

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-15 piątek	Dieta podstawowa	Składniki		Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Filet z miruny panierowany pieczony 110 g (GLU, JAJ, RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z młodej kapusty z koprem i oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) Pomidor 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Filet kruchy 30 g (MIĘ)
		Waga porcji [g]: 1 120		Waga porcji [g]: 1 020	Waga porcji [g]: 630	Waga porcji [g]: 150
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] 754,7 Białko ogółem [g] 58,7 Tłuszcz [g] 23 Węglowodany ogółem [g] 84 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,9 suma cukrów prostych [g] 15,6 Sól [g] 0,5 WW [Por] 8,3 Cholesterol [mg] 21,2	Wartość energetyczna[kcal] 601,1 Białko ogółem [g] 33,8 Tłuszcz [g] 28 Węglowodany ogółem [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 9,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,4 suma cukrów prostych [g] 12 Sól [g] 2,6 WW [Por] 5,8 Cholesterol [mg] 292,2	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]
		Waga porcji [g]: 820	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 530	Waga porcji [g]: 150

		SUMA	
2025-08-15 piątek	Dieta podstawowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 289,7 Białko ogółem [g] 131,9 Tłuszcz [g] 90,4 Węglowodany ogółem [g] 261,8 Błonnik pokarmowy [g] 38,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,3 suma cukrów prostych [g] 67,8 Sól [g] 5,8 WW [Por] 26,1 Cholesterol [mg] 382
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 784,9 Białko ogółem [g] 27,8 Tłuszcz [g] 36,5 Węglowodany ogółem [g] 93 Błonnik pokarmowy [g] 13,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12 suma cukrów prostych [g] 33,4 Sól [g] 1,5 WW [Por] 9,3 Cholesterol [mg] 57,2	Wartość energetyczna[kcal] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] 879,9 Białko ogółem [g] 70,3 Tłuszcz [g] 24,3 Węglowodany ogółem [g] 104,6 Błonnik pokarmowy [g] 24,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,1 suma cukrów prostych [g] 27,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,5 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] 645,8 Białko ogółem [g] 34,9 Tłuszcz [g] 28,5 Węglowodany ogółem [g] 69 Błonnik pokarmowy [g] 13,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,5 suma cukrów prostych [g] 12,6 Sól [g] 2,9 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg] 292,2	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]
	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (<i>BIA, GLU</i>) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g Ser żółty 50 g (<i>BIA</i>)		Zupa jarzynowa 350 ml (<i>SEL</i>) Filet z miruny na parze 110 g (<i>RYB</i>) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (<i>BIA, GLU, SEL</i>)	Pieczywo pszenne 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (<i>BIA, JAJ, RYB</i>) Pomidor bs 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (<i>GLU</i>) Filet kruchy 30 g (<i>MIE</i>)
		Waga porcji [g]: 1 020		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 150
Dieta łatwostrawna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 813,2 Białko ogółem [g] 30,1 Tłuszcz [g] 34,3 Węglowodany ogółem [g] 101 Błonnik pokarmowy [g] 9,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,6 suma cukrów prostych [g] 39,4 Sól [g] 1,6 WW [Por] 10,1 Cholesterol [mg] 68,6		Wartość energetyczna[kcal] 758,7 Białko ogółem [g] 70,1 Tłuszcz [g] 12,3 Węglowodany ogółem [g] 101 Błonnik pokarmowy [g] 23,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,3 suma cukrów prostych [g] 25,3 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,2 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] 534,2 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 27,3 Węglowodany ogółem [g] 42,7 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,3 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 2,4 WW [Por] 4,3 Cholesterol [mg] 292,2	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]

2025-08-15 piątek

		SUMA
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 445,7 Białko ogółem [g] 142,5 Tłuszcz [g] 90,5 Węglowodany ogółem [g] 298,6 Błonnik pokarmowy [g] 57,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,8 suma cukrów prostych [g] 85,5 Sól [g] 6,4 WW [Por] 29,9 Cholesterol [mg] 369,8
	Składniki	
Dieta łatwostrawna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 151,8 Białko ogółem [g] 138,6 Tłuszcz [g] 74,6 Węglowodany ogółem [g] 255,6 Błonnik pokarmowy [g] 38,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,4 suma cukrów prostych [g] 71,1 Sól [g] 5,8 WW [Por] 25,7 Cholesterol [mg] 381,2

