

Jadłospisy w dniu 2025-11-20 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

2025-11-20 czwartek

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Składniki	bułka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) Ogórek świeży 130 g Szynka w siatce 60 g (MIĘ)	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Zupa ogórkowa 350 ml (BIA, GLU, SEL) Pierogi z mięsem 250 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Surówka colesław 150 g (JAJ)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml twaróg (ser biały) 110 g (BIA) Pomidor 130 g	pieczywo żytnie 30 g (ŻYT) Filet kruchy 30 g (MIĘ)	
		Waga porcji [g]: 830	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 970	Waga porcji [g]: 470	Waga porcji [g]: 150	
	Wartość odżywcza w porcji	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 725,1 Białko ogółem [g] 36,4 Tłuszcz [g] 25,3 Węglowodany ogółem [g] 96,9 Błonnik pokarmowy [g] 15,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,4 suma cukrów prostych [g] 29,1 Sól [g] 3,5 Cholesterol [mg] 56,7 Sód [mg] 159,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 183,2 Białko ogółem [g] 13,2 Tłuszcz [g] 11,6 Węglowodany ogółem [g] 6,6 Błonnik pokarmowy [g] 11,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 11,6 suma cukrów prostych [g] 0,2 Sól [g] 0,2 Cholesterol [mg] 10,9 Sód [mg] 10,9	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 622,2 Białko ogółem [g] 35,8 Tłuszcz [g] 61,1 Węglowodany ogółem [g] 117,5 Błonnik pokarmowy [g] 10,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 4,9 suma cukrów prostych [g] 10,1 Sól [g] 3,8 Cholesterol [mg] 38,4 Sód [mg] 100,7	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 506 Białko ogółem [g] 23 Tłuszcz [g] 18,2 Węglowodany ogółem [g] 69,1 Błonnik pokarmowy [g] 12,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 suma cukrów prostych [g] 13,7 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 49,7 Sód [mg] 518	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 98,1 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 Cholesterol [mg] 137,1 Sód [mg] 137,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 134,6 Białko ogółem [g] 115,9 Tłuszcz [g] 117,1 Węglowodany ogółem [g] 306,5 Błonnik pokarmowy [g] 41,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,2 suma cukrów prostych [g] 53,4 Sól [g] 9,8 Cholesterol [mg] 144,8 Sód [mg] 915,7
		Waga porcji [g]: 735	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 970	Waga porcji [g]: 485	Waga porcji [g]: 150	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów bezmleczna	Składniki	bułka żytnia 100 g (GLU, ŻYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g Owoc 130 g herbata z cytryną b/c 250 ml Sok wielowarzywny 250 ml Ogórek świeży 130 g Szynka w siatce 60 g (MIĘ)	Sok warzywny 200 ml (SEL)	Zupa ogórkowa b/m 350 ml (SEL) Pierogi z mięsem 250 g (GLU) Kompot owocowy 250 ml Surówka colesław 150 g (JAJ)	pieczywo żytnie 100 g (ŻYT) Margaryna roślinna 15 g Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Szynka galicyjska 60 g (MIĘ) Pomidor 130 g	Filet kruchy 30 g (MIĘ) pieczywo żytnie 30 g (ŻYT)	
		Waga porcji [g]: 735	Waga porcji [g]: 200	Waga porcji [g]: 970	Waga porcji [g]: 485	Waga porcji [g]: 150	

