

Jadłospisy w dniu 2025-08-12 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-12 wtorek	Dieta podstawowa	Składniki	bułka żytnia 100 g (<i>GLU, ŻYT</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Kefir 150 ml (<i>BIA</i>) Papryka 130 g Połudwica sopocka 60 g (<i>MIĘ</i>)		Zupa krupnik z kaszą 350 ml (<i>SEL</i>) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (<i>GLU, MIĘ</i>) Ziemniaki gotowane 180 g Kompot owocowy 250 ml Mizeria z jogurtem 150 g (<i>BIA</i>) Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Pieczyno pszenne 60 g (<i>GLU</i>) pieczywo żytnie 40 g (<i>ŻYT</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta z tuńczyka, jajka i natki 110 g (<i>JAJ, RYB</i>) Ogórek świeży 130 g	Pieczyno pszenne 30 g (<i>GLU</i>) Filet kruchy 30 g (<i>MIĘ</i>)
			Waga porcji [g]: 870		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 655	Waga porcji [g]: 150
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 665,7 Białko ogółem [g] 34,1 Tłuszcz [g] 24,6 Węglowodany ogółem [g] 86 Błonnik pokarmowy [g] 15,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,1 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 3,9 WW [Por] 8,7 Cholesterol [mg] 69,9		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 924,1 Białko ogółem [g] 55,3 Tłuszcz [g] 17,8 Węglowodany ogółem [g] 136,7 Błonnik pokarmowy [g] 14 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,6 suma cukrów prostych [g] 19,6 Sól [g] 0,8 WW [Por] 13,6 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 470,9 Białko ogółem [g] 28,9 Tłuszcz [g] 20,2 Węglowodany ogółem [g] 46,4 Błonnik pokarmowy [g] 5,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,4 suma cukrów prostych [g] 3,7 Sól [g] 2 WW [Por] 4,7 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 45,7 Białko ogółem [g] 7 Tłuszcz [g] 0,7 Węglowodany ogółem [g] 10,9 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	bułka żytnia 100 g (<i>GLU, ŻYT</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Kefir 150 ml (<i>BIA</i>) Połudwica sopocka 60 g (<i>MIĘ</i>) Papryka 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (<i>BIA</i>)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (<i>SEL</i>) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (<i>GLU, MIĘ</i>) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (<i>BIA</i>) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	pieczywo żytnie 100 g (<i>ŻYT</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta z tuńczyka, jajka i natki 110 g (<i>JAJ, RYB</i>) Ogórek świeży 130 g	pieczywo żytnie 30 g (<i>ŻYT</i>) Filet kruchy 30 g (<i>MIĘ</i>)
			Waga porcji [g]: 870	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 555	Waga porcji [g]: 150

		SUMA	
2025-08-12 wtorek	Dieta podstawowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 106,4 Białko ogółem [g] 125,3 Tłuszcz [g] 63,3 Węglowodany ogółem [g] 280 Błonnik pokarmowy [g] 36,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,3 suma cukrów prostych [g] 41,9 Sól [g] 7,6 WW [Por] 28,1 Cholesterol [mg] 462,4
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 665,7 Białko ogółem [g] 34,1 Tłuszcz [g] 24,6 Węglowodany ogółem [g] 86 Błonnik pokarmowy [g] 15,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,1 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 3,9 WW [Por] 8,7 Cholesterol [mg] 69,9	Wartość energetyczna [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna [kcal] 924,1 Białko ogółem [g] 55,3 Tłuszcz [g] 17,8 Węglowodany ogółem [g] 136,7 Błonnik pokarmowy [g] 14 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,6 suma cukrów prostych [g] 19,6 Sól [g] 0,8 WW [Por] 13,6 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] 515,6 Białko ogółem [g] 29,9 Tłuszcz [g] 20,6 Węglowodany ogółem [g] 57,4 Błonnik pokarmowy [g] 9,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 4,3 Sól [g] 2,3 WW [Por] 5,8 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] 68,1 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 0,9 Węglowodany ogółem [g] 16,4 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]
	Składniki	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Polędwica sopocka 60 g (MIĘ)		Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Filet kruchy 30 g (MIĘ)
		Waga porcji [g]: 781		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 824,7 Białko ogółem [g] 37 Tłuszcz [g] 26,9 Węglowodany ogółem [g] 121,6 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13 suma cukrów prostych [g] 23,4 Sól [g] 3,8 WW [Por] 12,2 Cholesterol [mg] 79,9		Wartość energetyczna [kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,8 suma cukrów prostych [g] 34,3 Sól [g] 1,4 WW [Por] 15,9 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] 447,5 Białko ogółem [g] 28,4 Tłuszcz [g] 20 Węglowodany ogółem [g] 40,7 Błonnik pokarmowy [g] 4,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,4 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 1,8 WW [Por] 4,1 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] 45,7 Białko ogółem [g] 7 Tłuszcz [g] 0,7 Węglowodany ogółem [g] 10,9 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	Kajzerka 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Polędwica sopocka 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kiełbasa szynkowa 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Galaretkawięśniowa 200 g

