,9 g	Wartości z dnia: 1927,9 kcal; B: 91,6 g; W: 276,8 g (w tym cukry: 46,1 g); Bł: 39,3 g; T: 58,9 g (w tym nasycone: 28,7 g); Sól: 5,6 g

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 24.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - twarożek 40 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 15 g (seler), - sałata 10 g, - ogórek zielony 15 g, - pomidor 15 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - ogórek zielony 25 g, - pomidor 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - ogórek zielony 25 g, - pomidor 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 200 g (składniki: ziemniaki 55%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 50 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 100 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 75 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 75 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 55%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 55%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 55%, marchew, pietruszka korzeń, koper 6%, seler korzeń, śmietana 18 % (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie pomidorowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), mąka pszenna, koncentrat pomidorowy 4%, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ryż 150 g (składniki: ryż 99%, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)

<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>	<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>	<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>	<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>
<p>Kolacja - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopočka 30 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>
<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)</p> <p>Wartości z dnia: 1379,3 kcal; B: 57,9 g; W: 212,5 g (w tym cukry: 47,8 g); Bł: 17,9 g; T: 37,0 g (w tym nasycone: 20,2 g); Sól: 3,3 g</p>	<p>Nocny posiłek - Chleb foremkowy 35 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)</p> <p>Wartości z dnia: 2028,0 kcal; B: 96,0 g; W: 299,5 g (w tym cukry: 59,6 g); Bł: 25,7 g; T: 55,2 g (w tym nasycone: 29,9 g); Sól: 5,4 g</p>	<p>Nocny posiłek - Chleb foremkowy 35 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)</p> <p>Wartości z dnia: 2028,0 kcal; B: 96,0 g; W: 299,5 g (w tym cukry: 59,6 g); Bł: 25,7 g; T: 55,2 g (w tym nasycone: 29,9 g); Sól: 5,4 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)</p> <p>Wartości z dnia: 2053,7 kcal; B: 96,0 g; W: 305,3 g (w tym cukry: 59,0 g); Bł: 24,1 g; T: 55,1 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 4,9 g</p>

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 25.03.2025
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
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - kotlet schabowy 100 g (składniki: schab wieprzowy 78 %, jaja kurze całe, bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - mizeria z ogórka i śmietany 100 g (składniki: ogórek zielony 82 %, jogurt naturalny 9 % (z mleka), śmietana 18 % - 8 % (z mleka), sól, pieprz), - surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - schab gotowany w sosie jarzynowym 100 g (składniki: schab wieprzowy 81 %, mąka pszenna, marchew 4% , pietruszka korzeń 4%, seler korzeń 4 %, pietruszka natka, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - schab gotowany w sosie jarzynowym 100 g (składniki: schab wieprzowy 81 %, mąka pszenna, marchew 4% , pietruszka korzeń 4%, seler korzeń 4 %, pietruszka natka, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - schab gotowany w sosie jarzynowym 100 g (składniki: schab wieprzowy 81 %, mąka pszenna, marchew 4% , pietruszka korzeń 4%, seler korzeń 4 %, pietruszka natka, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - schab gotowany w sosie jarzynowym 100 g (składniki: schab wieprzowy 81 %, mąka pszenna, marchew 4% , pietruszka korzeń 4%, seler korzeń 4 %, pietruszka natka, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - mizeria z ogórka i śmietany 100 g (składniki: ogórek zielony 82 %, jogurt naturalny 9 % (z mleka), śmietana 18 % - 8 % (z mleka), sól, pieprz),

jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	- herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	- herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	- herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	- surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)	Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)	Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)	Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)	Podwieczorek - Kisiel b/c 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)
Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połudwica sopocka 20 g (soja)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połudwica sopocka 20 g (soja)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), połudwica sopocka 20 g (soja)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połudwica sopocka 20 g (soja)	Nocny posiłek - Chleb razowy 60 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połudwica sopocka 20 g (soja)
Wartości z dnia: 2233,1 kcal; B: 100,5 g; W: 312,6 g (w tym cukry: 65,4 g); Bł: 23,6 g; T: 69,6 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 7,0 g	Wartości z dnia: 2097,8 kcal; B: 97,6 g; W: 313,0 g (w tym cukry: 68,1 g); Bł: 21,9 g; T: 55,2 g (w tym nasycone: 28,9 g); Sól: 6,4 g	Wartości z dnia: 1908,3 kcal; B: 97,3 g; W: 312,8 g (w tym cukry: 68,0 g); Bł: 21,9 g; T: 34,3 g (w tym nasycone: 11,5 g); Sól: 6,5 g	Wartości z dnia: 2097,8 kcal; B: 97,6 g; W: 313,0 g (w tym cukry: 68,1 g); Bł: 21,9 g; T: 55,2 g (w tym nasycone: 28,9 g); Sól: 6,4 g	Wartości z dnia: 2091,6 kcal; B: 92,9 g; W: 306,3 g (w tym cukry: 66,2 g); Bł: 39,5 g; T: 63,5 g (w tym nasycone: 30,2 g); Sól: 7,0 g