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g		Zupa jarzynowa b/m 350 ml (SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/mle 50 g (GLU, SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta rybna b/ml 110 g (RYB) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 825		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 425	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 514,5 Białko ogółem [g] 18,6 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 65,1 Błonnik pokarmowy [g] 9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,7 suma cukrów prostych [g] 23,7 Sól [g] 2,5 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 901,5 Białko ogółem [g] 68,4 Tłuszcz [g] 18,9 Węglowodany ogółem [g] 128,5 Błonnik pokarmowy [g] 33 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 38,6 Sól [g] 1,3 WW [Por] 13 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 501 Białko ogółem [g] 24,8 Tłuszcz [g] 27,8 Węglowodany ogółem [g] 40,1 Błonnik pokarmowy [g] 4,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 3,4 WW [Por] 4 Cholesterol [mg] 101,4	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 bogatobiałkowa	Składniki	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (BIA, GLU) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g Ser żółty 60 g (BIA)	Jogurt naturalny 100 g (BIA)	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) Pomidor bs 130 g	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 450	Waga porcji [g]: 50

2025-08-15 piątek		SUMA	
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 962,7 Białko ogółem [g] 118,8 Tłuszcz [g] 69,3 Węglowodany ogółem [g] 244,6 Błonnik pokarmowy [g] 46,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24 suma cukrów prostych [g] 67,4 Sól [g] 8,1 WW [Por] 24,6 Cholesterol [mg] 138,6	
Dieta bogatobiałkowa	Składniki		

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 818,3 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 38,1 Węglowodany ogółem [g] 91,8 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,8 suma cukrów prostych [g] 31,9 Sól [g] 1,6 WW [Por] 9,2 Cholesterol [mg] 68,6	Wartość energetyczna[kcal] 60 Białko ogółem [g] 4,3 Tłuszcz [g] 2 Węglowodany ogółem [g] 6,2 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,2 suma cukrów prostych [g] 4,2 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,6 Cholesterol [mg] 8	Wartość energetyczna[kcal] 853,9 Białko ogółem [g] 70,7 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 103,1 Błonnik pokarmowy [g] 24,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 26,5 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,4 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] 534,2 Białko ogółem [g] 31,4 Tłuszcz [g] 27,3 Węglowodany ogółem [g] 42,7 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,3 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 2,4 WW [Por] 4,3 Cholesterol [mg] 292,2	Wartość energetyczna[kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]
	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g	sok z buraków 200 ml	Zupa jarzynowa b/m 350 ml (SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z młodej kapusty z koprem i oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/mle 50 g (GLU, SEL)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta rybna b/ml 110 g (RYB) Pomidor 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) pieczywo żytnie 30 g (ŻYT)
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów beznmleczna		Waga porcji [g]: 825	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 505	Waga porcji [g]: 150
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 589,1 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 22,7 Węglowodany ogółem [g] 83,5 Błonnik pokarmowy [g] 15,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,9 suma cukrów prostych [g] 24,7 Sól [g] 2,9 WW [Por] 8,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,8 suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] 927,5 Białko ogółem [g] 67,9 Tłuszcz [g] 21,3 Węglowodany ogółem [g] 129,9 Błonnik pokarmowy [g] 33 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,3 suma cukrów prostych [g] 39,4 Sól [g] 1,3 WW [Por] 13,1 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] 612,7 Białko ogółem [g] 28,3 Tłuszcz [g] 29 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 3,9 WW [Por] 6,6 Cholesterol [mg] 101,4	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]

2025-08-15 piątek		Dieta bogatobiałkowa	SUMA	
			Wartość odżywcza w porcji	
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 470,4	
			Białko ogółem [g] 153,8	
		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezzmleczna	Tłuszcz [g] 101,3	
			Węglowodany ogółem [g] 243,8	
			Błonnik pokarmowy [g] 37,3	
			Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 38,3	
			suma cukrów prostych [g] 68,8	
			Sól [g] 5,2	
			WW [Por] 24,5	
			Cholesterol [mg] 389,2	
			Skladniki	
			Wartość odżywcza w porcji	
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 264,4	
			Białko ogółem [g] 126	
			Tłuszcz [g] 74,2	
			Węglowodany ogółem [g] 311,8	
			Błonnik pokarmowy [g] 66,9	
			Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24,6	
			suma cukrów prostych [g] 87,8	
			Sól [g] 9,2	
			WW [Por] 31,2	
			Cholesterol [mg] 138,6	

