

2025-08-16 sobota

			Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta podstawowa	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 ryżowe na mleku 250 ml (BIA) Papryka 130 g Pieczeń z soczewicy cukinii 110 g (GLU , SEL)		Zupa szczawiowa z jajkiem 350 ml (JAJ , SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU , MIĘ) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) 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 Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Sałatka z zielonej fasolki, sezamem i oliwą 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Ser żółty 30 g (BIA)
			Waga porcji [g]: 980		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 570	Waga porcji [g]: 150
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 904,7 Białko ogółem [g] 31,8 Tłuszcz [g] 25,6 Węglowodany ogółem [g] 142,6 Błonnik pokarmowy [g] 17,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14 suma cukrów prostych [g] 48,1 Sól [g] 1,9 WW [Por] 14,3 Cholesterol [mg] 73,2		Wartość energetyczna [kcal] 772,8 Białko ogółem [g] 45,7 Tłuszcz [g] 19,2 Węglowodany ogółem [g] 107,1 Błonnik pokarmowy [g] 16,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 19,4 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,8 Cholesterol [mg] 403,1	Wartość energetyczna [kcal] 462,8 Białko ogółem [g] 18,7 Tłuszcz [g] 22,4 Węglowodany ogółem [g] 50,4 Błonnik pokarmowy [g] 7,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,7 suma cukrów prostych [g] 4 Sól [g] 2,6 WW [Por] 5,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 109,8 Białko ogółem [g] 5,7 Tłuszcz [g] 5,2 Węglowodany ogółem [g] 10,3 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,2 WW [Por] 1 Cholesterol [mg]
	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Jogurt 150 ml (BIA) Pieczeń z soczewicy cukinii 110 g (GLU , SEL) Papryka 130 g	Jabłko 1 szt	Zupa szczawiowa z jajkiem 350 ml (JAJ , SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU , MIĘ) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) 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 Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Sałatka z zielonej fasolki, sezamem i oliwą 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ZYT) Ser żółty 30 g (BIA)
			Waga porcji [g]: 730	Waga porcji [g]: 1	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 470	Waga porcji [g]: 150

2025-08-16 sobota		SUMA	
		Dieta podstawowa	Składniki
			Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] 2 250,1 Białko ogółem [g] 101,9 Tłuszcz [g] 72,4 Węglowodany ogółem [g] 310,4 Błonnik pokarmowy [g] 42,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,8 suma cukrów prostych [g] 71,7 Sól [g] 5,6 WW [Por] 31,2 Cholesterol [mg] 513,5
		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki

Jadłospisy w dniu 2025-08-16 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-16 sobota	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość energetyczna [kcal] 826,4 Białko ogółem [g] 29,6 Tłuszcz [g] 21 Węglowodany ogółem [g] 129,3 Błonnik pokarmowy [g] 18,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,7 suma cukrów prostych [g] 40,1 Sól [g] 1,5 WW [Por] 13 Cholesterol [mg] 57,2	Wartość energetyczna [kcal] 120 Białko ogółem [g] 1 Tłuszcz [g] 1 Węglowodany ogółem [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 4,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 23,3 Sól [g] WW [Por] 2,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 772,8 Białko ogółem [g] 45,7 Tłuszcz [g] 19,2 Węglowodany ogółem [g] 107,1 Błonnik pokarmowy [g] 16,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 19,4 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,8 Cholesterol [mg] 403,1	Wartość energetyczna [kcal] 507,5 Białko ogółem [g] 19,8 Tłuszcz [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 11,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,8 suma cukrów prostych [g] 4,6 Sól [g] 2,9 WW [Por] 6,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 132,2 Białko ogółem [g] 6,3 Tłuszcz [g] 5,4 Węglowodany ogółem [g] 15,8 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,3 WW [Por] 1,6 Cholesterol [mg]
	Dieta łatwostrawna	Składniki Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g szynka wiejska 60 g (MIĘ)		Zupa grysikowa 350 ml (GLU, SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU, MIĘ) Kasza jęczmienna gotwana 180 g (GLU) Marchewka gotwana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka rzeż 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Pieczywo pszenne 30 g (GLU) Ser żółty 30 g (BIA)
		Waga porcji [g]: 830		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 410	Waga porcji [g]: 150
	Dieta łatwostrawna bezmleczna	Wartość energetyczna [kcal] 777,3 Białko ogółem [g] 35,4 Tłuszcz [g] 26,3 Węglowodany ogółem [g] 104,8 Błonnik pokarmowy [g] 9,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,7 suma cukrów prostych [g] 42,7 Sól [g] 3,4 WW [Por] 10,5 Cholesterol [mg] 73,2		Wartość energetyczna [kcal] 628 Białko ogółem [g] 31,7 Tłuszcz [g] 12,2 Węglowodany ogółem [g] 105,9 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 15,1 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna [kcal] 360,5 Białko ogółem [g] 16,7 Tłuszcz [g] 15,6 Węglowodany ogółem [g] 40,4 Błonnik pokarmowy [g] 4,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 2,4 WW [Por] 4,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 109,8 Białko ogółem [g] 5,7 Tłuszcz [g] 5,2 Węglowodany ogółem [g] 10,3 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,2 WW [Por] 1 Cholesterol [mg]
	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 wiejska 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g		Zupa grysikowa 350 ml (GLU, SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU, MIĘ) Kasza jęczmienna gotwana 180 g (GLU) Marchewka gotwana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka rzeż 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Szynka drobiowa 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)