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 25.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - wędlina drobiowa 30 g (seler), - pasztet z cukinii 25 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - pasztet z cukinii 50 g (składniki: cukinia 42 %, jaja kurze całe, marchew, cebula, kasza manna (pszenica), bułka tarta (pszenica), olej, czosnek, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka słodka, kurkuma), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>
<p>Obiad - Krupnik z kaszy jęczmiennej 200 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - schab gotowany w sosie jarzynowym 50 g (składniki: schab wieprzowy 81 %, mąka pszenna, marchew 4% , pietruszka korzeń 4%, seler korzeń 4 %, pietruszka natka, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 150 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - buraki 75 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - sałata z jogurtem 75 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - kotlet schabowy 100 g (składniki: schab wieprzowy 78 %, jaja kurze całe, bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - mizeria z ogórka i śmietany 100 g (składniki: ogórek zielony 82 %, jogurt naturalny 9 % (z mleka), śmietana 18 % - 8 % (z mleka), sól, pieprz), - surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz),</p>	<p>Obiad - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - kotlet schabowy 100 g (składniki: schab wieprzowy 78 %, jaja kurze całe, bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - mizeria z ogórka i śmietany 100 g (składniki: ogórek zielony 82 %, jogurt naturalny 9 % (z mleka), śmietana 18 % - 8 % (z mleka), sól, pieprz), - surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz),</p>	<p>Obiad - Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g (składniki: marchew, kasza jęczmienna (jęczmień) 27%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - schab gotowany w sosie jarzynowym 100 g (składniki: schab wieprzowy 81 %, mąka pszenna, marchew 4% , pietruszka korzeń 4%, seler korzeń 4 %, pietruszka natka, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>

<p>Podwieczorek - Kisiel 100 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>- herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p> <p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>- herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p> <p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>
<p>Kolacja - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>
<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 1408,4 kcal; B: 69,7 g; W: 199,8 g (w tym cukry: 43,4 g); Bł: 14,5 g; T: 39,8 g (w tym nasycone: 21,6 g); Sól: 4,9 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2220,8 kcal; B: 99,3 g; W: 310,2 g (w tym cukry: 66,0 g); Bł: 22,5 g; T: 69,6 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 6,7 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2220,8 kcal; B: 99,3 g; W: 310,2 g (w tym cukry: 66,0 g); Bł: 22,5 g; T: 69,6 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 6,7 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2097,8 kcal; B: 97,6 g; W: 313,0 g (w tym cukry: 68,1 g); Bł: 21,9 g; T: 55,2 g (w tym nasycone: 28,9 g); Sól: 6,4 g</p>

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, lubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadalospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 26.03.2025
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
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - mozzarella 50 g (z mleka), - schab pieczony 25 g, - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopočka 50 g (soja), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - wędlina drobiowa 25 g (seler), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - schab pieczony 50 g, - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lane kluski na rosole 300 g (składniki: marchew, mąka pszenna 16 %, jaja kurze całe 15%, kurczak 11%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, natka pietruszki, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka pieczone 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 98 %, olej, sól, pieprz, przyprawa warzywna, papryka słodka), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi i jabłka 100 g (składniki: marchew 83 %, jabłko 16%, sok z cytryny), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lane kluski na rosole 300 g (składniki: marchew, mąka pszenna 16 %, jaja kurze całe 15%, kurczak 11%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, natka pietruszki, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka gotowane 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 99 %, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z ryżu 300 g (składniki: ryż 35 %, marchewka, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka gotowane 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 99 %, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z ryżu 300 g (składniki: ryż 35 %, marchewka, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka gotowane 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 99 %, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lane kluski na rosole 300 g (składniki: marchew, mąka pszenna 16 %, jaja kurze całe 15%, kurczak 11%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, natka pietruszki, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka gotowane 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 99 %, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi 100 g (składniki: marchew 99 %, sok z cytryny), - ogórek kiszony 100 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)

Podwieczorek - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, sól, drożdże, cukier, masa jajowa (jaja kurze całe)) z musem brzoskwiniowym (50 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)	Podwieczorek - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, sól, drożdże, cukier, masa jajowa (jaja kurze całe)) z musem brzoskwiniowym (50 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)	Podwieczorek - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, sól, drożdże, cukier, masa jajowa (jaja kurze całe)) z musem brzoskwiniowym (50 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)	Podwieczorek - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, sól, drożdże, cukier, masa jajowa (jaja kurze całe)) z musem brzoskwiniowym (25 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)	Podwieczorek - Wafle ryżowe (20 g) z hummusem (50 g) (składniki: soczewica 40%, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy)
Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 5 g (z mleka), - polędwica sopocka 20 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g
Wartości z dnia: 2111,1 kcal; B: 93,9 g; W: 290,8 g (w tym cukry: 70,1 g); Bł: 27,4 g; T: 69,3 g (w tym nasycone: 32,9 g); Sól: 8,0 g	Wartości z dnia: 2013,3 kcal; B: 92,4 g; W: 280,0 g (w tym cukry: 66,4 g); Bł: 24,0 g; T: 63,1 g (w tym nasycone: 29,4 g); Sól: 7,2 g	Wartości z dnia: 1829,4 kcal; B: 85,8 g; W: 297,5 g (w tym cukry: 67,4 g); Bł: 24,1 g; T: 38,0 g (w tym nasycone: 10,0 g); Sól: 7,2 g	Wartości z dnia: 2093,9 kcal; B: 91,9 g; W: 307,3 g (w tym cukry: 46,4 g); Bł: 22,5 g; T: 59,8 g (w tym nasycone: 27,7 g); Sól: 6,5 g	Wartości z dnia: 1821,6 kcal; B: 89,4 g; W: 238,8 g (w tym cukry: 27,7 g); Bł: 38,6 g; T: 64,3 g (w tym nasycone: 28, g); Sól: 9,0 g