2025-08-12 wtorek

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	SUMA	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 376,5 Białko ogółem [g] 155,3 Tłuszcz [g] 71 Węglowodany ogółem [g] 303 Błonnik pokarmowy [g] 42,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 31,6 suma cukrów prostych [g] 47,7 Sól [g] 8,2 WW [Por] 30,4 Cholesterol [mg] 487,9
	Składniki	
Dieta łatwostrawna		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 297,2 Białko ogółem [g] 130,9 Tłuszcz [g] 66,5 Węglowodany ogółem [g] 332 Błonnik pokarmowy [g] 48,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,4 suma cukrów prostych [g] 62,8 Sól [g] 7,9 WW [Por] 33,3 Cholesterol [mg] 472,4
	Składniki	
Dieta łatwostrawna bezmleczna		
	Składniki	

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna bezmleczna		Waga porcji [g]: 636		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 425	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 590,1 Białko ogółem [g] 24,3 Tłuszcz [g] 19,8 Węglowodany ogółem [g] 82,3 Błonnik pokarmowy [g] 7,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,4 suma cukrów prostych [g] 16,6 Sól [g] 3,6 WW [Por] 8,2 Cholesterol [mg] 62,4		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 830,9 Białko ogółem [g] 51,9 Tłuszcz [g] 14,9 Węglowodany ogółem [g] 138,9 Błonnik pokarmowy [g] 33,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 37 Sól [g] 1,5 WW [Por] 13,9 Cholesterol [mg] 80,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 407,5 Białko ogółem [g] 22,1 Tłuszcz [g] 18,6 Węglowodany ogółem [g] 40,1 Błonnik pokarmowy [g] 4,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,7 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 2,5 WW [Por] 4 Cholesterol [mg] 106,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg] 9,8
Dieta bogatobiałkowa	Składniki	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Pomidor bs 130 g Polędwica sopocka 60 g (MIĘ)	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
	Wartość odżywcza w porcji	Waga porcji [g]: 781	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 824,7 Białko ogółem [g] 37 Tłuszcz [g] 26,9 Węglowodany ogółem [g] 121,6 Błonnik pokarmowy [g] 13 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13 suma cukrów prostych [g] 23,4 Sól [g] 3,8 WW [Por] 12,2 Cholesterol [mg] 79,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,8 suma cukrów prostych [g] 34,3 Sól [g] 1,4 WW [Por] 15,9 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 447,5 Białko ogółem [g] 28,4 Tłuszcz [g] 20 Węglowodany ogółem [g] 40,7 Błonnik pokarmowy [g] 4,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,4 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 1,8 WW [Por] 4,1 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 45,7 Białko ogółem [g] 7 Tłuszcz [g] 0,7 Węglowodany ogółem [g] 10,9 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]

2025-08-12 wtorek

Dieta łatwostrawna bezmleczna		SUMA
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 867,9 Białko ogółem [g] 102 Tłuszcz [g] 56 Węglowodany ogółem [g] 261,5 Błonnik pokarmowy [g] 44,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,8 suma cukrów prostych [g] 58,6 Sól [g] 7,7 WW [Por] 26,1 Cholesterol [mg] 258,9
Dieta bogatobiałkowa		
	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 500,2 Białko ogółem [g] 159,4 Tłuszcz [g] 73,6 Węglowodany ogółem [g] 338,5 Błonnik pokarmowy [g] 49,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,6 suma cukrów prostych [g] 67,7 Sól [g] 8,1 WW [Por] 34 Cholesterol [mg] 497,9