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-15 piątek	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki		Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa jarzynowa b/m 350 ml (SEL) Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, 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 rybna b/ml 80 g (RYB)	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Wartość odżywcza w porcji				
	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki		Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa jarzynowa b/m 300 ml (SEL) Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta rybna b/ml 80 g (RYB) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 930		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 360	Waga porcji [g]: 150

2025-08-15 piątek		SUMA	
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 089,6 Białko ogółem [g] 125,4 Tłuszcz [g] 58,9 Węglowodany ogółem [g] 289,4 Błonnik pokarmowy [g] 38,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,7 suma cukrów prostych [g] 56 Sól [g] 8,2 WW [Por] 29,1 Cholesterol [mg] 82,9	
Dieta łatwosrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki		

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 636,9 Białko ogółem [g] 26,8 Tłuszcz [g] 14,7 Węglowodany ogółem [g] 103,6 Błonnik pokarmowy [g] 8,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 21 Sól [g] 3,1 WW [Por] 10,4 Cholesterol [mg] 23,8		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 701,2 Białko ogółem [g] 65,5 Tłuszcz [g] 5,9 Węglowodany ogółem [g] 106 Błonnik pokarmowy [g] 24,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,2 suma cukrów prostych [g] 27,3 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 512,3 Białko ogółem [g] 23,4 Tłuszcz [g] 19,2 Węglowodany ogółem [g] 63,7 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6,5 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 3 WW [Por] 6,4 Cholesterol [mg] 59,1	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]
	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIĘ) pomidor bs rozdrobniony 130 g		zupa jarzynowa krem 350 ml (SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 170 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 900		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 50
Dieta papkowata	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 896,1 Białko ogółem [g] 42,4 Tłuszcz [g] 30,4 Węglowodany ogółem [g] 117,5 Błonnik pokarmowy [g] 7,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,8 suma cukrów prostych [g] 36,1 Sól [g] 2 WW [Por] 11,8 Cholesterol [mg] 83,6		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 924,5 Białko ogółem [g] 73,3 Tłuszcz [g] 22,3 Węglowodany ogółem [g] 119,8 Błonnik pokarmowy [g] 29,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 31,8 Sól [g] 1,1 WW [Por] 12,1 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 674,2 Białko ogółem [g] 35,1 Tłuszcz [g] 30,8 Węglowodany ogółem [g] 66,1 Błonnik pokarmowy [g] 4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,2 suma cukrów prostych [g] 7,4 Sól [g] 2,7 WW [Por] 6,7 Cholesterol [mg] 292,2	Wartość energetyczna[kcal] [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]

2025-08-15 piątek

Dieta papkowata	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	SUMA
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 896,1 Białko ogółem [g] 122,7 Tłuszcz [g] 40,5 Węglowodany ogółem [g] 284,2 Błonnik pokarmowy [g] 37,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,4 suma cukrów prostych [g] 54,7 Sól [g] 7,9 WW [Por] 28,6 Cholesterol [mg] 82,9
	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 698,8 Białko ogółem [g] 166,8 Tłuszcz [g] 95,5 Węglowodany ogółem [g] 303,4 Błonnik pokarmowy [g] 41,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 41 suma cukrów prostych [g] 75,3 Sól [g] 5,9 WW [Por] 30,6 Cholesterol [mg] 396,2