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jądłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis

na dzień 26.03.2025

oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopocka 30 g (soja), - mozzarella w zalewie 20 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 15 g, - ogórek zielony 15 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - mozzarella 50 g (z mleka), - schab pieczony 25 g, - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - mozzarella 50 g (z mleka), - schab pieczony 25 g, - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lane kluski na rosole 200 g (składniki: marchew, mąka pszenna 16 %, jaja kurze całe 15%, kurczak 11%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, natka pietruszki, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka gotowane 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 99 %, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 150 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 75 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 75 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) <p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, sól, drożdże, 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lane kluski na rosole 300 g (składniki: marchew, mąka pszenna 16 %, jaja kurze całe 15%, kurczak 11%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, natka pietruszki, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka pieczone 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 98 %, olej, sól, pieprz, przyprawa warzywna, papryka słodka), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi i jabłka 100 g (składniki: marchew 83 %, jabłko 16%, sok z cytryny), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) <p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lane kluski na rosole 300 g (składniki: marchew, mąka pszenna 16 %, jaja kurze całe 15%, kurczak 11%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, natka pietruszki, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka pieczone 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 98 %, olej, sól, pieprz, przyprawa warzywna, papryka słodka), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi i jabłka 100 g (składniki: marchew 83 %, jabłko 16%, sok z cytryny), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) <p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, sól, drożdże, 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lane kluski na rosole 300 g (składniki: marchew, mąka pszenna 16 %, jaja kurze całe 15%, kurczak 11%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, natka pietruszki, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - udko z kurczaka gotowane 1 sztuka (składniki: udko z kurczaka 99 %, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) <p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rogal drożdżowy z kruszonką (1 sztuka) (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, sól, drożdże,

cukier, masa jajowa (jaja kurze całe) z mussem brzoskwiniowym (50 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)	pszenna , kwas askorbinowy, sól, drożdże, cukier, masa jajowa (jaja kurze całe) z mussem brzoskwiniowym (50 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)	pszenna , kwas askorbinowy, sól, drożdże, cukier, masa jajowa (jaja kurze całe) z mussem brzoskwiniowym (50 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)	cukier, masa jajowa (jaja kurze całe) z mussem brzoskwiniowym (50 g) (składniki: dżem brzoskwiniowy 100%)
Kolacja - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - wędlina drobiowa 30 g (seler), - sałata 10 g, - papryka 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g
Wartości z dnia: 1426,6 kcal; B: 64,9 g; W: 198,5 g (w tym cukry: 61,1 g); Bł: 18,0 g; T: 45,2 g (w tym nasycone: 20,5 g); Sól: 5,3 g	Wartości z dnia: 2098,8 kcal; B: 92,7 g; W: 288,4 g (w tym cukry: 70,7 g); Bł: 26,3 g; T: 69,3 g (w tym nasycone: 32,9 g); Sól: 7,7 g	Wartości z dnia: 2098,8 kcal; B: 92,7 g; W: 288,4 g (w tym cukry: 70,7 g); Bł: 26,3 g; T: 69,3 g (w tym nasycone: 32,9 g); Sól: 7,7 g	Wartości z dnia: 2013,3 kcal; B: 92,4 g; W: 280,0 g (w tym cukry: 66,4 g); Bł: 24,0 g; T: 63,1 g (w tym nasycone: 29,4 g); Sól: 7,2 g

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadalospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 27.03.2025
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
<p>Śniadanie - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - wędlina drobiowa 50 g (seler), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - jajko sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>
<p>Obiad - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 26%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron pełnoziarnisty z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron pełnoziarnisty 33 % (mąka pszenna pełnoziarnista, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>
<p>Podwieczorek - Skyr 150 g (z mleka)</p>	<p>Podwieczorek - Skyr 150 g (z mleka)</p>	<p>Podwieczorek - Skyr 150 g (z mleka)</p>	<p>Podwieczorek - Skyr 150 g (z mleka)</p>	<p>Podwieczorek - Serek Bieluch 150 g (z mleka)</p>
<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka),</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy,</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy,</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy,</p>	<p>Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól),</p>

- ser żółty 50 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g	mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g	mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g	mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g	- masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)	Nocny posiłek - Chleb razowy 60 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler)
Wartości z dnia: 2055,7 kcal; B: 109,4 g; W: 266,5 g (w tym cukry: 24,1 g); Bł: 21,0 g; T: 65,8 g (w tym nasycone: 34,6 g); Sól: 6,2 g	Wartości z dnia: 1916,1 kcal; B: 105,1 g; W: 260,6 g (w tym cukry: 24,2 g); Bł: 18,4 g; T: 54,2 g (w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,6 g	Wartości z dnia: 1800,4 kcal; B: 103,1 g; W: 261,6 g (w tym cukry: 24,2 g); Bł: 18,4 g; T: 31,6 g (w tym nasycone: 9,5 g); Sól: 5,6 g	Wartości z dnia: 1916,1 kcal; B: 105,1 g; W: 260,6 g (w tym cukry: 24,2 g); Bł: 18,4 g; T: 54,2 g (w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,6 g	Wartości z dnia: 1961,9 kcal; B: 100,2 g; W: 257,2 g (w tym cukry: 25,7 g); Bł: 39,5 g; T: 67,3 g (w tym nasycone: 36,3 g); Sól: 6,5 g