Jadłospisy w dniu 2025-08-12 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-12 wtorek	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów beznleczna	Składniki	bułka żytnia 100 g (GLU , ŻYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Polędwica sopocka 60 g (MIĘ) Papryka 130 g	Sok warzywny 200 ml (SEL)	Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (GLU , MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kiełbasa szynkowa 60 g (MIĘ) Ogórek świeży 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Filet kruchy 30 g (MIĘ)
			Waga porcji [g]: 725	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 425	Waga porcji [g]: 150
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 573 Białko ogółem [g] 26,4 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 74 Błonnik pokarmowy [g] 10,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10 suma cukrów prostych [g] 17,7 Sól [g] 3,8 WW [Por] 7,4 Cholesterol [mg] 62,4	Wartość energetyczna [kcal] 157,1 Białko ogółem [g] 6,8 Tłuszcz [g] 1,1 Węglowodany ogółem [g] 38,7 Błonnik pokarmowy [g] 16,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 20,9 Sól [g] 0,8 WW [Por] 4 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 830,9 Białko ogółem [g] 51,9 Tłuszcz [g] 14,9 Węglowodany ogółem [g] 138,9 Błonnik pokarmowy [g] 33,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 37 Sól [g] 1,5 WW [Por] 13,9 Cholesterol [mg] 80,5	Wartość energetyczna [kcal] 475,6 Białko ogółem [g] 23,5 Tłuszcz [g] 19,3 Węglowodany ogółem [g] 56,8 Błonnik pokarmowy [g] 9,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,8 suma cukrów prostych [g] 4,2 Sól [g] 3 WW [Por] 5,7 Cholesterol [mg] 106,2	Wartość energetyczna [kcal] 68,1 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 0,9 Węglowodany ogółem [g] 16,4 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kefir 150 ml (BIA) Polędwica sopocka 60 g (MIĘ) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Pulpety warzywne 110 g Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA)	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Bułka wrodawska 30 g (GLU)	
		Waga porcji [g]: 601		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90	

2025-08-12 wtorek

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów beznleczna	Skladniki	SUMA
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 104,7 Białko ogółem [g] 116,1 Tłuszcz [g] 55,3 Węglowodany ogółem [g] 324,8 Błonnik pokarmowy [g] 73,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25 suma cukrów prostych [g] 80,3 Sól [g] 10,1 WW [Por] 32,6 Cholesterol [mg] 249,1
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Skladniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-12 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-12 wtorek	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 745 Białko ogółem [g] 30,7 Tłuszcz [g] 14,8 Węglowodany ogółem [g] 126,8 Błonnik pokarmowy [g] 9,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 34,9 Sól [g] 3,7 WW [Por] 12,7 Cholesterol [mg] 47,6		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 866,4 Białko ogółem [g] 35,3 Tłuszcz [g] 8,6 Węglowodany ogółem [g] 178,2 Błonnik pokarmowy [g] 33,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,4 suma cukrów prostych [g] 37,4 Sól [g] 1,2 WW [Por] 17,8 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 483,2 Białko ogółem [g] 26,1 Tłuszcz [g] 12,9 Węglowodany ogółem [g] 68 Błonnik pokarmowy [g] 4,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,3 suma cukrów prostych [g] 9 Sól [g] 1,1 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg] 26,9	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 88,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,5 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1 WW [Por] 1,8 Cholesterol [mg]
	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki		Pulpety warzywne 110 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik z kaszą 300 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g Pasta wielowarzywna 110 g Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Bułka wrodawska 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 601		Waga porcji [g]: 1110	Waga porcji [g]: 400	Waga porcji [g]: 90
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 745 Białko ogółem [g] 30,7 Tłuszcz [g] 14,8 Węglowodany ogółem [g] 126,8 Błonnik pokarmowy [g] 9,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 34,9 Sól [g] 3,7 WW [Por] 12,7 Cholesterol [mg] 47,6		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 815,7 Białko ogółem [g] 33,4 Tłuszcz [g] 7,8 Węglowodany ogółem [g] 168,9 Błonnik pokarmowy [g] 32,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,2 suma cukrów prostych [g] 36,5 Sól [g] 1,2 WW [Por] 16,9 Cholesterol [mg] 17,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 403,4 Białko ogółem [g] 12 Tłuszcz [g] 9,3 Węglowodany ogółem [g] 71,6 Błonnik pokarmowy [g] 6,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4 suma cukrów prostych [g] 11,2 Sól [g] 1,1 WW [Por] 7,2 Cholesterol [mg] 12,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 88,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,5 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1 WW [Por] 1,8 Cholesterol [mg]