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-15 piątek	Dieta papkowata bez cukru	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	sok z buraków 200 ml	zupa jarzynowa krem 350 ml (SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 170 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)	
			Waga porcji [g]: 900	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 50	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 896,1 Białko ogółem [g] 42,4 Tłuszcz [g] 30,4 Węglowodany ogółem [g] 117,5 Błonnik pokarmowy [g] 7,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,8 suma cukrów prostych [g] 36,1 Sól [g] 2 WW [Por] 11,8 Cholesterol [mg] 83,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 924,5 Białko ogółem [g] 73,3 Tłuszcz [g] 22,3 Węglowodany ogółem [g] 119,8 Błonnik pokarmowy [g] 29,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 31,8 Sól [g] 1,1 WW [Por] 12,1 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 674,2 Białko ogółem [g] 35,1 Tłuszcz [g] 30,8 Węglowodany ogółem [g] 66,1 Błonnik pokarmowy [g] 4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,2 suma cukrów prostych [g] 7,4 Sól [g] 2,7 WW [Por] 6,7 Cholesterol [mg] 292,2	Wartość energetyczna [kcal] [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]	
			Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)		zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	zupa kalafiorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
				Waga porcji [g]: 500		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
	Dieta płynna wzmocniona	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [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] [kcal] 447,8 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 19 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] 535,7 Białko ogółem [g] 15,3 Tłuszcz [g] 17 Węglowodany ogółem [g] 86,1 Błonnik pokarmowy [g] 11,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,6 suma cukrów prostych [g] 10,7 Sól [g] 0,4 WW [Por] 8,6 Cholesterol [mg] 19,4	Wartość energetyczna [kcal] [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]	

2025-08-15 piątek

		SUMA
Dieta papkowata bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 765,8 Białko ogółem [g] 168,8 Tłuszcz [g] 95,8 Węglowodany ogółem [g] 319 Błonnik pokarmowy [g] 44,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 41 suma cukrów prostych [g] 87,1 Sól [g] 6 WW [Por] 32,2 Cholesterol [mg] 396,2
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 848,3 Białko ogółem [g] 81,4 Tłuszcz [g] 76,7 Węglowodany ogółem [g] 215,9 Błonnik pokarmowy [g] 31,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,5 suma cukrów prostych [g] 60,8 Sól [g] 2,1 WW [Por] 21,7 Cholesterol [mg] 481,7

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JA J)	sok z buraków 200 ml	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	zupa kalafiorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [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] [kcal] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 447,8 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 19 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] 535,7 Białko ogółem [g] 15,3 Tłuszcz [g] 17 Węglowodany ogółem [g] 86,1 Błonnik pokarmowy [g] 11,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,6 suma cukrów prostych [g] 10,7 Sól [g] 0,4 WW [Por] 8,6 Cholesterol [mg] 19,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg]
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (BIA, GLU) Ser żółty 60 g (BIA) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g	sok z buraków 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Sos jarski z cukinią, ciecierzycą i pomidorami 150 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml Jabłka prażone 100 g	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) Pomidor 130 g	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 1 120	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 900	Waga porcji [g]: 630	Waga porcji [g]: 50
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 888,2 Białko ogółem [g] 32,4 Tłuszcz [g] 38,7 Węglowodany ogółem [g] 108,9 Błonnik pokarmowy [g] 12,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,8 suma cukrów prostych [g] 40 Sól [g] 1,8 WW [Por] 10,9 Cholesterol [mg] 68,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 406,5 Białko ogółem [g] 19,1 Tłuszcz [g] 6,6 Węglowodany ogółem [g] 76,9 Błonnik pokarmowy [g] 21 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,3 suma cukrów prostych [g] 35,2 Sól [g] 0,5 WW [Por] 7,7 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 601,1 Białko ogółem [g] 33,8 Tłuszcz [g] 28 Węglowodany ogółem [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 9,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,4 suma cukrów prostych [g] 12 Sól [g] 2,6 WW [Por] 5,8 Cholesterol [mg] 292,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] 0,1 WW [Por] Cholesterol [mg]

2025-08-15 piątek

		SUMA
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 915,3 Białko ogółem [g] 83,4 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 231,5 Błonnik pokarmowy [g] 35,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,5 suma cukrów prostych [g] 72,6 Sól [g] 2,2 WW [Por] 23,3 Cholesterol [mg] 481,7
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 166,8 Białko ogółem [g] 103,3 Tłuszcz [g] 85,6 Węglowodany ogółem [g] 259,4 Błonnik pokarmowy [g] 46 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,5 suma cukrów prostych [g] 99 Sól [g] 5,1 WW [Por] 26 Cholesterol [mg] 381,2