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 27.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - wędlina drobiowa 30 g (seler), - polędwica sopocka 15 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 15 g, - ogórek zielony 15 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 200 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 150 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 38 %, kalafior 25 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - makaron z mięsem i sosem jarzynowym 250 g (składniki: wieprzowina szynka 48 %, makaron 33 % (pszenica, jaja kurze całe), marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, mąka pszenna), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skyr 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skyr 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skyr 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skyr 150 g (z mleka)
<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - ser żółty 50 g (z mleka), 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - ser żółty 50 g (z mleka), 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże,

drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopocka 30 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	- sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g	- sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g	sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g
Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler) Wartości z dnia: 1340,1 kcal; B: 76,7 g; W: 177,8 g (w tym cukry: 19,6 g); Bł: 12,2 g; T: 38,4 g (w tym nasycone: 19,9 g); Sól: 3,7 g	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler) Wartości z dnia: 2043,4 kcal; B: 108,2 g; W: 264,1 g (w tym cukry: 24,7 g); Bł: 19,9 g; T: 65,8 g (w tym nasycone: 34,6 g); Sól: 6,0 g	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler) Wartości z dnia: 2043,4 kcal; B: 108,2 g; W: 264,1 g (w tym cukry: 24,7 g); Bł: 19,9 g; T: 65,8 g (w tym nasycone: 34,6 g); Sól: 6,0 g	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), wędlina drobiowa 20 g (seler) Wartości z dnia: 1916,1 kcal; B: 105,1 g; W: 260,6 g (w tym cukry: 24,2 g); Bł: 18,4 g; T: 54,2 g (w tym nasycone: 27,9 g); Sól: 5,6 g

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadalność może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził
dietetyk

Jadłospis
na dzień 28.03.2025
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
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - dżem 50 g, - ser biały 25 g (z mleka), - zupa mleczna z kaszą manną 250 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna - 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - dżem 50 g, - ser biały 25 g (z mleka), - zupa mleczna z kaszą manną 250 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna - 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - dżem 50 g, - ser biały 25 g (z mleka), - zupa mleczna z kaszą manną 250 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna - 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - ser biały 25 g (z mleka), - sałata 10 g, - zupa mleczna z kaszą manną 250 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna - 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - wędlina drobiowa 50 g (seler), - ser biały 50 g (z mleka), - sałata 10 g - pomidor 50 g - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - smażony filet z dorsza 100 g (składniki: dorsz filet 72 %, jaja kurze całe, bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z kapusty kiszonej 100 g (składniki: kapusta kiszona 67%, marchew, jabłko, cebula, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z dorsza w sosie koperkowym 100 g (składniki: dorsz filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z dorsza w sosie koperkowym 100 g (składniki: dorsz filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z dorsza w sosie koperkowym 100 g (składniki: dorsz filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z dorsza w sosie koperkowym 100 g (składniki: dorsz filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z kapusty kiszonej 100 g (składniki: kapusta kiszona 67%, marchew, jabłko, cebula, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz), - surówka z marchwi 100 g (składniki: marchew 94 %, olej rzepakowy, sok z cytryny), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)

Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 150 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)	Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 150 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)	Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 150 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)	Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 150 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)	Podwieczorek Jabłko 1 sztuka
Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Chleb razowy 60 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)
Wartości z dnia: 2042,3 kcal; B: 79,3 g; W: 318,2 g (w tym cukry: 64,9 g); Bł: 27,5 g; T: 56,1 g (w tym nasycone: 23,8 g); Sól: 4,8 g	Wartości z dnia: 1894,5 kcal; B: 77,0 g; W: 318,6 g (w tym cukry: 65,9 g); Bł: 23,9 g; T: 39,7 g (w tym nasycone: 22,5 g); Sól: 3,7 g	Wartości z dnia: 1814,7 kcal; B: 76,9 g; W: 318,5 g (w tym cukry: 65,8 g); Bł: 23,9 g; T: 29,9 g (w tym nasycone: 9,7 g); Sól: 3,7 g	Wartości z dnia: 1877,4 kcal; B: 85,5 g; W: 299,7 g (w tym cukry: 38,0 g); Bł: 23,6 g; T: 42,3 g (w tym nasycone: 23,1 g); Sól: 4,6 g	Wartości z dnia: 1829,0 kcal; B: 80,8 g; W: 273,4 g (w tym cukry: 44,0 g); Bł: 39,7 g; T: 55,0 g (w tym nasycone: 24,4 g); Sól: 6,5 g

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 28.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - dżem 30 g, - ser biały 25 g (z mleka), - zupa mleczna z kaszą manną 200 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna – 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - dżem 50 g, - ser biały 25 g (z mleka), - zupa mleczna z kaszą manną 250 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna – 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - dżem 50 g, - ser biały 25 g (z mleka), - zupa mleczna z kaszą manną 250 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna – 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - dżem 50 g, - ser biały 25 g (z mleka), - zupa mleczna z kaszą manną 250 g (składniki: mleko 2% - 89%, kasza manna – 11% (pszenica)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 200 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z dorsza w sosie koperkowym 50 g (składniki: dorsz filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 150 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 75 g (składniki: marchew 99 %, sól), - sałata z jogurtem 75 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - smażony filet z dorsza 100 g (składniki: dorsz filet 72 %, jaja kurze całe, bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z kapusty kiszonej 100 g (składniki: kapusta kiszona 67%, marchew, jabłko, cebula, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - smażony filet z dorsza 100 g (składniki: dorsz filet 72 %, jaja kurze całe, bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z kapusty kiszonej 100 g (składniki: kapusta kiszona 67%, marchew, jabłko, cebula, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z dorsza w sosie koperkowym 100 g (składniki: dorsz filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)