2025-08-12 wtorek		Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 182,8 Białko ogółem [g] 100,2 Tłuszcz [g] 38 Węglowodany ogółem [g] 391 Błonnik pokarmowy [g] 48,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,7 suma cukrów prostych [g] 81,9 Sól [g] 7 WW [Por] 39,2 Cholesterol [mg] 94,9
		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 052,3 Białko ogółem [g] 84,2 Tłuszcz [g] 33,6 Węglowodany ogółem [g] 385,3 Błonnik pokarmowy [g] 49,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 83,2 Sól [g] 7 WW [Por] 38,6 Cholesterol [mg] 77,5

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata	Składniki	bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g Miód naturalny 25 g		Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) pulpetywieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIĘ) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIĘ) Bułka wrodawska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 915		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 1 066,2 Białko ogółem [g] 44,8 Tłuszcz [g] 30,4 Węglowodany ogółem [g] 167,4 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,2 suma cukrów prostych [g] 39,7 Sól [g] 1,4 WW [Por] 16,8 Cholesterol [mg] 73,4		Wartość energetyczna [kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,8 suma cukrów prostych [g] 34,3 Sól [g] 1,4 WW [Por] 15,9 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] 589,1 Białko ogółem [g] 32,2 Tłuszcz [g] 23,5 Węglowodany ogółem [g] 64,4 Błonnik pokarmowy [g] 4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,3 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 2,2 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] 88,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,5 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1 WW [Por] 1,8 Cholesterol [mg]
Dieta papkowata bez cukry	Składniki	bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) pulpetywieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIĘ) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIĘ) Bułka wrodawska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 890	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90

2025-08-12 wtorek

Dieta papkowata	SUMA	
	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 722,8 Białko ogółem [g] 143,6 Tłuszcz [g] 74,5 Węglowodany ogółem [g] 408,6 Błonnik pokarmowy [g] 50,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 32,8 suma cukrów prostych [g] 80,8 Sól [g] 6 WW [Por] 41 Cholesterol [mg] 465,9
Dieta papkowata bez cukry	Składniki	

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata bez cukru	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 938,6 Białko ogółem [g] 44,7 Tłuszcz [g] 30,4 Węglowodany ogółem [g] 135,6 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,2 suma cukrów prostych [g] 38,9 Sól [g] 1,4 WW [Por] 13,6 Cholesterol [mg] 73,4	Wartość energetyczna[kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna[kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,8 suma cukrów prostych [g] 34,3 Sól [g] 1,4 WW [Por] 15,9 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna[kcal] 587,5 Białko ogółem [g] 32,1 Tłuszcz [g] 23,5 Węglowodany ogółem [g] 64,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,3 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 2,2 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna[kcal] 88,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,5 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1 WW [Por] 1,8 Cholesterol [mg]
	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (<i>BIA, GLU, JA J</i>)		zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (<i>SEL</i>) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (<i>BIA, SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (<i>BIA</i>)
Dieta płynna wzmocniona	Waga porcji [g]: 500			Waga porcji [g]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 6,4 Cholesterol [mg] 433,2		Wartość energetyczna[kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,5 suma cukrów prostych [g] 11 Sól [g] 0,4 WW [Por] 9,7 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna[kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg]
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (<i>BIA, GLU, JA J</i>)	twarożek z koperkiem 150 g (<i>BIA</i>)	zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (<i>SEL</i>) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (<i>BIA, SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (<i>BIA</i>)
	Waga porcji [g]: 500		Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50

2025-08-12 wtorek

Dieta papkowata bez cukru	SUMA	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 796,6 Białko ogółem [g] 171,9 Tłuszcz [g] 81,6 Węglowodany ogółem [g] 383 Błonnik pokarmowy [g] 51 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37 suma cukrów prostych [g] 84,8 Sól [g] 6,2 WW [Por] 38,5 Cholesterol [mg] 491,4
	Składniki	
Dieta płynna wzmocniona	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 916,4 Białko ogółem [g] 86,6 Tłuszcz [g] 75,8 Węglowodany ogółem [g] 228,6 Błonnik pokarmowy [g] 30,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 39,4 suma cukrów prostych [g] 61,6 Sól [g] 2,1 WW [Por] 23 Cholesterol [mg] 462,3
	Składniki	
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-12 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-12 wtorek