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-15 piątek	Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Składniki		Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Filet z miruny na parze 110 g (RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z młodej kapusty z koprem i oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/glut 50 g (BIA, SEL)	Pieczyno bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) Pomidor 130 g	Filet kruchy 30 g (MIE) Pieczyno bezglutenowe 30 g
		Waga porcji [g]: 990		Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 530	Waga porcji [g]: 150
	Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] 945,9 Białko ogółem [g] 72,3 Tłuszcz [g] 24,7 Węglowodany ogółem [g] 122 Błonnik pokarmowy [g] 31,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,2 suma cukrów prostych [g] 37,2 Sól [g] 1,3 WW [Por] 12,3 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] 598,8 Białko ogółem [g] 29 Tłuszcz [g] 46,8 Węglowodany ogółem [g] 19,5 Błonnik pokarmowy [g] 4,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,2 suma cukrów prostych [g] 11 Sól [g] 1,8 WW [Por] 2 Cholesterol [mg] 292,2	Wartość energetyczna[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] 0,7 WW [Por] 0,2 Cholesterol [mg]
	Dieta niskobiałkowa	Składniki		Zupa jarzynowa b/m 300 ml (SEL) Sos jarski z cukinią, ciecierzycą i pomidorami 110 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml Warzywa gotowane 150 g Ziemniaki gotowane 150 g	Bułka wrodawska 70 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta z pieczoną dynią 110 g Pomidor bs 130 g	Sok warzywny 200 ml (SEL)
		Waga porcji [g]: 850		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200

2025-08-15 piątek

Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Skladniki	SUMA
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 277 Białko ogółem [g] 126,1 Tłuszcz [g] 130,2 Węglowodany ogółem [g] 181 Błonnik pokarmowy [g] 41,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,4 suma cukrów prostych [g] 71,9 Sól [g] 4,1 WW [Por] 18,3 Cholesterol [mg] 364,1
Dieta niskobiałkowa	Skladniki	

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 455,8 Białko ogółem [g] 10 Tłuszcz [g] 16,6 Węglowodany ogółem [g] 72,3 Błonnik pokarmowy [g] 10,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 22,9 Sól [g] 1 WW [Por] 7,3 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 388,2 Białko ogółem [g] 15,1 Tłuszcz [g] 2,3 Węglowodany ogółem [g] 85,9 Błonnik pokarmowy [g] 19,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,3 suma cukrów prostych [g] 21,5 Sól [g] 0,5 WW [Por] 8,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 402,4 Białko ogółem [g] 9,2 Tłuszcz [g] 16 Węglowodany ogółem [g] 59,7 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,1 suma cukrów prostych [g] 5,6 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] [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]
	Składniki	Bułka wrodawska 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (<i>BIA, GLU</i>) Szyńka rzeź 60 g (<i>MIĘ</i>) Kawa zbożowa na mleku 250 ml (<i>BIA</i>) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g	sok z buraków 200 ml	Filet z miruny na parze 110 g (<i>RYB</i>) Ziemniaki gotowane 180 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa jarzynowa 350 ml (<i>SEL</i>) Sos koperkowy 50 g (<i>BIA, GLU, SEL</i>)	Bułka wrodawska 100 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 15 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta rybna b/ml 60 g (<i>RYB</i>) Pomidor bs 130 g	Filet kruchy 30 g (<i>MIĘ</i>) Bułka wrodawska 30 g (<i>GLU</i>)
Dieta łatwastrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego		Waga porcji [g]: 980	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 360	Waga porcji [g]: 90
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 894,8 Białko ogółem [g] 37 Tłuszcz [g] 33,7 Węglowodany ogółem [g] 115,1 Błonnik pokarmowy [g] 8,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,5 suma cukrów prostych [g] 33,2 Sól [g] 3,7 WW [Por] 11,6 Cholesterol [mg] 68,6	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 853,9 Białko ogółem [g] 70,7 Tłuszcz [g] 21,9 Węglowodany ogółem [g] 103,1 Błonnik pokarmowy [g] 24,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 26,5 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,4 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 550,1 Białko ogółem [g] 20 Tłuszcz [g] 24,9 Węglowodany ogółem [g] 63,8 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,3 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 2,5 WW [Por] 6,4 Cholesterol [mg] 72,2	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]