Jadłospisy w dniu 2025-11-20 CZERNIAKOWSKI SZPITAL

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-11-20 czwartek	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów beznmleczna	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 572,9 Białko ogółem [g] 24,2 Tłuszcz [g] 18,1 Węglowodany ogółem [g] 78,4 Błonnik pokarmowy [g] 10,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 suma cukrów prostych [g] 22,1 Sól [g] 3,2 Cholesterol [mg] 37,2 Sód [mg] 33,9	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 Cholesterol [mg] Sód [mg] 313,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 588,7 Białko ogółem [g] 33 Tłuszcz [g] 52,3 Węglowodany ogółem [g] 134,6 Błonnik pokarmowy [g] 16,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,2 suma cukrów prostych [g] 17,1 Sól [g] 3,9 Cholesterol [mg] Sód [mg] 176,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 495,6 Białko ogółem [g] 23,8 Tłuszcz [g] 18 Węglowodany ogółem [g] 66,4 Błonnik pokarmowy [g] 12,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,1 suma cukrów prostych [g] 11,4 Sól [g] 1,3 Cholesterol [mg] 75 Sód [mg] 524,3	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 98,1 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 Cholesterol [mg] Sód [mg] 137,1	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 912,4 Białko ogółem [g] 95,3 Tłuszcz [g] 90,4 Węglowodany ogółem [g] 334,5 Błonnik pokarmowy [g] 58,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 20,3 suma cukrów prostych [g] 72 Sól [g] 10,2 Cholesterol [mg] 112,2 Sód [mg] 1 185,9
	Dieta papkowata bez cukru	Składniki					
		bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) sałata rozdrobniona 10 g Owoc 130 g Kakao na mleku 250 ml (BIA) Jogurt naturalny 150 g (BIA) pasta zwędliny z natką pietruszki 110 g (MIĘ) pomidor bs rozdrobniony 130 g	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Zupa wielowarzywna z ziemniakami zmiększona 350 ml (SEL) Sos boloński 170 g (GLU , MIĘ) ziemniaki puree 180 g Kompot owocowy 250 ml bukiet warzyw rozdrobnionych 150 g	Bułka wrocławska rozdrobniona 100 g (GLU) Masło extra 82% 15 g (BIA) Sałata 10 g herbata z cytryną b/c 250 ml Twarożek 110 g (BIA) pomidor bs rozdrobniony 130 g Dżem 25 g	filet kruchy rozdrobniony 30 g (MIĘ) Bułka wrocławska rozdrobniona 30 g (GLU)	
		Waga porcji [g]: 855	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 1 140	Waga porcji [g]: 415	Waga porcji [g]: 90	
		Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 797 Białko ogółem [g] 40,6 Tłuszcz [g] 28,9 Węglowodany ogółem [g] 106,8 Błonnik pokarmowy [g] 13,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14 suma cukrów prostych [g] 32,2 Sól [g] 1,5 Cholesterol [mg] 101,1 Sód [mg] 600,9	Wartość energetyczna [kcal] [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 Cholesterol [mg] Sód [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 972,2 Białko ogółem [g] 70,3 Tłuszcz [g] 25,2 Węglowodany ogółem [g] 130,9 Błonnik pokarmowy [g] 31,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 8,3 suma cukrów prostych [g] 34,2 Sól [g] 1,4 Cholesterol [mg] 151,3 Sód [mg] 568,5	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 661,8 Białko ogółem [g] 30,4 Tłuszcz [g] 22,4 Węglowodany ogółem [g] 86,8 Błonnik pokarmowy [g] 4,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,5 suma cukrów prostych [g] 16,7 Sól [g] 1,2 Cholesterol [mg] 55,9 Sód [mg] 463,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 118,2 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 Cholesterol [mg] Sód [mg] 120,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 732,4 Białko ogółem [g] 162,6 Tłuszcz [g] 89,8 Węglowodany ogółem [g] 349,1 Błonnik pokarmowy [g] 49,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,3 suma cukrów prostych [g] 83,7 Sól [g] 5,3 Cholesterol [mg] 308,3 Sód [mg] 1 753,6

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA	
2025-11-20 czwartek	Dieta płynna wzmocniona bez cukru	Składniki	zupa mleczna wzmocniona 500 ml (BIA, GLU, JAJ)	Serek homogenizowany 150 g (BIA)	Zupa wielowarzywna z ziemniakami wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wzmocniona 500 ml (BIA, SEL) herbata z cytryną b/c 250 ml	Galaretka wiśniowa 200 g	
		Waga porcji [g]: 500	Waga porcji [g]: 100	Waga porcji [g]: 700	Waga porcji [g]: 550	Waga porcji [g]: 100		
		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 Cholesterol [mg] 433,2 Sód [mg] 346,2	Wartość energetyczna [kcal] [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 Cholesterol [mg] Sód [mg]	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 585,5 Białko ogółem [g] 25,2 Tłuszcz [g] 32,9 Węglowodany ogółem [g] 52,1 Błonnik pokarmowy [g] 10,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17 suma cukrów prostych [g] 10,8 Sól [g] 0,5 Cholesterol [mg] 130 Sód [mg] 188,4	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 526 Białko ogółem [g] 19 Tłuszcz [g] 24,2 Węglowodany ogółem [g] 67,6 Błonnik pokarmowy [g] 19,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,3 suma cukrów prostych [g] 18,4 Sól [g] 0,7 Cholesterol [mg] Sód [mg] 0,6	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 39,4 Białko ogółem [g] 3,7 Tłuszcz [g] 2,7 Węglowodany ogółem [g] 0,2 Błonnik pokarmowy [g] 0,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 0,9 suma cukrów prostych [g] 0,1 Sól [g] 0,1 Cholesterol [mg] 9,8 Sód [mg] 26,8	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 994,9 Białko ogółem [g] 92,5 Tłuszcz [g] 103 Węglowodany ogółem [g] 189,9 Błonnik pokarmowy [g] 30,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 47,8 suma cukrów prostych [g] 61,5 Sól [g] 2,4 Cholesterol [mg] 573 Sód [mg] 562