

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-24 czwartek	Sz.Czem. podstawowa		bułka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza gryczana gotowana 180 g Kompot owocowy 250 ml Surówka wielowarzywna 150 g	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor 130 g Dżem 25 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Filet kruchy 30 g (MIE)	Wartość energetyczna[kcal] 2 503,2 Białko ogółem [g] 131,1 Tłuszcz [g] 89,1 Węglowodany ogółem [g] 334,3 Błonnik pokarmowy [g] 62 Sól [g] 5,3
	Sz.Czem. latwostrawna		Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor bs 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Bukiet warzyw 150 g	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Filet kruchy 30 g (MIE)	Wartość energetyczna[kcal] 2 443,5 Białko ogółem [g] 125,4 Tłuszcz [g] 88,8 Węglowodany ogółem [g] 326,2 Błonnik pokarmowy [g] 53,7 Sól [g] 4,8
	Sz.Czem. bezmleczna		Kajzerka 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pomidor bs 130 g		Zupa cukiniowa z ziemniakami b/m 350 ml (SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Bukiet warzyw 150 g	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka galicyjska 60 g (MIE) Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 2 127 Białko ogółem [g] 119,3 Tłuszcz [g] 62,3 Węglowodany ogółem [g] 304,2 Błonnik pokarmowy [g] 48,6 Sól [g] 4,6
	Sz.Czem. bogatobiałkowa		Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor bs 130 g Ser żółty 60 g (BIA)	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Bukiet warzyw 150 g	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 2 707,7 Białko ogółem [g] 139,2 Tłuszcz [g] 101 Węglowodany ogółem [g] 352,4 Błonnik pokarmowy [g] 57 Sól [g] 5

2025-04-24 czwartek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
	Sz.Czem. wątrobowa	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Jogurt naturalny 150 g (BIA) pasta z wędliny z natką pietruszki 110 g (BIA, MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Pulpety warzywne 110 g Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa cukiniowa z ziemniakami b/m 300 ml (SEL) Bukiet warzyw 150 g	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Dżem 25 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 2 200,7 Białko ogółem [g] 109,6 Tłuszcz [g] 47,2 Węglowodany ogółem [g] 367,5 Błonnik pokarmowy [g] 51,1 Sól [g] 4,9
	Sz.Czem. trzustkowa	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Platki kukurydziane na wodzie 250 g pasta z wędliny z natką pietruszki 110 g (BIA, MIE) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Pulpety warzywne 110 g Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa cukiniowa z ziemniakami b/m 300 ml (SEL) Bukiet warzyw 150 g	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g Twaróg chudy 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 2 185,4 Białko ogółem [g] 110 Tłuszcz [g] 38,3 Węglowodany ogółem [g] 384,5 Błonnik pokarmowy [g] 54,2 Sól [g] 5,5
	Sz.Czem. papkowata	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) pasta z wędliny z natką pietruszki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g		zupa cukiniowa z ziemniakami zmięszowana 350 ml (BIA, SEL) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g Kompot owocowy 250 ml bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g Dżem 25 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIE) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 2 706,7 Białko ogółem [g] 149,8 Tłuszcz [g] 90,2 Węglowodany ogółem [g] 365,3 Błonnik pokarmowy [g] 55,6 Sól [g] 5,3
	Sz.Czem. przeterminowana	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		zupa cukiniowa z ziemniakami zmięszowana wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Galaretka wiśniowa 200 g	Wartość energetyczna[kcal] 1 674,2 Białko ogółem [g] 75,5 Tłuszcz [g] 77,5 Węglowodany ogółem [g] 184,8 Błonnik pokarmowy [g] 32,5 Sól [g] 2,3

2025-04-24 czwartek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
	Sz.Czem. wegetariańska	bułka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Ser żółty 60 g (BIA) Pomidor 130 g	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kompot owocowy 250 ml Kasza gryczana gotowana 180 g Surówka wielowarzywna 150 g	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor 130 g Dżem 25 g	Galaretka wiśniowa 200 g	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 680,1 Białko ogółem [g] 141 Tłuszcz [g] 102,7 Węglowodany ogółem [g] 330,2 Błonnik pokarmowy [g] 61,5 Sól [g] 4,7
	Sz.Czem. bezglutenowa	Pieczywo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Sok wielowarzywny 250 ml Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe b/glut. 110 g (MIE) Kasza gryczana gotowana 180 g Kompot owocowy 250 ml Surówka wielowarzywna 150 g	Pieczywo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor 130 g Dżem 25 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczywo bezglutenowe 30 g	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 394,4 Białko ogółem [g] 103,9 Tłuszcz [g] 124,9 Węglowodany ogółem [g] 250,3 Błonnik pokarmowy [g] 50,1 Sól [g] 2,8
	Sz.Czem. bezsoła	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Bukiet warzyw 150 g	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 703,1 Białko ogółem [g] 131,6 Tłuszcz [g] 93,3 Węglowodany ogółem [g] 377,6 Błonnik pokarmowy [g] 59,1 Sól [g] 5,2
	Sz.Czem. niskobiałkowa	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta wielowarzywna 60 g Pomidor bs 130 g		Zupa cukiniowa z ziemniakami b/m 300 ml (SEL) Gulasz wegetariański 150 g Kompot owocowy 250 ml Bukiet jarzyn 150 g	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z marchewki 60 g Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	Galaretka wiśniowa 200 g	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 619 Białko ogółem [g] 44,9 Tłuszcz [g] 54,7 Węglowodany ogółem [g] 257,1 Błonnik pokarmowy [g] 40,3 Sól [g] 3,4