2025-08-15 piątek			
Dieta niskobiałkowa		SUMA	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 403,5 Białko ogółem [g] 41,1 Tłuszcz [g] 36 Węglowodany ogółem [g] 256,6 Błonnik pokarmowy [g] 51,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18,8 suma cukrów prostych [g] 70,9 Sól [g] 3 WW [Por] 26 Cholesterol [mg] 74,4	
	Składniki		
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego			
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 454 Białko ogółem [g] 137,8 Tłuszcz [g] 82,5 Węglowodany ogółem [g] 315,6 Błonnik pokarmowy [g] 40,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 30,3 suma cukrów prostych [g] 78,3 Sól [g] 8,2 WW [Por] 31,8 Cholesterol [mg] 161,2	

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki	Bułka wrodawska 100 g (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 110 g Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g	sok z buraków 200 ml	Sos jarski z cukinią, ciecierzą i pomidorami 150 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml Zupa jarzynowa b/m 350 ml (SEL) Surówka z młodej kapusty z koprem i oliwą 150 g Ziemniaki gotowane 180 g	Bułka wrodawska 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 130 g	Sok warzywny 200 ml (SEL)
		Waga porcji [g]: 835	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 1 070	Waga porcji [g]: 435	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 632,4 Białko ogółem [g] 12,8 Tłuszcz [g] 23,7 Węglowodany ogółem [g] 98,9 Błonnik pokarmowy [g] 13,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,9 suma cukrów prostych [g] 31 Sól [g] 1,3 WW [Por] 9,9 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 692,5 Białko ogółem [g] 21,3 Tłuszcz [g] 18,2 Węglowodany ogółem [g] 123,3 Błonnik pokarmowy [g] 27,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,3 suma cukrów prostych [g] 31,3 Sól [g] 0,7 WW [Por] 12,2 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 551,4 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 19,6 Węglowodany ogółem [g] 77,7 Błonnik pokarmowy [g] 6,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 13,1 Sól [g] 1,1 WW [Por] 7,8 Cholesterol [mg] 44,7	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]
Dieta bogatoresztkowa	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (BIA, GLU) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g Ser żółty 60 g (BIA)		Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Filet z miruny panierowany pieczony 110 g (GLU, JAJ, RYB) Ziemniaki gotowane 180 g Surówka z młodej kapusty z koprem i oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ZYT) Filet kruchy 30 g (MIE)
		Waga porcji [g]: 1 040		Waga porcji [g]: 1 020	Waga porcji [g]: 530	Waga porcji [g]: 150

2025-08-15 piątek		SUMA	
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 100,4 Białko ogółem [g] 63,2 Tłuszcz [g] 62,9 Węglowodany ogółem [g] 354,2 Błonnik pokarmowy [g] 67,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,1 suma cukrów prostych [g] 108,1 Sól [g] 4 WW [Por] 35,5 Cholesterol [mg] 81,9	
Dieta bogatoresztkowa	Składniki		