<p>Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 100 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)</p>	<p>Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 150 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)</p>	<p>Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 150 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)</p>	<p>Podwieczorek - Ryż z jabłkiem 150 g (składniki: ryż biały 53%, jabłko 46%, cukier waniliowy)</p>
<p>Kolacja - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopocka 30 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>
<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 1250,6 kcal; B: 46,9 g; W: 211,6 g (w tym cukry: 46,3 g); Bł: 17,4 g; T: 27,0 g (w tym nasycone: 15,3 g); Sól: 2,2 g</p>	<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 2030,0 kcal; B: 78,1 g; W: 315,9 g (w tym cukry: 65,5 g); Bł: 26,5 g; T: 56,0 g (w tym nasycone: 23,7 g); Sól: 4,6 g</p>	<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 2030,0 kcal; B: 78,1 g; W: 315,9 g (w tym cukry: 65,5 g); Bł: 26,5 g; T: 56,0 g (w tym nasycone: 23,7 g); Sól: 4,6 g</p>	<p>Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g</p> <p>Wartości z dnia: 1894,5 kcal; B: 77,0 g; W: 318,6 g (w tym cukry: 65,9 g); Bł: 23,9 g; T: 39,7 g (w tym nasycone: 22,5 g); Sól: 3,7 g</p>

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził
dietetyk

Jadłospis
na dzień 29.03.2025
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
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica drobiowa 50 g (soja), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zalewajka z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 58 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, żurek koncentrat 15 %, czosnek, przyprawa warzywna, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy), - duszona wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 91 %, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowana wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 95 %, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowana wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 95 %, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowana wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 95 %, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zalewajka z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 58 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, żurek koncentrat 15 %, czosnek, przyprawa warzywna, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy), - gotowana wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 95 %, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)

<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel b/c 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>
<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g, (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>
<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2271,5 kcal; B: 101,1 g; W: 316,7 g (w tym cukry: 65,6 g); Bł: 22,5 g; T: 71,6 g (w tym nasycone: 34,6 g); Sól: 7,1 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2171,5 kcal; B: 98,4 g; W: 314,3 g (w tym cukry: 64,9 g); Bł: 20,6 g; T: 62,0 g (w tym nasycone: 33,8 g); Sól: 6,6 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 1923,6 kcal; B: 96,9 g; W: 313,6 g (w tym cukry: 64,7 g); Bł: 20,6 g; T: 35,5 g (w tym nasycone: 12,7 g); Sól: 6,6 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2111,1 kcal; B: 96,1 g; W: 313,6 g (w tym cukry: 64,9 g); Bł: 20,6 g; T: 56,7 g (w tym nasycone: 30,0 g); Sól: 6,7 g</p>	<p>Nocny posiłek - Chleb razowy 60 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2144,2 kcal; B: 94,7 g; W: 302,8 g (w tym cukry: 60,6 g); Bł: 36,8 g; T: 69,5 g (w tym nasycone: 34,4 g); Sól: 7,2 g</p>

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 29.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica drobiowa 30 g (soja), - mozzarella w zalewie 20 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 15 g, - ogórek zielony 15 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 200 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - gotowana wieprzowina w sosie 50 g (składniki: wieprzowina szynka 95 %, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 100 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - buraki 75 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - cukinia z pieca 75 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zalewajka z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 58 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, żurek koncentrat 15 %, czosnek, przyprawa warzywna, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy), - duszona wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 91 %, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zalewajka z ziemniakami 300 g (składniki: ziemniaki 58 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, żurek koncentrat 15 %, czosnek, przyprawa warzywna, sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy), - duszona wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 91 %, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - surówka z czerwonej kapusty 100 g (składniki: kapusta czerwona 73%, jabłko, cebula, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - gotowana wieprzowina w sosie 100 g (składniki: wieprzowina szynka 95 %, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (składniki: kasza jęczmienna 99% (jęczmień), sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)

<p>Podwieczorek - Kisiel 100 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>	<p>Podwieczorek - Kisiel 200 g (składniki: woda, kisiel w proszku 8 %)</p>
<p>Kolacja - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - serek wiejski 200 g (z mleka), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>
<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 1448,1 kcal; B: 70,6 g; W: 198,3 g (w tym cukry: 41,2 g); Bł: 13,1 g; T: 44,2 g (w tym nasycone: 24,7 g); Sól: 5,0 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2259,2 kcal; B: 99,9 g; W: 314,3 g (w tym cukry: 66,2 g); Bł: 21,4 g; T: 71,6 g (w tym nasycone: 34,5 g); Sól: 6,8 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2259,2 kcal; B: 99,9 g; W: 314,3 g (w tym cukry: 66,2 g); Bł: 21,4 g; T: 71,6 g (w tym nasycone: 34,5 g); Sól: 6,8 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), połędwica sopocka 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2171,5 kcal; B: 98,4 g; W: 314,3 g (w tym cukry: 64,9 g); Bł: 20,6 g; T: 62,0 g (w tym nasycone: 33,8 g); Sól: 6,6 g</p>

