

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-26 sobota	Sz.Czem. podstawowa		Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor 130 g wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA)		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko kurczaka pieczone 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor 130 g sos jogurtowo-chrząnowy 30 g (BIA)	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Jajko gotowane 1 szt (JAJ)	Wartość energetyczna[kcal] 2 441,9 Białko ogółem [g] 118,8 Tłuszcz [g] 98,3 Węglowodany ogółem [g] 294,7 Błonnik pokarmowy [g] 50,3 Sól [g] 5,7
	Sz.Czem. łatwostrawna		Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor bs 130 g wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA)		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotowane 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor bs 130 g sos jogurtowo-chrząnowy 30 g (BIA)	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Jajko gotowane 1 szt (JAJ)	Wartość energetyczna[kcal] 2 397,9 Białko ogółem [g] 123,4 Tłuszcz [g] 102,7 Węglowodany ogółem [g] 264 Błonnik pokarmowy [g] 40,5 Sól [g] 5,3
	Sz.Czem. bezmleczna		Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z brokuła i cukinii 110 g Pomidor bs 130 g		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotowane 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor bs 130 g ketchup 20 g	Sok wielowarzywny 200 ml	Wartość energetyczna[kcal] 1 818,1 Białko ogółem [g] 86,2 Tłuszcz [g] 69,7 Węglowodany ogółem [g] 226,9 Błonnik pokarmowy [g] 31,3 Sól [g] 2,6

2025-04-26 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
Sz.Czem. bogatobiałkowa		Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor bs 130 g wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA)	gruszka 150 g	Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotowane 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor bs 130 g sos jogurtowo-chrzanowy 30 g (BIA)	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)	Wartość energetyczna[kcal] 2 544,7 Białko ogółem [g] 123,1 Tłuszcz [g] 105,6 Węglowodany ogółem [g] 282,9 Błonnik pokarmowy [g] 34,1 Sól [g] 4,6
Sz.Czem. wątrobowa		Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Potrawka warzywna z tofu 150 g Ziemniaki gotowane 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g kielbasa krakowska 60 g (MIE)	szynka wiejska 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 1 809,6 Białko ogółem [g] 70,4 Tłuszcz [g] 39,7 Węglowodany ogółem [g] 309,1 Błonnik pokarmowy [g] 32,4 Sól [g] 5,6
Sz.Czem. trzustkowa		Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Potrawka warzywna z tofu 150 g Ziemniaki gotowane 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa selerowa z pomidorami 300 ml (SEL)	Bulka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g kielbasa krakowska 40 g (MIE) Pomidor bs 130 g	szynka wiejska 30 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 1 766,5 Białko ogółem [g] 66,7 Tłuszcz [g] 37,9 Węglowodany ogółem [g] 306,4 Błonnik pokarmowy [g] 32,8 Sól [g] 5,6

2025-04-26 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
Sz.Czem. papkowata		Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotowane 160 g ziemniaki puree 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana rozdrobniona 120 g pomidor bs rozdrobniony 130 g sos jogurtowo-chrzanowy 30 g (BIA)	jajko gotowane rozdrobnione 1 szt (JAJ) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 761,9 Białko ogółem [g] 128,5 Tłuszcz [g] 111,3 Węglowodany ogółem [g] 325,8 Błonnik pokarmowy [g] 30,7 Sól [g] 5,9
Sz.Czem. przecierana		zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		Zupa selerowa z pomidorami wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 892,5 Białko ogółem [g] 75,9 Tłuszcz [g] 86,3 Węglowodany ogółem [g] 211,3 Błonnik pokarmowy [g] 32,9 Sól [g] 2,1
Sz.Czem. wegetariańska		Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Twarożek 110 g (BIA) Pomidor 130 g	gruszka 150 g	Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Potrawka warzywna z tofu 150 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa wege 120 g Pomidor 130 g sos jogurtowo-chrzanowy 30 g (BIA)	Jajko gotowane 1 szt (JAJ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 166,4 Białko ogółem [g] 89,6 Tłuszcz [g] 68,4 Węglowodany ogółem [g] 324,6 Błonnik pokarmowy [g] 55,1 Sól [g] 3,8

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-26 sobota	Sz.Czem. bezglutenowa	Pieczywo bezglutenow e 100 g Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Sok wielowarzywny 250 ml Płatki jaglane na mleku 250 ml (BIA) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) Pomidor bs 130 g		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotow ane 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z kapusty pekińskiej b/glut. 150 g Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo bezglutenow e 100 g Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor 130 g sos jogurtowo-chrza nowy 30 g (BIA)	Jajko gotowane 1 szt (JAJ) Pieczywo bezglutenow e 30 g	Wartość energetyczna[kcal] 2 468,2 Białko ogółem [g] 107,7 Tłuszcz [g] 143,1 Węglowodany ogółem [g] 211,4 Błonnik pokarmowy [g] 40,1 Sól [g] 3,9
	Sz.Czem. bezsoha	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) Pomidor 130 g		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotow ane 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor bs 130 g sos jogurtowo-chrza nowy 30 g (BIA)	Jajko gotowane 1 szt (JAJ) Bułka wrocławska 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 2 802,1 Białko ogółem [g] 130,5 Tłuszcz [g] 111,7 Węglowodany ogółem [g] 334,4 Błonnik pokarmowy [g] 33,4 Sól [g] 5,9
	Sz.Czem. niskobiałkowa	Bułka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z brokuła i cukinii 110 g Pomidor bs 130 g		Zupa selerowa z pomidorami 300 ml (SEL) Potrawka warzywna z tofu 150 g Kompot owocowy 250 ml Buraczki gotowane 150 g Ziemniaki gotowane 150 g	Bułka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z pieczoną dynią 60 g (BIA) Pomidor bs 130 g	Sok wielowarzywny 200 ml	Wartość energetyczna[kcal] 1 611,6 Białko ogółem [g] 43,2 Tłuszcz [g] 49,9 Węglowodany ogółem [g] 265,4 Błonnik pokarmowy [g] 34,5 Sól [g] 2,4