2025-08-16 sobota		SUMA	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 358,9 Białko ogółem [g] 102,4 Tłuszcz [g] 69,5 Węglowodany ogółem [g] 342,6 Błonnik pokarmowy [g] 54 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,7 suma cukrów prostych [g] 87,9 Sól [g] 5,6 WW [Por] 34,5 Cholesterol [mg] 497,5	
	Składniki		
Dieta łatwostrawna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 875,6 Białko ogółem [g] 89,5 Tłuszcz [g] 59,3 Węglowodany ogółem [g] 261,4 Błonnik pokarmowy [g] 30,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,8 suma cukrów prostych [g] 62,9 Sól [g] 6,6 WW [Por] 26,3 Cholesterol [mg] 173,9	
	Składniki		
Dieta łatwostrawna bezmleczna	Składniki		

Jadłospisy w dniu 2025-08-16 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta łatwostrawna bezmleczna		Waga porcji [g]: 735		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 415	Waga porcji [g]: 140
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 464,3 Białko ogółem [g] 18,4 Tłuszcz [g] 16,5 Węglowodany ogółem [g] 64,9 Błonnik pokarmowy [g] 8,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,4 suma cukrów prostych [g] 23,9 Sól [g] 2,5 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] 628 Białko ogółem [g] 31,7 Tłuszcz [g] 12,2 Węglowodany ogółem [g] 105,9 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 15,1 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna [kcal] 360,5 Białko ogółem [g] 16,7 Tłuszcz [g] 15,6 Węglowodany ogółem [g] 40,4 Błonnik pokarmowy [g] 4,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 2,4 WW [Por] 4,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 74,5 Białko ogółem [g] 7,6 Tłuszcz [g] 0,6 Węglowodany ogółem [g] 9,9 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 1 Cholesterol [mg] 16,2
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 ryżowe na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g szynka wiejska 80 g (MIE)	Serek homogenizowany 200 g (BIA)	Zupa grysikowa 350 ml (GLU, SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 160 g (GLU, MIE) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo pszenne 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka rzeź 80 g (MIE) Pomidor bs 130 g	Szynka drobiowa 60 g (MIE) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 850	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 410	Waga porcji [g]: 140
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 758,3 Białko ogółem [g] 38,7 Tłuszcz [g] 26,6 Węglowodany ogółem [g] 95,2 Błonnik pokarmowy [g] 8,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,9 suma cukrów prostych [g] 34,9 Sól [g] 4 WW [Por] 9,6 Cholesterol [mg] 73,2	Wartość energetyczna [kcal] 244,2 Białko ogółem [g] 17,6 Tłuszcz [g] 15,4 Węglowodany ogółem [g] 8,8 Błonnik pokarmowy [g] 16,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4 suma cukrów prostych [g] 15,4 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 66,3	Wartość energetyczna [kcal] 637,6 Białko ogółem [g] 32,8 Tłuszcz [g] 12,6 Węglowodany ogółem [g] 106,4 Błonnik pokarmowy [g] 16,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4 suma cukrów prostych [g] 15,4 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 66,3	Wartość energetyczna [kcal] 381,5 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 16,3 Węglowodany ogółem [g] 40,6 Błonnik pokarmowy [g] 4,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 4,9 Sól [g] 3 WW [Por] 4,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 103,3 Białko ogółem [g] 14 Tłuszcz [g] 1 Węglowodany ogółem [g] 10 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,3 Sól [g] 1,6 WW [Por] 1 Cholesterol [mg] 32,4

		SUMA	
2025-08-16 sobota	Dieta łatwostrawna bezmleczna		
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 527,3 Białko ogółem [g] 74,4 Tłuszcz [g] 44,9 Węglowodany ogółem [g] 221,1 Błonnik pokarmowy [g] 29,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,5 suma cukrów prostych [g] 44,1 Sól [g] 6,4 WW [Por] 22,3 Cholesterol [mg] 154,1
	Dieta bogatobiałkowa	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 124,9 Białko ogółem [g] 123,4 Tłuszcz [g] 71,9 Węglowodany ogółem [g] 261 Błonnik pokarmowy [g] 29,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,6 suma cukrów prostych [g] 55,5 Sól [g] 9,4 WW [Por] 26,3 Cholesterol [mg] 209,1