Dieta płynna wzmocniona bez cukru

Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 6,4 Cholesterol [mg] 433,2	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,5 suma cukrów prostych [g] 11 Sól [g] 0,4 WW [Por] 9,7 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg]

Dieta eliminacyjna wegetariańska

Składniki	bułka żytnia 100 g (GLU , ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Ser żółty 60 g (BIA) Papryka 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpety warzywne 110 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Sos pomidorowy 80 g (SEL)	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 Pasta wielowarzywna 110 g Ogórek świeży 130 g	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
	Waga porcji [g]: 880	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 520	Waga porcji [g]: 50
Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 708,7 Białko ogółem [g] 30,3 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 84,8 Błonnik pokarmowy [g] 15,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,9 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 1,5 WW [Por] 8,5 Cholesterol [mg] 44,7	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 811,1 Białko ogółem [g] 32 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 156,1 Błonnik pokarmowy [g] 16,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,3 suma cukrów prostych [g] 22,8 Sól [g] 0,6 WW [Por] 15,6 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 335,2 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 14 Węglowodany ogółem [g] 48,4 Błonnik pokarmowy [g] 6,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,5 suma cukrów prostych [g] 5,1 Sól [g] 0,9 WW [Por] 4,9 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal I] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg]

Dieta eliminacyjna bezglutenowa

Składniki	Pieczywo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Sok wielowarzywny 250 ml Kefir 150 ml (BIA) Połędwica sopocka 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik ryżowy z zieleciną 350 ml (SEL) Pulpetywieprzowe b/glut. 110 g (MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) Ogórek świeży 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Pieczywo bezglutenowe 30 g
------------------	--	--	--	--	--

2025-08-12 wtorek	Dieta płynna wzmocniona bez cukru	SUMA	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 119,4 Białko ogółem [g] 115,1 Tłuszcz [g] 82,9 Węglowodany ogółem [g] 235,1 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 43,6 suma cukrów prostych [g] 66,5 Sól [g] 2,3 WW [Por] 23,7 Cholesterol [mg] 487,8	
	Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 262 Białko ogółem [g] 114,3 Tłuszcz [g] 72,2 Węglowodany ogółem [g] 295,8 Błonnik pokarmowy [g] 39,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 31,9 suma cukrów prostych [g] 51,2 Sól [g] 3,3 WW [Por] 29,7 Cholesterol [mg] 127,8
	Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Składniki	

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna bezglutenowa		Waga porcji [g]: 700		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 579,7 Białko ogółem [g] 18,5 Tłuszcz [g] 38 Węglowodany ogółem [g] 46,7 Błonnik pokarmowy [g] 8,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 30,7 Sól [g] 2,5 WW [Por] 4,7 Cholesterol [mg] 62,4		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 865,8 Białko ogółem [g] 56 Tłuszcz [g] 19,5 Węglowodany ogółem [g] 118,2 Błonnik pokarmowy [g] 14,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,3 suma cukrów prostych [g] 17,8 Sól [g] 0,6 WW [Por] 11,8 Cholesterol [mg] 117,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 468,6 Białko ogółem [g] 24 Tłuszcz [g] 38,9 Węglowodany ogółem [g] 7,9 Błonnik pokarmowy [g] 1,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,2 suma cukrów prostych [g] 2,7 Sól [g] 1,2 WW [Por] 0,9 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 54 Białko ogółem [g] 5,7 Tłuszcz [g] 6,4 Węglowodany ogółem [g] 1,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,7 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,2 Cholesterol [mg]
Dieta niskobiałkowa	Składniki	Bułka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Sok wielowarzywny 250 ml herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z marchewki 110 g Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Pulpety warzywne 110 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g Marchewka gotowana z wody 150 g Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrocławska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta wielowarzywna 110 g Ogórek świeży 130 g	Galarетка wiśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 770		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 360	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 563,4 Białko ogółem [g] 11,3 Tłuszcz [g] 17,7 Węglowodany ogółem [g] 97 Błonnik pokarmowy [g] 14,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 38,6 Sól [g] 1,1 WW [Por] 9,7 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 538,9 Białko ogółem [g] 17,3 Tłuszcz [g] 3,3 Węglowodany ogółem [g] 120,5 Błonnik pokarmowy [g] 21,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,3 suma cukrów prostych [g] 24,4 Sól [g] 0,8 WW [Por] 12,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 388,2 Białko ogółem [g] 9,1 Tłuszcz [g] 16,3 Węglowodany ogółem [g] 53,4 Błonnik pokarmowy [g] 3,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 5,6 Sól [g] 0,9 WW [Por] 5,4 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg]