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 892,9 Białko ogółem [g] 33,1 Tłuszcz [g] 38,9 Węglowodany ogółem [g] 110,2 Błonnik pokarmowy [g] 14,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,9 suma cukrów prostych [g] 32,9 Sól [g] 2,1 WW [Por] 11 Cholesterol [mg] 68,6		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 754,7 Białko ogółem [g] 58,7 Tłuszcz [g] 23 Węglowodany ogółem [g] 84 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,9 suma cukrów prostych [g] 15,6 Sól [g] 0,5 WW [Por] 8,3 Cholesterol [mg] 21,2	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 645,8 Białko ogółem [g] 34,9 Tłuszcz [g] 28,5 Węglowodany ogółem [g] 69 Błonnik pokarmowy [g] 13,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,5 suma cukrów prostych [g] 12,6 Sól [g] 2,9 WW [Por] 6,9 Cholesterol [mg] 292,2	Wartość energetyczna[kcal] [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 (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 5 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Płatki jaglane na wodzie 250 ml Szynka rzeź 60 g (<i>MIĘ</i>) Sałatka z pomidora z koperkiem 130 g		Zupa jarzynowa b/m 350 ml (<i>SEL</i>) Filet z miruny na parze 90 g (<i>RYB</i>) Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki gotowane 150 g	Pieczywo pszenne 70 g (<i>GLU</i>) Masło extra 82% 5 g (<i>BIA</i>) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta rybna b/ml 90 g (<i>RYB</i>) Pomidor bs 130 g	Sok warzywny 200 ml (<i>SEL</i>)
		Waga porcji [g]: 970		Waga porcji [g]: 1 040	Waga porcji [g]: 420	Waga porcji [g]: 200
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 396,8 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 8,4 Węglowodany ogółem [g] 67,3 Błonnik pokarmowy [g] 7,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 20,2 Sól [g] 2,2 WW [Por] 6,7 Cholesterol [mg] 12,4		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 674,2 Białko ogółem [g] 53,2 Tłuszcz [g] 17,1 Węglowodany ogółem [g] 83 Błonnik pokarmowy [g] 16,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,8 suma cukrów prostych [g] 16,6 Sól [g] 0,5 WW [Por] 8,3 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 343,5 Białko ogółem [g] 20,1 Tłuszcz [g] 16,7 Węglowodany ogółem [g] 30,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 5,9 suma cukrów prostych [g] 4,7 Sól [g] 2,7 WW [Por] 3 Cholesterol [mg] 64,9	Wartość energetyczna[kcal] [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]

2025-08-15 piątek		Dieta bogatobiałkowa	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 361,5 Białko ogółem [g] 134,2 Tłuszcz [g] 91,3 Węglowodany ogółem [g] 279,6 Błonnik pokarmowy [g] 46,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,5 suma cukrów prostych [g] 61,6 Sól [g] 6,5 WW [Por] 27,8 Cholesterol [mg] 382
		Dieta ubogoenergetyczna	Składniki
			Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 571,6 Białko ogółem [g] 98,8 Tłuszcz [g] 43,3 Węglowodany ogółem [g] 219,1 Błonnik pokarmowy [g] 44,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,7 suma cukrów prostych [g] 62,4 Sól [g] 6,2 WW [Por] 22 Cholesterol [mg] 77,3

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-15 piątek

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata bezmleczna	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml szynka rzeźnika rozdrobniona 60 g (MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g		zupa jarzynowa krem 350 ml (SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 170 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy b/mle 50 g (GLU, SEL)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml pasta rybna b/ml 110 g (RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Sok warzywny 200 ml (SEL)
		Waga porcji [g]: 700		Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 360	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 564,3 Białko ogółem [g] 21,8 Tłuszcz [g] 19,6 Węglowodany ogółem [g] 78,7 Błonnik pokarmowy [g] 6,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,3 suma cukrów prostych [g] 17,4 Sól [g] 2,8 WW [Por] 7,9 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] 990,5 Białko ogółem [g] 75,3 Tłuszcz [g] 22,7 Węglowodany ogółem [g] 137,2 Błonnik pokarmowy [g] 37 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,1 suma cukrów prostych [g] 41,8 Sól [g] 1,5 WW [Por] 13,9 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna [kcal] 641 Białko ogółem [g] 28,5 Tłuszcz [g] 31,3 Węglowodany ogółem [g] 63,5 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,9 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 3,7 WW [Por] 6,4 Cholesterol [mg] 101,4	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]
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Płatki jęczmienne na mleku 250 ml (BIA, GLU) Pasta z twarogu i szynki 110 g (BIA, MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Jogurt naturalny 100 g (BIA)	zupa jarzynowa krem 350 ml (SEL) filet z miruny na parze rozdrobniony 110 g (RYB) ziemniaki puree 170 g Warzywa po grecku z oliwą 150 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowy 50 g (BIA, GLU, SEL)	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta rybna z jajkiem, serem i natką pietruszki 110 g (BIA, JAJ, RYB) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 900	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 390	Waga porcji [g]: 50