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna	Składniki	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Pieczeń z soczewicy cukinii 110 g (GLU , SEL) Papryka 130 g	Jabłko 1 szt	Zupa grysikowa 350 ml (GLU , SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU , MIĘ) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Mardewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml	pieczywo żytnie 100 g (ZYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Sałatka z zielonej fasolki, sezamem i oliwą 130 g	Szynka drobiowa 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 785	Waga porcji [g]: 1	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 475	Waga porcji [g]: 140
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 636,4 Białko ogółem [g] 15,8 Tłuszcz [g] 16,3 Węglowodany ogółem [g] 113,8 Błonnik pokarmowy [g] 20,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,8 suma cukrów prostych [g] 29,9 Sól [g] 1,3 WW [Por] 11,4 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 120 Białko ogółem [g] 1 Tłuszcz [g] 1 Węglowodany ogółem [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 4,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 23,3 Sól [g] 0,6 WW [Por] 2,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 628 Białko ogółem [g] 31,7 Tłuszcz [g] 12,2 Węglowodany ogółem [g] 105,9 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 15,1 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna [kcal] 507,5 Białko ogółem [g] 19,8 Tłuszcz [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 11,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,8 suma cukrów prostych [g] 4,6 Sól [g] 2,9 WW [Por] 6,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 74,5 Białko ogółem [g] 7,6 Tłuszcz [g] 0,6 Węglowodany ogółem [g] 9,9 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 1 Cholesterol [mg] 16,2
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) szynka wiejska 60 g (MIĘ) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g		Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU , MIĘ) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Mardewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa grysikowa 350 ml (GLU , SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Szynka drobiowa 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 740		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 140

2025-08-16 sobota

		SUMA
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów beznmleczna	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 966,4 Białko ogółem [g] 75,9 Tłuszcz [g] 53 Węglowodany ogółem [g] 320 Błonnik pokarmowy [g] 53,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,6 suma cukrów prostych [g] 73,1 Sól [g] 5,7 WW [Por] 32,2 Cholesterol [mg] 154,1
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Składniki	

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-16 sobota	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Wartość energetyczna[kcal] 680,3 Białko ogółem [g] 30,4 Tłuszcz [g] 16,2 Węglowodany ogółem [g] 107,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,1 suma cukrów prostych [g] 24 Sól [g] 3,5 WW [Por] 10,8 Cholesterol [mg] 28,4		Wartość energetyczna[kcal] 628 Białko ogółem [g] 31,7 Tłuszcz [g] 12,2 Węglowodany ogółem [g] 105,9 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 15,1 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna[kcal] 427,3 Białko ogółem [g] 20,4 Tłuszcz [g] 10,8 Węglowodany ogółem [g] 64,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,7 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 2,8 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 12,4	Wartość energetyczna[kcal] 74,5 Białko ogółem [g] 7,6 Tłuszcz [g] 0,6 Węglowodany ogółem [g] 9,9 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 1 Cholesterol [mg] 16,2
	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Składniki		Gulasz wieprzowy z warzywami 110 g (GLU, MIĘ) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa grysikowa 350 ml (GLU, SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 5 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) szynka wiejska 60 g (MIĘ) herbata z cytryną b/c 250 ml Pomidor bs 130 g	Szynka drobiowa 30 g (MIĘ) Pieczywo pszenne 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 740		Waga porcji [g]: 1110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 140
		Wartość energetyczna[kcal] 680,3 Białko ogółem [g] 30,4 Tłuszcz [g] 16,2 Węglowodany ogółem [g] 107,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,1 suma cukrów prostych [g] 24 Sól [g] 3,5 WW [Por] 10,8 Cholesterol [mg] 28,4		Wartość energetyczna[kcal] 589,8 Białko ogółem [g] 27,5 Tłuszcz [g] 10,5 Węglowodany ogółem [g] 104,2 Błonnik pokarmowy [g] 15,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,2 suma cukrów prostych [g] 13,9 Sól [g] 0,5 WW [Por] 10,5 Cholesterol [mg] 52	Wartość energetyczna[kcal] 427,3 Białko ogółem [g] 20,4 Tłuszcz [g] 10,8 Węglowodany ogółem [g] 64,1 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,7 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 2,8 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 12,4	Wartość energetyczna[kcal] 74,5 Białko ogółem [g] 7,6 Tłuszcz [g] 0,6 Węglowodany ogółem [g] 9,9 Błonnik pokarmowy [g] 0,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,9 WW [Por] 1 Cholesterol [mg] 16,2

2025-08-16 sobota		Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	SUMA	
			Wartość odżywcza w porcji	
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 810,1	
			Białko ogółem [g] 90,1	
		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Tłuszcz [g] 39,8	
			Węglowodany ogółem [g] 287,3	
			Błonnik pokarmowy [g] 29	
			Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,7	
			suma cukrów prostych [g] 45,5	
			Sól [g] 7,8	
			WW [Por] 29	
			Cholesterol [mg] 120,5	
			Składniki	
			Wartość odżywcza w porcji	
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 771,9	
			Białko ogółem [g] 85,9	
			Tłuszcz [g] 38,1	
			Węglowodany ogółem [g] 285,6	
			Błonnik pokarmowy [g] 28,4	
			Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,1	
			suma cukrów prostych [g] 44,3	
			Sól [g] 7,7	
			WW [Por] 28,8	
			Cholesterol [mg] 109	