2025-08-12 wtorek

		SUMA
Dieta eliminacyjna bezglutenowa		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 968,1 Białko ogółem [g] 104,2 Tłuszcz [g] 102,8 Węglowodany ogółem [g] 174,3 Błonnik pokarmowy [g] 24 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,2 suma cukrów prostych [g] 51,2 Sól [g] 5 WW [Por] 17,6 Cholesterol [mg] 471,5
Dieta niskobiałkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 529,9 Białko ogółem [g] 41,4 Tłuszcz [g] 40 Węglowodany ogółem [g] 271,1 Błonnik pokarmowy [g] 39,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19,8 suma cukrów prostych [g] 68,7 Sól [g] 2,9 WW [Por] 27,2 Cholesterol [mg] 74,4

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Składniki	Kajzerka 1 szt (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kefir 150 ml (BIA) Polędwica sopocka 60 g (MIĘ) Kakao na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Bułka wrodawska 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 801	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 905,7 Białko ogółem [g] 37,6 Tłuszcz [g] 27,5 Węglowodany ogółem [g] 141,2 Błonnik pokarmowy [g] 16,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,1 suma cukrów prostych [g] 39,2 Sól [g] 3,8 WW [Por] 14,1 Cholesterol [mg] 79,9	Wartość energetyczna [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna [kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,8 suma cukrów prostych [g] 34,3 Sól [g] 1,4 WW [Por] 15,9 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] 558 Białko ogółem [g] 26,2 Tłuszcz [g] 21,2 Węglowodany ogółem [g] 68,1 Błonnik pokarmowy [g] 4,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,8 suma cukrów prostych [g] 9,1 Sól [g] 1,1 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg] 51,7	Wartość energetyczna [kcal] 88,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,5 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1 WW [Por] 1,8 Cholesterol [mg]
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki	Kajzerka 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pasta z marchewki 60 g Papryka 130 g	Sok warzywny 200 ml (SEL)	Potrawka z soczewicy czerwonej warzywami 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa krupnik b/m 350 ml (SEL) Surówka wielowarzywna 150 g Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta wielowarzywna 110 g Pomidor bs 130 g	Galaretka wiśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 706	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 970	Waga porcji [g]: 365	Waga porcji [g]: 100

2025-08-12 wtorek

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	SUMA	
	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 734,2 Białko ogółem [g] 158,9 Tłuszcz [g] 76,4 Węglowodany ogółem [g] 392,6 Błonnik pokarmowy [g] 52,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,4 suma cukrów prostych [g] 88,1 Sól [g] 7,5 WW [Por] 39,4 Cholesterol [mg] 258
Dieta eliminacyjna wegańska		
	Składniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-12 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 543,2 Białko ogółem [g] 12,7 Tłuszcz [g] 17,4 Węglowodany ogółem [g] 89,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,3 suma cukrów prostych [g] 22,2 Sól [g] 1,3 WW [Por] 9 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 157,1 Białko ogółem [g] 6,8 Tłuszcz [g] 1,1 Węglowodany ogółem [g] 38,7 Błonnik pokarmowy [g] 16,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 20,9 Sól [g] 0,8 WW [Por] 4 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 489,8 Białko ogółem [g] 25,3 Tłuszcz [g] 2,5 Węglowodany ogółem [g] 100 Błonnik pokarmowy [g] 28,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,3 suma cukrów prostych [g] 22 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 541,1 Białko ogółem [g] 16,9 Tłuszcz [g] 17,7 Węglowodany ogółem [g] 83 Błonnik pokarmowy [g] 9,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 21,2 Sól [g] 1,1 WW [Por] 8,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg] 9,8
	Składniki	bułka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Papryka 130 g Polędwica sopocka 60 g (MIĘ)		Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) Ogórek świeży 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Filet kruchy 30 g (MIĘ)
		Waga porcji [g]: 890		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 150
Dieta bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 746,7 Białko ogółem [g] 34,8 Tłuszcz [g] 25,2 Węglowodany ogółem [g] 105,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,1 suma cukrów prostych [g] 34,1 Sól [g] 3,9 WW [Por] 10,6 Cholesterol [mg] 69,9		Wartość energetyczna [kcal] 924,1 Białko ogółem [g] 55,3 Tłuszcz [g] 17,8 Węglowodany ogółem [g] 136,7 Błonnik pokarmowy [g] 14 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,6 suma cukrów prostych [g] 19,6 Sól [g] 0,8 WW [Por] 13,6 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] 515,6 Białko ogółem [g] 29,9 Tłuszcz [g] 20,6 Węglowodany ogółem [g] 57,4 Błonnik pokarmowy [g] 9,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,5 suma cukrów prostych [g] 4,3 Sól [g] 2,3 WW [Por] 5,8 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] 68,1 Białko ogółem [g] 7,5 Tłuszcz [g] 0,9 Węglowodany ogółem [g] 16,4 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]
	Składniki	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Kefir 150 ml (BIA) Twarożek 110 g (BIA) Pomidor bs 130 g		Zupa krupnik b/m 300 ml (SEL) Pulpetywieprzowe gotowane 110 g (GLU, MIĘ) Bukiet warzyw 150 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Pieczywo pszenne 70 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa szynkowa 40 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Galaretkawięśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 730		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 420	Waga porcji [g]: 100
Dieta ubogoenergetyczna						