2025-08-15 piątek

Dieta papkowata bezmleczna	SUMA	
	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 352,9 Białko ogółem [g] 132,4 Tłuszcz [g] 74,7 Węglowodany ogółem [g] 318,1 Błonnik pokarmowy [g] 64,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,5 suma cukrów prostych [g] 86,2 Sól [g] 8,8 WW [Por] 32,2 Cholesterol [mg] 159
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-15 piątek	Dieta papkowata bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] 896,1 Białko ogółem [g] 42,4 Tłuszcz [g] 30,4 Węglowodany ogółem [g] 117,5 Błonnik pokarmowy [g] 7,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,8 suma cukrów prostych [g] 36,1 Sól [g] 2 WW [Por] 11,8 Cholesterol [mg] 83,6	Wartość energetyczna[kcal] 60 Białko ogółem [g] 4,3 Tłuszcz [g] 2 Węglowodany ogółem [g] 6,2 Błonnik pokarmowy [g] 29,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,2 suma cukrów prostych [g] 4,2 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,6 Cholesterol [mg] 8	Wartość energetyczna[kcal] 924,5 Białko ogółem [g] 73,3 Tłuszcz [g] 22,3 Węglowodany ogółem [g] 119,8 Błonnik pokarmowy [g] 29,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3 suma cukrów prostych [g] 31,8 Sól [g] 1,1 WW [Por] 12,1 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna[kcal] 674,2 Białko ogółem [g] 35,1 Tłuszcz [g] 30,8 Węglowodany ogółem [g] 66,1 Błonnik pokarmowy [g] 4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,2 suma cukrów prostych [g] 7,4 Sól [g] 2,7 WW [Por] 6,7 Cholesterol [mg] 292,2	Wartość energetyczna[kcal] 204 Białko ogółem [g] 16 Tłuszcz [g] 12 Węglowodany ogółem [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 WW [Por] 0,1 Cholesterol [mg]
	Dieta płynna wzmocniona beznleczna	Składniki zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL)		zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	zupa kalafiorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Sok warzywny 200 ml (SEL)
		Waga porcji [g]: 350		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
	Dieta płynna wzmocniona beznleczna	Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[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] 447,8 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 19 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] 535,7 Białko ogółem [g] 15,3 Tłuszcz [g] 17 Węglowodany ogółem [g] 86,1 Błonnik pokarmowy [g] 11,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,6 suma cukrów prostych [g] 10,7 Sól [g] 0,4 WW [Por] 8,6 Cholesterol [mg] 19,4	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]
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50
Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JA J)	sok z buraków 200 ml	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) Kompot owocowy 250 ml	zupa kalafiorowa z ryżem wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Serek homogenizowany naturalny 200 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 50

2025-08-15 piątek

Dieta papkowata bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 758,8 Białko ogółem [g] 171,1 Tłuszcz [g] 97,5 Węglowodany ogółem [g] 309,6 Błonnik pokarmowy [g] 41,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 42,2 suma cukrów prostych [g] 79,5 Sól [g] 6,1 WW [Por] 31,2 Cholesterol [mg] 404,2
Dieta płynna wzmocniona beznleczna	Skladniki	
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 588,1 Białko ogółem [g] 59,5 Tłuszcz [g] 50,3 Węglowodany ogółem [g] 257,5 Błonnik pokarmowy [g] 66,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,4 suma cukrów prostych [g] 67,4 Sól [g] 2,6 WW [Por] 26 Cholesterol [mg] 77,6
Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Skladniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-15 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-15 piątek	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
			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] 67 Białko ogółem [g] 2 Tłuszcz [g] 0,3 Węglowodany ogółem [g] 15,6 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,8 suma cukrów prostych [g] 11,8 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] 447,8 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 19 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] 535,7 Białko ogółem [g] 15,3 Tłuszcz [g] 17 Węglowodany ogółem [g] 86,1 Błonnik pokarmowy [g] 11,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,6 suma cukrów prostych [g] 10,7 Sól [g] 0,4 WW [Por] 8,6 Cholesterol [mg] 19,4	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]

2025-08-15 piątek	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	SUMA	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 915,3 Białko ogółem [g] 83,4 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 231,5 Błonnik pokarmowy [g] 35,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,5 suma cukrów prostych [g] 72,6 Sól [g] 2,2 WW [Por] 23,3 Cholesterol [mg] 481,7