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) pasztet drobiowy rozdrobniony 110 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa grysikowa zmiiksowana 350 ml (GLU, SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml szynka rzeźnika rozdrobniona 60 g (MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 800		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 1 017,9 Białko ogółem [g] 59,5 Tłuszcz [g] 35,7 Węglowodany ogółem [g] 119,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6 suma cukrów prostych [g] 36,2 Sól [g] 2,2 WW [Por] 12 Cholesterol [mg] 155		Wartość energetyczna [kcal] 572,1 Białko ogółem [g] 31,2 Tłuszcz [g] 10,8 Węglowodany ogółem [g] 94,9 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,5 suma cukrów prostych [g] 16,9 Sól [g] 0,6 WW [Por] 9,5 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna [kcal] 500,5 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 63,9 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,2 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 2,8 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg] 0,1
Dieta papkowata bez cukry	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) pasztet drobiowy rozdrobniony 110 g pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Zupa grysikowa zmiiksowana 350 ml (GLU, SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml szynka rzeźnika rozdrobniona 60 g (MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 800	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200

2025-08-16 sobota		SUMA	
Dieta papkowata	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 132,6 Białko ogółem [g] 111,1 Tłuszcz [g] 65,6 Węglowodany ogółem [g] 288,7 Błonnik pokarmowy [g] 27,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,3 suma cukrów prostych [g] 66,5 Sól [g] 5,6 WW [Por] 29,1 Cholesterol [mg] 255,7	
Dieta papkowata bez cukru	Składniki		

Jadłospisy w dniu 2025-08-16 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata bez cukru	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 017,9 Białko ogółem [g] 59,5 Tłuszcz [g] 35,7 Węglowodany ogółem [g] 119,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6 suma cukrów prostych [g] 36,2 Sól [g] 2,2 WW [Por] 12 Cholesterol [mg] 155	Wartość energetyczna[kcal] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 0,7 Sól [mg] 0,7 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna[kcal] 572,1 Białko ogółem [g] 31,2 Tłuszcz [g] 10,8 Węglowodany ogółem [g] 94,9 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,5 suma cukrów prostych [g] 16,9 Sól [g] 0,6 WW [Por] 9,5 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna[kcal] 500,5 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 63,9 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,2 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 2,8 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 1,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (<i>BIA, GLU, JA J</i>)		zupa ziemniaczana wzmocniona zmiksowana 500 g (<i>SEL</i>) Kompot owocowy 250 ml	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (<i>SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 500		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
Dieta płynna wzmocniona	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] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 WW [Por] 6,1 Cholesterol [mg] 77,7	Wartość energetyczna[kcal] 452,5 Białko ogółem [g] 18,8 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 67,5 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,8 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna[kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 1,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (<i>BIA, GLU, JA J</i>)	Serek homogenizowany 150 g (<i>BIA</i>)	zupa ziemniaczana wzmocniona zmiksowana 500 g (<i>SEL</i>) Kompot owocowy 250 ml	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (<i>SEL</i>) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki					

2025-08-16 sobota

Dieta papkowata bez cukru	Wartość odżywcza w porcji	SUMA
		Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 315,8 Białko ogółem [g] 124,3 Tłuszcz [g] 77,2 Węglowodany ogółem [g] 295,3 Błonnik pokarmowy [g] 27,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,3 suma cukrów prostych [g] 66,5 Sól [g] 5,8 WW [Por] 29,8 Cholesterol [mg] 255,7
Dieta płynna wzmocniona	Składniki	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 763,9 Białko ogółem [g] 78 Tłuszcz [g] 77,5 Węglowodany ogółem [g] 202,8 Błonnik pokarmowy [g] 29,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,2 suma cukrów prostych [g] 63,3 Sól [g] 1,9 WW [Por] 20,4 Cholesterol [mg] 540
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	