Jadłospisy w dniu 2025-04-24 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-04-24 czwartek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
	Sz.Czem. wrzodowa	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Jogurt naturalny 150 g (BIA) Kakao na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g pasta z wędliny z natką pietruszki 110 g (BIA, MIE)	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Bukiet warzyw 150 g	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 859,5 Białko ogółem [g] 156,1 Tłuszcz [g] 99,6 Węglowodany ogółem [g] 376,7 Błonnik pokarmowy [g] 57 Sól [g] 5,5
	Sz.Czem. wegańska	Kajzerka 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta czosnkowa z cieciorką 60 g Pomidor 130 g	sok z buraków 200 ml	Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kompot owocowy 250 ml Zupa cukiniowa z ziemniakami b/m 350 ml (SEL) Kasza gryczana gotowana 180 g Surówka wielowarzywna 150 g	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z marchewki 60 g Pomidor 130 g Dżem 25 g	Galaretka wiśniowa 200 g	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 240,2 Białko ogółem [g] 97 Tłuszcz [g] 62,8 Węglowodany ogółem [g] 350,3 Błonnik pokarmowy [g] 56,3 Sól [g] 4,3
	Sz.Czem. bogatobiałkowa	bułka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa cukiniowa z ziemniakami 350 ml (BIA, SEL) Pulpety wieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIE) Kasza gryczana gotowana 180 g Kompot owocowy 250 ml Surówka wielowarzywna 150 g	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml tw aróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g Dżem 25 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Filet kruchy 30 g (MIE)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 614,3 Białko ogółem [g] 131,6 Tłuszcz [g] 90 Węglowodany ogółem [g] 362,4 Błonnik pokarmowy [g] 68,6 Sól [g] 5,7
	Sz.Czem. ubogoenergetyczna	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Jogurt naturalny 150 g (BIA) Pomidor bs 130 g pasta z wędliny z natką pietruszki 60 g (BIA, MIE)		Zupa cukiniowa z ziemniakami b/m 300 ml (SEL) Pulpety warzywne 110 g Kasza jęczmienna gotowana 150 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Bukiet warzyw 150 g	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Twaróg chudy 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g	Galaretka wiśniowa 200 g	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 411 Białko ogółem [g] 83 Tłuszcz [g] 35 Węglowodany ogółem [g] 205,8 Błonnik pokarmowy [g] 30,1 Sól [g] 2,2

Jadłospisy w dniu 2025-04-24 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-24 czwartek	Sz.Czem. papkowata b/m	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g Jabłko pieczone 1 szt herbata z cytryną b/c 250 ml Płatki kukurydziane na wodzie 250 g szynka staropolska rozdrobniona 60 g (MIĘ) pomidor bs rozdrobniony 130 g		zupa cukiniowa z ziemniakami zmiksowana b/ml 350 ml (SEL) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIĘ) ziemniaki puree 180 g Kompot owocowy 250 ml bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z marchewki 60 g pomidor bs rozdrobniony 130 g Dżem 25 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIĘ) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 349,5 Białko ogółem [g] 115,1 Tłuszcz [g] 65 Węglowodany ogółem [g] 359,3 Błonnik pokarmowy [g] 52,4 Sól [g] 5,6
	Sz.Czem. papkowata bogatobiałkowa	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) pasta z wędliny z natką pietruszki 110 g (BIA, MIĘ) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	zupa cukiniowa z ziemniakami zmiksowana 350 ml (BIA, SEL) pulpety wieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIĘ) ziemniaki puree 180 g Kompot owocowy 250 ml bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g Dżem 25 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIĘ) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 889,9 Białko ogółem [g] 163 Tłuszcz [g] 101,8 Węglowodany ogółem [g] 371,9 Błonnik pokarmowy [g] 55,6 Sól [g] 5,5
	Sz.Czem. przeterminowana b/m	zupa mleczna wzmocniona na anpoju roślinnym 500 ml (GLU, JAJ)		zupa cukiniowa z ziemniakami zmiksowana wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Galaretkę wiśniową 200 g	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 600,3 Białko ogółem [g] 63,7 Tłuszcz [g] 69,6 Węglowodany ogółem [g] 192,4 Błonnik pokarmowy [g] 38,8 Sól [g] 2,1
	Sz.Czem. przeterminowana bogatobiałkowa	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	zupa cukiniowa z ziemniakami zmiksowana wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Galaretkę wiśniową 200 g	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 857,4 Białko ogółem [g] 88,7 Tłuszcz [g] 89,1 Węglowodany ogółem [g] 191,4 Błonnik pokarmowy [g] 32,5 Sól [g] 2,5