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-26 sobota	Sz.Czem. wrzodowa	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	gruszka 150 g	Udko gotowane 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL)	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor bs 130 g	szynka wiejska 30 g (MIE) Bułka wrocławska 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 719,1 Białko ogółem [g] 120,8 Tłuszcz [g] 102,9 Węglowodany ogółem [g] 344,3 Błonnik pokarmowy [g] 33,6 Sól [g] 6,4
	Sz.Czem. wegafska	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Jabłko 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z brokuła i cukinii 60 g Pomidor 130 g	gruszka 150 g	Potrawka warzywna z tofu 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Ziemniaki gotowane 180 g	Bułka wrocławska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z pieczoną dynią 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g	Sok wielowarzywny 200 ml	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 785,4 Białko ogółem [g] 56,3 Tłuszcz [g] 41,3 Węglowodany ogółem [g] 322,5 Błonnik pokarmowy [g] 49,3 Sól [g] 3,1
	Sz.Czem. bogatoretzkowa	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pomidor 130 g wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA)		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko kurczaka pieczone 160 g Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Kompot owocowy 250 ml	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana 120 g Pomidor 130 g sos jogurtowo-chrzanowy 30 g (BIA)	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Jajko gotowane 1 szt (JAJ)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 634,7 Białko ogółem [g] 122,1 Tłuszcz [g] 100,2 Węglowodany ogółem [g] 341,8 Błonnik pokarmowy [g] 63,1 Sól [g] 6,5

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-26 sobota	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 Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) Pomidor bs 130 g		Zupa selerowa z pomidorami 300 ml (SEL) Potrawka warzywna z tofu 150 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa krakowska 40 g (MIE) Pomidor bs 130 g sos jogurtowo-chrzanowy 30 g (BIA)	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)	Wartość energetyczna[kcal] 1 405,4 Białko ogółem [g] 64,9 Tłuszcz [g] 40,2 Węglowodany ogółem [g] 200,1 Błonnik pokarmowy [g] 26,5 Sól [g] 3,5
	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 Herbata 250 ml Pasta z brokuła i cukinii 60 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotowane 160 g ziemniaki puree 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana rozdrobniona 120 g pomidor bs rozdrobniony 130 g ketchup 20 g	Sok wielowarzywny 200 ml	Wartość energetyczna[kcal] 2 143,3 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 286,1 Błonnik pokarmowy [g] 31,5 Sól [g] 3,4
	Sz.Czem. papkowata bogatobiałkowa	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Jabłko pieczone 1 szt Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki owsiane na mleku 250 ml (BIA, GLU) wędlina kaliska 60 g (BIA, GLU, JAJ, MIE, ORZ, SEL, DWU, SOJ, GOR, ZIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	gruszka 150 g	Zupa selerowa z pomidorami 350 ml (SEL) Udko gotowane 160 g ziemniaki puree 180 g Buraczki 120 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa biała gotowana rozdrobniona 120 g pomidor bs rozdrobniony 130 g sos jogurtowo-chrzanowy 30 g (BIA)	jajko gotowane rozdrobnione 1 szt (JAJ) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)	Wartość energetyczna[kcal] 2 848,9 Białko ogółem [g] 129,4 Tłuszcz [g] 111,6 Węglowodany ogółem [g] 347,4 Błonnik pokarmowy [g] 33,9 Sól [g] 5,9

Jadłospisy w dniu 2025-04-26 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-04-26 sobota	Sz.Czem. przederana b/m	zupa mleczna wzmocniona na anpoju roślinnym 500 ml (<i>GLU, JAJ</i>)		Zupa selerowa z pomidorami wzmocniona 500 ml (<i>SEL</i>) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa wzmocniona 500 ml (<i>SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml	Sok wielowarzywny 200 ml	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 560,1 Białko ogółem [g] 48,9 Tłuszcz [g] 58,6 Węglowodany ogółem [g] 222,9 Błonnik pokarmowy [g] 40,4 Sól [g] 1,8
	Sz.Czem. przederana bogatobiałkowa	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (<i>BIA, GLU, JAJ</i>)	gruszka 150 g	Zupa selerowa z pomidorami wzmocniona 500 ml (<i>BIA, SEL</i>) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzy nowa 500 ml (<i>BIA, SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (<i>BIA</i>)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 979,5 Białko ogółem [g] 76,8 Tłuszcz [g] 86,6 Węglowodany ogółem [g] 232,9 Błonnik pokarmowy [g] 36,1 Sól [g] 2,1