2025-08-12 wtorek	Dieta eliminacyjna wegańska	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 770,6 Białko ogółem [g] 65,4 Tłuszcz [g] 41,4 Węglowodany ogółem [g] 311,2 Błonnik pokarmowy [g] 66 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20,1 suma cukrów prostych [g] 86,4 Sól [g] 3,9 WW [Por] 31,2 Cholesterol [mg] 84,2
	Dieta bogatoresztkowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 254,5 Białko ogółem [g] 127,5 Tłuszcz [g] 64,5 Węglowodany ogółem [g] 316,1 Błonnik pokarmowy [g] 45,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,4 suma cukrów prostych [g] 58,5 Sól [g] 8 WW [Por] 31,6 Cholesterol [mg] 462,4
	Dieta ubogoenergetyczna	Składniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-12 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-12 wtorek	Dieta ubogoenergetyczna	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 496,3 Białko ogółem [g] 33,6 Tłuszcz [g] 8,9 Węglowodany ogółem [g] 73,5 Błonnik pokarmowy [g] 5,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 21,8 Sól [g] 0,7 WW [Por] 7,4 Cholesterol [mg] 24,6		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 769,4 Białko ogółem [g] 50,1 Tłuszcz [g] 14,7 Węglowodany ogółem [g] 125 Błonnik pokarmowy [g] 31,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 35,3 Sól [g] 1,4 WW [Por] 12,5 Cholesterol [mg] 80,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 250,3 Białko ogółem [g] 15,3 Tłuszcz [g] 8,4 Węglowodany ogółem [g] 30,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 4,7 Sól [g] 1,7 WW [Por] 3 Cholesterol [mg] 58,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg] 9,8
	Dieta papkowata bezmleczna	Składniki bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g herbata z cytryną b/c 250 ml Herbata 250 ml Pasta z marchewki 60 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa krupnik b/m 350 ml (<i>SEL</i>) pulpetywieprzowe rozdrobnione 110 g (<i>GLU, MIE</i>) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (<i>SEL</i>)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (<i>GLU</i>) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml kielbasa szynkowa rozdrobniona 60 g (<i>MIE</i>) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Galaretka wiśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 870		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 360	Waga porcji [g]: 100
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 556,5 Białko ogółem [g] 11 Tłuszcz [g] 18 Węglowodany ogółem [g] 92,8 Błonnik pokarmowy [g] 10 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 28,3 Sól [g] 1,2 WW [Por] 9,3 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 830,9 Białko ogółem [g] 51,9 Tłuszcz [g] 14,9 Węglowodany ogółem [g] 138,9 Błonnik pokarmowy [g] 33,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,8 suma cukrów prostych [g] 37 Sól [g] 1,5 WW [Por] 13,9 Cholesterol [mg] 80,5	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 547,5 Białko ogółem [g] 25,7 Tłuszcz [g] 22,1 Węglowodany ogółem [g] 63,5 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,6 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 2,9 WW [Por] 6,4 Cholesterol [mg] 106,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg] 9,8