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzechy, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 30.03.2025
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
<p>Śniadanie - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - ser żółty 50 g (z mleka), - polędwica sopočka 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopočka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Śniadanie - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopočka 50 g (soja), - jajko ½ sztuki (składniki: jajo kurze całe 100%), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>
<p>Obiad - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi 100 g (składniki: marchew 99 %, sok z cytryny), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g, (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Krupnik z kaszy jaglanej 300 g (składniki: marchew 33 %, kasza jaglana 31%, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Obiad - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew, makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi 100 g (składniki: marchew 99 %, sok z cytryny), - sałata z jogurtem 100 g (składniki: sałata 60%, jogurt naturalny 40% (z mleka)), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)</p>

Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% 93%, budyń w proszku 7%)	Podwieczorek - Skyr naturalny 150 g (z mleka)
Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), polędwica sopočka 20 g (soja)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica sopočka 20 g (soja)	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g
Wartości z dnia: 1980,9 kcal; B: 100,0 g; W: 284,5 g (w tym cukry: 47,0 g); Bł: 27,9 g; T: 55,2 g (w tym nasycone: 29,9 g); Sól: 7,5 g	Wartości z dnia: 1841,6 kcal; B: 92,7 g; W: 276,6 g (w tym cukry: 45,8 g); Bł: 24,8 g; T: 45,7 g (w tym nasycone: 23,6 g); Sól: 6,7 g	Wartości z dnia: 1802,7 kcal; B: 94,0 g; W: 306,1 g (w tym cukry: 37,6 g); Bł: 22,4 g; T: 27,1 g (w tym nasycone: 8,4 g); Sól: 5,9 g	Wartości z dnia: 1898,2 kcal; B: 91,4 g; W: 287,0 g (w tym cukry: 37,7 g); Bł: 21,5 g; T: 47,2 g (w tym nasycone: 25,5 g); Sól: 5,9 g	Wartości z dnia: 1806,4 kcal; B: 110,0 g; W: 249,7 g (w tym cukry: 38,5 g); Bł: 37,8 g; T: 48,9 g (w tym nasycone: 23,9 g); Sól: 6,8 g

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 30.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopocka 30 g (soja), - polędwica drobiowa 15 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - ser żółty 50 g (z mleka), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - ser żółty 50 g (z mleka), - polędwica sopocka 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 200 g (składniki: marchew. makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 50 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 150 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 75 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 75 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew. makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi 100 g (składniki: marchew 99 %, sok z cytryny), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew. makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - surówka z marchwi 100 g (składniki: marchew 99 %, sok z cytryny), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rosół z makaronem 300 g (składniki: marchew. makaron 23 % (pszenica, jaja kurze całe), kurczak 14 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - gotowany filet z piersi indyka w sosie koperkowym 100 g (składniki: indyk filet 83%, koper 8%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Budyń 100 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Budyń 200 g (składniki: mleko 2% - 93%, budyń w proszku 7%)

<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica drobiowa 30 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 30 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sok pomidorowy 300 g <p>Wartości z dnia: 1153,6 kcal; B: 55,8 g; W: 175,0 g (w tym cukry: 34,5 g); Bł: 24,8 g; T: 17,3 g (w tym nasycone: 15,2 g); Sól: 4,6 g</p>	<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sok pomidorowy 300 g <p>Wartości z dnia: 1968,6 kcal; B: 98,8 g; W: 282,2 g (w tym cukry: 47,6 g); Bł: 26,8 g; T: 55,1 g (w tym nasycone: 29,8 g); Sól: 7,3 g</p>	<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sok pomidorowy 300 g <p>Wartości z dnia: 1968,6 kcal; B: 98,8 g; W: 282,2 g (w tym cukry: 47,6 g); Bł: 26,8 g; T: 55,1 g (w tym nasycone: 29,8 g); Sól: 7,3 g</p>	<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sok pomidorowy 300 g <p>Wartości z dnia: 1841,6 kcal; B: 92,7 g; W: 276,6 g (w tym cukry: 45,8 g); Bł: 24,8 g; T: 45,7 g (w tym nasycone: 23,6 g); Sól: 6,7 g</p>

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 31.03.2025
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
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - pasta jajeczna z twarogiem 120 g (składniki: ser biały 50 % (z mleka), jaja kurze całe 46 %, jogurt naturalny (z mleka)) - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twarożek 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - pasta jajeczna z twarogiem 120 g (składniki: ser biały 50 % (z mleka), jaja kurze całe 46 %, jogurt naturalny (z mleka)) - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 300 g (składniki: marchew, ryż biały 26%, koncentrat pomidorowy 16 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 68 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól), 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 300 g. (składniki: marchew, ryż biały 26%, koncentrat pomidorowy 16 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z ryżu 300 g (składniki: ryż 35 %, marchewka, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól 1%), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krupnik z ryżu 300 g (składniki: ryż 35 %, marchewka, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, pietruszka natka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 300 g. (składniki: marchew, ryż biały 26%, koncentrat pomidorowy 16 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 68 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól),

- herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)				- herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)	Podwieczorek - Wafle ryżowe (20 g) z hummusem (50 g) (składniki: soczewica 40%, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy)
Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Chleb foremkowy 35 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), polędwica drobiowa 20 g (soja)	Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)	Nocny posiłek - Chleb razowy 60 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)
Wartości z dnia: 2074,7 kcal; B: 100,1 g; W: 287,4 g (w tym cukry: 56,4 g); Bł: 26,8 g; T: 64,1 g (w tym nasycone: 31,1 g); Sól: 5,8 g	Wartości z dnia: 2006,1 kcal; B: 95,3 g; W: 295,1 g (w tym cukry: 59,6 g); Bł: 25,6 g; T: 54,8 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 5,3 g	Wartości z dnia: 1805,2 kcal; B: 95,0 g; W: 296,1 g (w tym cukry: 59,3 g); Bł: 25,9 g; T: 32,2 g (w tym nasycone: 11,2 g); Sól: 5,0 g	Wartości z dnia: 1983,3 kcal; B: 95,1 g; W: 295,1 g (w tym cukry: 59,5 g); Bł: 25,9 g; T: 53,0 g (w tym nasycone: 28,5 g); Sól: 5,0 g	Wartości z dnia: 2059,2 kcal; B: 101,7 g; W: 283,5 g (w tym cukry: 25,5 g); Bł: 39,0 g; T: 66,5 g (w tym nasycone: 30,0 g); Sól: 6,1 g

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 31.03.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - twaróg 40 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - polędwica drobiowa 15 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 15 g, - ogórek zielony 15 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - pasta jajeczna z twarogiem 120 g (składniki: ser biały 50 % (z mleka), jaja kurze całe 46 %, jogurt naturalny (z mleka)) - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - pasta jajeczna z twarogiem 120 g (składniki: ser biały 50 % (z mleka), jaja kurze całe 46 %, jogurt naturalny (z mleka)) - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 25 g, - ogórek zielony 25 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - twaróg 80 g (składniki: ser biały 88% (z mleka), jogurt naturalny (z mleka)), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 200 g (składniki: marchew, ryż biały 26%, koncentrat pomidorowy 16 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 50 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 150 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 75 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 75 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 300 g (składniki: marchew, ryż biały 26%, koncentrat pomidorowy 16 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 68 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 300 g (składniki: marchew, ryż biały 26%, koncentrat pomidorowy 16 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - surówka z kapusty pekińskiej 100 g (składniki: kapusta pekińska 68 %, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny, pieprz, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 300 g. (składniki: marchew, ryż biały 26%, koncentrat pomidorowy 16 %, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, śmietana (z mleka), sól, pieprz, przyprawa warzywna), - pulpet w sosie jarzynowym 100 g (składniki: wieprzowina szynka 63 %, jaja kurze całe, bułka pszenna (mąka pszenna, mąka żytnia pszenna), marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka pszenna, cebula, przyprawa warzywna, sól, pieprz), - ziemniaki 250 g (składniki: ziemniaki 99 %, sól), - brokuł 100 g (składniki: brokuł 99%, sól), - marchewka gotowana 100 g (składniki: marchew 99 %, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)

<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>	<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>	<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>	<p>Podwieczorek - Jabłko pieczone 1 sztuka (składniki: jabłko 100%)</p>
<p>Kolacja - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopocka 30 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 30 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>	<p>Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 50 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)</p>
<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 1335,6 kcal; B: 57,0 g; W: 202,9 g (w tym cukry: 47,9 g); Bł: 18,1 g; T: 36,9 g (w tym nasycone: 20,2 g); Sól: 3,5 g</p>	<p>Nocny posiłek - Chleb foremkowy 35 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2062,4 kcal; B: 98,9 g; W: 285,0 g (w tym cukry: 57,0 g); Bł: 25,7 g; T: 64,0 g (w tym nasycone: 31,0 g); Sól: 5,5 g</p>	<p>Nocny posiłek - Chleb foremkowy 35 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2062,4 kcal; B: 98,9 g; W: 285,0 g (w tym cukry: 57,0 g); Bł: 25,7 g; T: 64,0 g (w tym nasycone: 31,0 g); Sól: 5,5 g</p>	<p>Nocny posiłek - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), masło 5 g (z mleka), polędwica drobiowa 20 g (soja)</p> <p>Wartości z dnia: 2006,1 kcal; B: 95,3 g; W: 295,1 g (w tym cukry: 59,6 g); Bł: 25,6 g; T: 54,8 g (w tym nasycone: 29,6 g); Sól: 5,3 g</p>

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, lubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadalospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 01.04.2025
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
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - paszтет z soczewicy 50 g (składniki: marchew, soczewica 26 %, cebula, jaja kurze całe, bułka tarta (pszenica), olej rzepakowy, pietruszka natka, czosnek) - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia, mąka pszenna, słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - mozzarella w zalewie 30 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie 100 g (składniki: wołowina 83%, olej rzepakowy, cebula, mąka pszenna, sól, pieprz, czosnek, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - sałatka z ogórka kiszzonego 100 g (składniki: ogórek kiszony 83%, marchew, cebula, olej rzepakowy, pieprz), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie (mięso gotowane) 100 g (składniki: wołowina 91%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie (mięso gotowane) 100 g (składniki: wołowina 91%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie (mięso gotowane) 100 g (składniki: wołowina 91%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwas cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie (mięso gotowane) 100 g (składniki: wołowina 91%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - sałatka z ogórka kiszzonego 100 g (składniki: ogórek kiszony 83%, marchew, cebula, olej rzepakowy, pieprz), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek Bieluch 150 g (z mleka)