2025-08-16 sobota

Dieta płynna wzmocniona bez cukru

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta eliminacyjna wegetariańska	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] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] 1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,2 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 WW [Por] 6,1 Cholesterol [mg] 77,7	Wartość energetyczna [kcal] 452,5 Białko ogółem [g] 18,8 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 67,5 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,8 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
	Składniki	Pieczywo pszenne 60 g (GLU) pieczywo żytnie 40 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) Pieczeń z soczewicy kukinii 110 g (GLU, SEL) Papryka 130 g	Jabłko 1 szt	Zupa szczawiowa z jajkiem 350 ml (JAJ, SEL) Gulasz wegetariański 150 g Kompot owocowy 250 ml Kasza jęczmienna gotwana 180 g (GLU) Mizeria z jogurtem 150 g (BIA)	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 Wędlina wege 60 g Sałatka z zielonej fasolki, sezamem i oliwą 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 980	Waga porcji [g]: 1	Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 570	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 904,7 Białko ogółem [g] 31,8 Tłuszcz [g] 25,6 Węglowodany ogółem [g] 142,6 Błonnik pokarmowy [g] 17,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14 suma cukrów prostych [g] 48,1 Sól [g] 1,9 WW [Por] 14,3 Cholesterol [mg] 73,2	Wartość energetyczna [kcal] 120 Białko ogółem [g] 1 Tłuszcz [g] 1 Węglowodany ogółem [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 4,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 23,3 Sól [g] 0,1 WW [Por] 2,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 629,6 Białko ogółem [g] 29,9 Tłuszcz [g] 12,8 Węglowodany ogółem [g] 100,6 Błonnik pokarmowy [g] 14,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,5 suma cukrów prostych [g] 15 Sól [g] 0,7 WW [Por] 10,2 Cholesterol [mg] 360	Wartość energetyczna [kcal] 459,2 Białko ogółem [g] 11,4 Tłuszcz [g] 24,4 Węglowodany ogółem [g] 50,6 Błonnik pokarmowy [g] 13,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,3 suma cukrów prostych [g] 4 Sól [g] 2,3 WW [Por] 5,1 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]

2025-08-16 sobota

SUMA	
Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Wartość odżywcza w porcji
	Wartość energetyczna[kcal] 1 947,1 Białko ogółem [g] 91,2 Tłuszcz [g] 89,1 Węglowodany ogółem [g] 209,4 Błonnik pokarmowy [g] 29,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,2 suma cukrów prostych [g] 63,3 Sól [g] 2,1 WW [Por] 21,1 Cholesterol [mg] 540
Dieta eliminacyjna wegetariańska	Składniki
	Wartość odżywcza w porcji
	Wartość energetyczna[kcal] 2 155,6 Białko ogółem [g] 74,2 Tłuszcz [g] 63,8 Węglowodany ogółem [g] 333,3 Błonnik pokarmowy [g] 50,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,9 suma cukrów prostych [g] 97,7 Sól [g] 4,9 WW [Por] 33,6 Cholesterol [mg] 470,4

Jadłospisy w dniu 2025-08-16 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
2025-08-16 sobota	Dieta eliminacyjna bezglutenowa	Składniki		Zupa szczawiowa z jajkiem 350 ml (JAJ, SEL) Gulasz wieprzowy b/g 150 g (MIĘ) Ziemniaki gotowane 180 g Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kompot owocowy 250 ml	Pieczywo bezglutenowe 100 g Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka rzeż 60 g (MIĘ) Sałatka z zielonej fasolki, sezamem i oliwą 130 g	Ser żółty 30 g (BIA) Pieczywo bezglutenowe 30 g
				Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 470	Waga porcji [g]: 150
		Wartość odżywcza w porcji		Wartość energetyczna[kcal] 759,6 Białko ogółem [g] 52,4 Tłuszcz [g] 20,9 Węglowodany ogółem [g] 91,9 Błonnik pokarmowy [g] 14 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 1 WW [Por] 9,2 Cholesterol [mg] 427,1	Wartość energetyczna[kcal] 460,5 Białko ogółem [g] 13,9 Tłuszcz [g] 41,2 Węglowodany ogółem [g] 11,9 Błonnik pokarmowy [g] 3,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,5 suma cukrów prostych [g] 3 Sól [g] 1,8 WW [Por] 1,3 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 118,1 Białko ogółem [g] 4,5 Tłuszcz [g] 10,9 Węglowodany ogółem [g] 0,9 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] WW [Por] 0,1 Cholesterol [mg]
	Dieta niskobiałkowa	Składniki		Zupa grysikowa 300 ml (GLU, SEL) Gulasz wegetariański 150 g Kompot owocowy 250 ml Marchewka gotowana z wody 150 g Kasza jęczmienna gotowana 150 g (GLU)	Bułka wrodawska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Pasta wielowarzywna 60 g Pomidor bs 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
				Waga porcji [g]: 1 090	Waga porcji [g]: 360	Waga porcji [g]: 200