2025-08-12 wtorek		Dieta ubogoenergetyczna	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 555,4 Białko ogółem [g] 102,7 Tłuszcz [g] 34,7 Węglowodany ogółem [g] 228,8 Błonnik pokarmowy [g] 41,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,3 suma cukrów prostych [g] 61,9 Sól [g] 3,9 WW [Por] 22,9 Cholesterol [mg] 173,3
		Dieta papkowata bezmleczna	Składniki
			Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 974,3 Białko ogółem [g] 92,3 Tłuszcz [g] 57,7 Węglowodany ogółem [g] 295,4 Błonnik pokarmowy [g] 47,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 25,8 suma cukrów prostych [g] 71,5 Sól [g] 5,7 WW [Por] 29,6 Cholesterol [mg] 233,7

2025-08-12 wtorek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki	bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Kefir 150 ml (BIA) Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	Zupa krupnik z kaszą 350 ml (SEL) pulpetywieprzowe rozdrobnione 110 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twarożek z natką pietruszki 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIE) Bułka wrodawska rozdrobniona 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 890	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 938,6 Białko ogółem [g] 44,7 Tłuszcz [g] 30,4 Węglowodany ogółem [g] 135,6 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,2 suma cukrów prostych [g] 38,9 Sól [g] 1,4 WW [Por] 13,6 Cholesterol [mg] 73,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 979,3 Białko ogółem [g] 58,5 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 158,8 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,8 suma cukrów prostych [g] 34,3 Sól [g] 1,4 WW [Por] 15,9 Cholesterol [mg] 100,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 587,5 Białko ogółem [g] 32,1 Tłuszcz [g] 23,5 Węglowodany ogółem [g] 64,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,3 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 2,2 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 291,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 88,2 Białko ogółem [g] 8,1 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 18 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,5 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1 WW [Por] 1,8 Cholesterol [mg]
Dieta płynna wzmocniona bezzmleczna	Składniki	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL)		zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Galaretka wiśniowa 200 g
		Waga porcji [g]: 350		Waga porcji [g]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 100
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 447,5 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,3 Błonnik pokarmowy [g] 18,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 17,9 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,7 Cholesterol [mg] 29,1		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,5 suma cukrów prostych [g] 11 Sól [g] 0,4 WW [Por] 9,7 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg] 9,8

2025-08-12 wtorek

		SUMA
Dieta papkowa bogatobiałkowa	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 796,6 Białko ogółem [g] 171,9 Tłuszcz [g] 81,6 Węglowodany ogółem [g] 383 Błonnik pokarmowy [g] 51 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 37 suma cukrów prostych [g] 84,8 Sól [g] 6,2 WW [Por] 38,5 Cholesterol [mg] 491,4
Dieta płynna wzmocniona bezzmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 538,5 Białko ogółem [g] 61,6 Tłuszcz [g] 51 Węglowodany ogółem [g] 231,7 Błonnik pokarmowy [g] 48,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20 suma cukrów prostych [g] 47,4 Sól [g] 1,9 WW [Por] 23,3 Cholesterol [mg] 68

2025-08-12 wtorek	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
		Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JA J)	twarożek z koperkiem 150 g (BIA)	zupa krupnik z kaszą przecierany 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 80 g (SEL)	Zupa jarzynowa 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
			Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 660,8 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 31,6 Węglowodany ogółem [g] 63,4 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 6,4 Cholesterol [mg] 433,2	Wartość energetyczna [kcal] 203 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 6,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg] 25,5	Wartość energetyczna [kcal] 525,6 Białko ogółem [g] 20,2 Tłuszcz [g] 8 Węglowodany ogółem [g] 97,6 Błonnik pokarmowy [g] 10,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,5 suma cukrów prostych [g] 11 Sól [g] 0,4 WW [Por] 9,7 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg]

2025-08-12 wtorek	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki	SUMA
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 119,4 Białko ogółem [g] 115,1 Tłuszcz [g] 82,9 Węglowodany ogółem [g] 235,1 Błonnik pokarmowy [g] 31 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 43,6 suma cukrów prostych [g] 66,5 Sól [g] 2,3 WW [Por] 23,7 Cholesterol [mg] 487,8