Kolacja - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna , mąka żytnia , drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - mozzarella 50 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - margaryna roślinna 5 g, - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna , margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna , kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)	Kolacja - Chleb razowy 100 g (składniki: mąka razowa żytnia , mąka pszenna , słonecznik, drożdże, sól), - masło 15 g, (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata b/c 250 g (składniki: woda 99%, herbata czarna 1%)
Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g	Nocny posiłek - Sok pomidorowy 300 g
Wartości z dnia: 2050,4 kcal; B: 99,0 g; W: 281,3 g (w tym cukry: 44,6 g); Bł: 27,0 g; T: 64,6 g (w tym nasycone: 31,6 g); Sól: 9,4 g	Wartości z dnia: 1894,1 kcal; B: 97,6 g; W: 288,2 g (w tym cukry: 43,8 g); Bł: 24,6 g; T: 43,8 g (w tym nasycone: 23,6 g); Sól: 7,5 g	Wartości z dnia: 1742,0 kcal; B: 97,4 g; W: 288,1 g (w tym cukry: 43,7 g); Bł: 24,6 g; T: 27,1 g (w tym nasycone: 9,1 g); Sól: 7,5 g	Wartości z dnia: 1894,1 kcal; B: 97,6 g; W: 288,2 g (w tym cukry: 43,8 g); Bł: 24,6 g; T: 43,8 g (w tym nasycone: 23,6 g); Sól: 7,5 g	Wartości z dnia: 1812,5 kcal; B: 85,3 g; W: 245,2 g (w tym cukry: 31,7 g); Bł: 36,4 g; T: 62,1 g (w tym nasycone: 32,6 g); Sól: 10,2 g

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
- Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
- Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk

Jadłospis
na dzień 01.04.2025
oddział dziecięcy

Dieta podstawowa (0-3 lat)	Dieta podstawowa (4-9 lat)	Dieta podstawowa (10-18 lat)	Dieta łatwostrawna (4-9 lat/10-18 lat)
<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica sopocka 30 g (soja), - polędwica drobiowa 15 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 30 g - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g (soja), - sałata 10 g, - papryka 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Śniadanie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica sopocka 50 g (soja), - polędwica drobiowa 25 g, - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 200 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie (mięso gotowane) 50 g (składniki: wołowina 91%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 100 g (jęczmień), - buraki 75 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - cukinia z pieca 75 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie 100 g (składniki: wołowina 83%, olej rzepakowy, cebula, mąka pszenna, sól, pieprz, czosnek, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - sałatka z ogórka kiszzonego 100 g (składniki: ogórek kiszony 83%, marchew, cebula, olej rzepakowy, pieprz), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie 100 g (składniki: wołowina 83%, olej rzepakowy, cebula, mąka pszenna, sól, pieprz, czosnek, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - sałatka z ogórka kiszzonego 100 g (składniki: ogórek kiszony 83%, marchew, cebula, olej rzepakowy, pieprz), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Obiad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zupa ziemniaczana 300 g (składniki: ziemniaki 65 %, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, por, przyprawa warzywna, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie), - bitka wołowa w sosie (mięso gotowane) 100 g (składniki: wołowina 91%, mąka pszenna, sól, pieprz, przyprawa warzywna), - kasza jęczmienna 150 g (jęczmień), - buraki 100 g (składniki: buraki 99%, olej, sól, kwasek cytrynowy), - cukinia z pieca 100 g (składniki: cukinia 99%, sól), - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka) 	<p>Podwieczorek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serek homogenizowany waniliowy 150 g (z mleka)

<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 50 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 10 g (z mleka), - polędwica drobiowa 30 g (soja), - sałata 10 g, - pomidor 30 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - mozzarella 50 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chleb 100 g (składniki: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - mozzarella 50 g (z mleka), - sałata 10 g, - pomidor 50 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%) 	<p>Kolacja</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bułka 90 g (składniki: mąka pszenna, margaryna roślinna, olej rzepakowy, spulchniacz – grafitowy, mąka żytnia pszenna, kwas askorbinowy, cukier, drożdże, sól), - masło 15 g (z mleka), - polędwica drobiowa 50 g (soja), - sałata 10 g, - herbata 250 g (składniki: woda 97%, cukier, herbata czarna 1%)
<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g <p>Wartości z dnia: 1320,5 kcal; B: 68,7 g; W: 201,1 g (w tym cukry: 39,1 g); Bł: 18,7 g; T: 30,6 g (w tym nasycone: 16,8 g); Sól: 4,3 g</p>	<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g <p>Wartości z dnia: 2004,9 kcal; B: 98,7 g; W: 270,8 g (w tym cukry: 44,1 g); Bł: 24,4 g; T: 63,7 g (w tym nasycone: 31,6 g); Sól: 9,5 g</p>	<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g <p>Wartości z dnia: 2004,9 kcal; B: 98,7 g; W: 270,8 g (w tym cukry: 44,1 g); Bł: 24,4 g; T: 63,7 g (w tym nasycone: 31,6 g); Sól: 9,5 g</p>	<p>Nocny posiłek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mus warzywno-owocowy (dynia-jabłko-banan) 100 g <p>Wartości z dnia: 1894,1 kcal; B: 97,6 g; W: 288,2 g (w tym cukry: 43,8 g); Bł: 24,6 g; T: 43,8 g (w tym nasycone: 23,6 g); Sól: 7,5 g</p>

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe i ilości mogą zanieczyszczać wyroby gotowe: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki
2. Z przyczyn obiektywnych i niezależnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawanych warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowanych. Zmiany mogą dotyczyć również pieczywa, wędlin i produktów mlecznych.
3. Szczegółowy wykaz wszystkich składników produktów spożywczych i dań dostępny na życzenie u pielęgniarki oddziałowej.

Sporządził dietetyk