2025-08-16 sobota		SUMA	
		Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 901,3 Białko ogółem [g] 90,5 Tłuszcz [g] 111,7 Węglowodany ogółem [g] 143,8 Błonnik pokarmowy [g] 23,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 27,5 suma cukrów prostych [g] 46,3 Sól [g] 5 WW [Por] 14,6 Cholesterol [mg] 512,9
Dieta eliminacyjna bezglutenowa		Składniki	
Dieta niskobiałkowa		Składniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-16 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta niskobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 548,5 Białko ogółem [g] 13,9 Tłuszcz [g] 17,2 Węglowodany ogółem [g] 87,4 Błonnik pokarmowy [g] 9,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,3 suma cukrów prostych [g] 19 Sól [g] 0,9 WW [Por] 8,8 Cholesterol [mg] 37,2		Wartość energetyczna [kcal] 417,3 Białko ogółem [g] 13,7 Tłuszcz [g] 4,9 Węglowodany ogółem [g] 85,9 Błonnik pokarmowy [g] 12,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 1,2 suma cukrów prostych [g] 10,3 Sól [g] 0,4 WW [Por] 8,6 Cholesterol [mg] 17,5	Wartość energetyczna [kcal] 400,5 Białko ogółem [g] 9 Tłuszcz [g] 16,4 Węglowodany ogółem [g] 57,1 Błonnik pokarmowy [g] 5,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,2 suma cukrów prostych [g] 8,5 Sól [g] 0,9 WW [Por] 5,8 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
	Składniki	Bułka wrodawska 80 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) szynka wiejska 60 g (MIĘ) Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) Pomidor bs 130 g	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU, MIĘ) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Zupa grysikowa 350 ml (GLU, SEL)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Pomidor bs 130 g	Szynka drobiowa 30 g (MIĘ) Bułka wrodawska 30 g (GLU)
		Waga porcji [g]: 790	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 80
Dieta łatwstrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 820,1 Białko ogółem [g] 37,3 Tłuszcz [g] 28,6 Węglowodany ogółem [g] 107,5 Błonnik pokarmowy [g] 7,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,3 suma cukrów prostych [g] 35,9 Sól [g] 3,6 WW [Por] 10,8 Cholesterol [mg] 73,2	Wartość energetyczna [kcal] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] suma cukrów prostych [g] Sól [g] 0,2 WW [Por] 0,7 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 628 Białko ogółem [g] 31,7 Tłuszcz [g] 12,2 Węglowodany ogółem [g] 105,9 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 15,1 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna [kcal] 502,1 Białko ogółem [g] 20,5 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 64,2 Błonnik pokarmowy [g] 3,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,2 suma cukrów prostych [g] 6,2 Sól [g] 2,8 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 117 Białko ogółem [g] 8,8 Tłuszcz [g] 1,7 Węglowodany ogółem [g] 17 Błonnik pokarmowy [g] 0,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,4 suma cukrów prostych [g] 0,6 Sól [g] 1 WW [Por] 1,7 Cholesterol [mg] 16,2

2025-08-16 sobota	Dieta niskobiałkowa	SUMA	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 408,4 Białko ogółem [g] 36,7 Tłuszcz [g] 38,5 Węglowodany ogółem [g] 240,9 Błonnik pokarmowy [g] 27,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19,7 suma cukrów prostych [g] 45,1 Sól [g] 2,2 WW [Por] 24,3 Cholesterol [mg] 91,9
	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Składniki	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 2 250,4 Białko ogółem [g] 111,5 Tłuszcz [g] 73,2 Węglowodany ogółem [g] 301,2 Błonnik pokarmowy [g] 28,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,7 suma cukrów prostych [g] 57,8 Sól [g] 8,2 WW [Por] 30,4 Cholesterol [mg] 190,1

Jadłospisy w dniu 2025-08-16 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-16 sobota	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 Pieczeń z soczewicy i cukinii 110 g (GLU , SEL) Papryka 130 g	Jabłko 1 szt	Gulasz warzywny 150 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Zupa grysikowa 350 ml (GLU , SEL) Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU)	Bułka wrodawska 100 g (GLU) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Humus 110 g Sałatka z zielonej fasolki, sezamem i oliwą 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
			Waga porcji [g]: 725	Waga porcji [g]: 1	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 465	Waga porcji [g]: 200
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] 703,4 Białko ogółem [g] 17,9 Tłuszcz [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 119,2 Błonnik pokarmowy [g] 13,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 30,2 Sól [g] 1,1 WW [Por] 12 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 120 Białko ogółem [g] 1 Tłuszcz [g] 1 Węglowodany ogółem [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 4,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 23,3 Sól [g] 0,7 WW [Por] 2,9 Cholesterol [mg]	Wartość energetyczna [kcal] 826,4 Białko ogółem [g] 33,3 Tłuszcz [g] 8,8 Węglowodany ogółem [g] 162,4 Błonnik pokarmowy [g] 28,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 2,1 suma cukrów prostych [g] 48,6 Sól [g] 0,7 WW [Por] 16,4 Cholesterol [mg] 20,4	Wartość energetyczna [kcal] 628,7 Białko ogółem [g] 17,1 Tłuszcz [g] 24,1 Węglowodany ogółem [g] 91,6 Błonnik pokarmowy [g] 11,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,9 suma cukrów prostych [g] 9,1 Sól [g] 1,2 WW [Por] 9,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 10,5 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,3 Sól [g] 1,1 WW [Por] 1,1 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 ryżowe na mleku 250 ml (BIA) Papryka 130 g Pieczeń z soczewicy i cukinii 110 g (GLU , SEL)		Zupa szczawiowa z jajkiem 350 ml (JAJ , SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU , MIĘ) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Mizeria z jogurtem 150 g (BIA) 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 Szynka rzeź 60 g (MIĘ) Sałatka z zielonej fasolki, sezamem i oliwą 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ZYT) Ser żółty 30 g (BIA)
Waga porcji [g]: 900				Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 470	Waga porcji [g]: 150	

2025-08-16 sobota		SUMA	
Dieta eliminacyjna wegańska	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 320,6 Białko ogółem [g] 69,4 Tłuszcz [g] 52,9 Węglowodany ogółem [g] 412,7 Błonnik pokarmowy [g] 58,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 21,7 suma cukrów prostych [g] 118,5 Sól [g] 3 WW [Por] 41,6 Cholesterol [mg] 94,8	
Dieta bogatoresztkowa	Składniki		

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 909,4 Białko ogółem [g] 32,5 Tłuszcz [g] 25,7 Węglowodany ogółem [g] 143,9 Błonnik pokarmowy [g] 20 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14 suma cukrów prostych [g] 40,9 Sól [g] 2,2 WW [Por] 14,5 Cholesterol [mg] 73,2		Wartość energetyczna[kcal] 772,8 Białko ogółem [g] 45,7 Tłuszcz [g] 19,2 Węglowodany ogółem [g] 107,1 Błonnik pokarmowy [g] 16,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 6 suma cukrów prostych [g] 19,4 Sól [g] 0,9 WW [Por] 10,8 Cholesterol [mg] 403,1	Wartość energetyczna[kcal] 507,5 Białko ogółem [g] 19,8 Tłuszcz [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 11,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,8 suma cukrów prostych [g] 4,6 Sól [g] 2,9 WW [Por] 6,2 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 132,2 Białko ogółem [g] 6,3 Tłuszcz [g] 5,4 Węglowodany ogółem [g] 15,8 Błonnik pokarmowy [g] 2,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,1 suma cukrów prostych [g] 0,5 Sól [g] 0,3 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 kukurydziane na wodzie 250 g Pieczeń z soczewicy kukinii 80 g (<i>GLU, SEL</i>) Papryka 130 g		Zupa grycikowa 350 ml (<i>GLU, SEL</i>) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (<i>GLU, MIE</i>) Marchewka gotowana z wody 150 g Kompot owocowy 250 ml Kasza jęczmienna gotowana 180 g (<i>GLU</i>)	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 Szynka rzeź 60 g (<i>MIE</i>) Pomidor 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 930		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 490	Waga porcji [g]: 200
Dieta ubogoenergetyczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 457,8 Białko ogółem [g] 11,5 Tłuszcz [g] 7,1 Węglowodany ogółem [g] 90,8 Błonnik pokarmowy [g] 12,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,2 suma cukrów prostych [g] 26 Sól [g] 1,2 WW [Por] 9,1 Cholesterol [mg] 12,4		Wartość energetyczna[kcal] 628 Białko ogółem [g] 31,7 Tłuszcz [g] 12,2 Węglowodany ogółem [g] 105,9 Błonnik pokarmowy [g] 16,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 15,1 Sól [g] 0,6 WW [Por] 10,7 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna[kcal] 277 Białko ogółem [g] 17,1 Tłuszcz [g] 7,5 Węglowodany ogółem [g] 38,5 Błonnik pokarmowy [g] 5,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,8 suma cukrów prostych [g] 10,1 Sól [g] 2,3 WW [Por] 3,9 Cholesterol [mg] 12,4	Wartość energetyczna[kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,3 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]

2025-08-16 sobota		Dieta bogatoresztkowa	SUMA
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 321,9 Białko ogółem [g] 104,3 Tłuszcz [g] 73,2 Węglowodany ogółem [g] 328,2 Błonnik pokarmowy [g] 50,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,9 suma cukrów prostych [g] 65,4 Sól [g] 6,3 WW [Por] 33,1 Cholesterol [mg] 513,5
		Dieta ubogoenergetyczna	Składniki
			Wartość odżywcza w porcji Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 404,9 Białko ogółem [g] 60,4 Tłuszcz [g] 26,8 Węglowodany ogółem [g] 245,7 Błonnik pokarmowy [g] 34,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,8 suma cukrów prostych [g] 58,5 Sól [g] 4,1 WW [Por] 24,8 Cholesterol [mg] 88,3

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata bezmleczna	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g Sałata 10 g Mus owocowy 150 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml pasztet drobiowy rozdrobniony 110 g pomidor bs rozdrobniony 130 g		Zupa grysikowa zmiiksowana 350 ml (GLU, SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Margaryna 15 g sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml szynka rzeźnika rozdrobniona 60 g (MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 700		Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 704,8 Białko ogółem [g] 42,5 Tłuszcz [g] 25,9 Węglowodany ogółem [g] 79,5 Błonnik pokarmowy [g] 7,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,3 suma cukrów prostych [g] 17,5 Sól [g] 1,2 WW [Por] 8 Cholesterol [mg] 119		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 572,1 Białko ogółem [g] 31,2 Tłuszcz [g] 10,8 Węglowodany ogółem [g] 94,9 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,5 suma cukrów prostych [g] 16,9 Sól [g] 0,6 WW [Por] 9,5 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 500,5 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 63,9 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,2 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 2,8 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,2 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg] 0,2
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Mus owocowy 150 g Kawa zbożowa na mleku 250 ml (BIA) płatki ryżowe na mleku 250 ml (BIA) pasztet drobiowy rozdrobniony 110 g pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Zupa grysikowa zmiiksowana 350 ml (GLU, SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU, MIE) ziemniaki puree 180 g marchewka gotowana rozdrobniona 150 g Kompot owocowy 250 ml	Bułka wrodawska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml szynka rzeźnika rozdrobniona 60 g (MIE) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 800	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 110	Waga porcji [g]: 350	Waga porcji [g]: 200

2025-08-16 sobota		SUMA	
Dieta papkowata bezmleczna	Składniki		
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 819,5 Białko ogółem [g] 94,1 Tłuszcz [g] 55,8 Węglowodany ogółem [g] 248,8 Błonnik pokarmowy [g] 26,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 24 suma cukrów prostych [g] 47,8 Sól [g] 4,6 WW [Por] 25,1 Cholesterol [mg] 219,7	
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Składniki		

2025-08-16 sobota

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Dieta papkowata bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 017,9 Białko ogółem [g] 59,5 Tłuszcz [g] 35,7 Węglowodany ogółem [g] 119,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,6 suma cukrów prostych [g] 36,2 Sól [g] 2,2 WW [Por] 12 Cholesterol [mg] 155	Wartość energetyczna[kcal] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,5 suma cukrów prostych [g] 16,9 Sól [g] 0,6 WW [Por] 9,5 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna[kcal] 572,1 Białko ogółem [g] 31,2 Tłuszcz [g] 10,8 Węglowodany ogółem [g] 94,9 Błonnik pokarmowy [g] 15,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 3,5 suma cukrów prostych [g] 16,9 Sól [g] 0,6 WW [Por] 9,5 Cholesterol [mg] 63,5	Wartość energetyczna[kcal] 500,5 Białko ogółem [g] 20,3 Tłuszcz [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 63,9 Błonnik pokarmowy [g] 3,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,2 suma cukrów prostych [g] 6,1 Sól [g] 2,8 WW [Por] 6,5 Cholesterol [mg] 37,2	Wartość energetyczna[kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
	Składniki	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL)		zupa ziemniaczana wzmocniona zmiksowana 500 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
		Waga porcji [g]: 350		Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200
Dieta płynna wzmocniona beznmleczna	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] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 WW [Por] 6,1 Cholesterol [mg] 77,7	Wartość energetyczna[kcal] 452,5 Białko ogółem [g] 18,8 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 67,5 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,8 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna[kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 0,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]
	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JA J)	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	zupa ziemniaczana wzmocniona zmiksowana 500 g (SEL) Kompot owocowy 250 ml	zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 650	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 200

2025-08-16 sobota

Dieta papkowata bogatobiałkowa	Wartość odżywcza w porcji	SUMA Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 315,8 Białko ogółem [g] 124,3 Tłuszcz [g] 77,2 Węglowodany ogółem [g] 295,3 Błonnik pokarmowy [g] 27,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,3 suma cukrów prostych [g] 66,5 Sól [g] 5,8 WW [Por] 29,8 Cholesterol [mg] 255,7
	Składniki	
Dieta płynna wzmocniona beznleczna	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 550,6 Białko ogółem [g] 65,3 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 205,7 Błonnik pokarmowy [g] 47 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,9 suma cukrów prostych [g] 49 Sól [g] 1,7 WW [Por] 20,7 Cholesterol [mg] 135,9
	Składniki	
Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	Składniki	

Jadłospisy w dniu 2025-08-16 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-08-16 sobota	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] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] 8,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 5,5 Sól [g] 0,3 WW [Por] 6,1 Cholesterol [mg] 77,7	Wartość energetyczna[kcal] 608,5 Białko ogółem [g] 27,7 Tłuszcz [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 61,4 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,8 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna[kcal] 452,5 Białko ogółem [g] 18,8 Tłuszcz [g] 16,1 Węglowodany ogółem [g] 67,5 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,3 suma cukrów prostych [g] 18,3 Sól [g] 0,7 WW [Por] 6,8 Cholesterol [mg] 29,1	Wartość energetyczna[kcal] 42,1 Białko ogółem [g] 0,1 Tłuszcz [g] 0,2 Węglowodany ogółem [g] 10,5 Błonnik pokarmowy [g] 0,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 7,3 suma cukrów prostych [g] 7,3 Sól [g] 1,1 WW [Por] 1,1 Cholesterol [mg]

2025-08-16 sobota	Dieta płynna wzmocniona bogatobiałkowa	SUMA	
		Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna[kcal] 1 947,1 Białko ogółem [g] 91,2 Tłuszcz [g] 89,1 Węglowodany ogółem [g] 209,4 Błonnik pokarmowy [g] 29,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,2 suma cukrów prostych [g] 63,3 Sól [g] 2,1 WW [Por] 21,1 Cholesterol [mg] 540