

18.12.2023 r.	Dieta podstawowa (kod 1)	Dieta żołądkowo/wątrobowa (kod 4)	Dieta cukrzycowa/niskokaloryczna (kod 6,8)	Dieta cukrzycowa insulinowa (kod 6)	Dieta kleikowa
Śniadanie	Zupa mleczna z mianą (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Ser żółty (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Wędlina drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Pomidor (50 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z mianą (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Pomidor b/skórki (50 g) Dżem (25 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z mianą b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> Wędlina drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Ser żółty (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pomidor (50 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z mianą b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Ser żółty (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pomidor (50 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU.)</u></b> herbata (250 ml)
II śniadanie			Jabłko (120 g) 1 szt.		
obiad	Zupa selerowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kasza z koprem (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Gulasz z warzywami (90/70 g) <b><u>(GLU, SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa selerowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Ziemniaki z koprem (150 g) Gulasz z warzywami (90/70 g) <b><u>(GLU, SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa selerowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kasza z koprem (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Gulasz z warzywami (90/70 g) <b><u>(GLU, SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa selerowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kasza z koprem (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Gulasz z warzywami (90/70 g) <b><u>(GLU, SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy b/c (200 ml)	
Podwieczorek				Jogurt naturalny (150 ml) <b><u>(MLE.)</u></b>	

Kolacja	Chleb pszenny (90 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (30 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka z brokułów (50 g) <b><u>(JAJ, MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenny (120 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka z brokułów (50 g) <b><u>(JAJ, MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka z brokułów (50 g) <b><u>(JAJ, MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Chleb razowy (130 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka z brokułów (50 g) <b><u>(JAJ, MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Ser biały (30 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2386 kcal; B: 94,14 g; T: 85,26 g; Kw. tł. nasy.: 35,61 g; W: 323 g; w tym cukry ogółem: 18,77 g; bł.: 24,45 g; Sól: 8,11 g.	E: 2009 kcal; B: 77,02 g; T: 77,49 g; Kw. tł. nasy.: 32,08 g; W: 256,69 g; w tym cukry ogółem: 26,48 g; bł.: 16,60 g; Sól: 8,76 g.	E: 1904 kcal; B: 82,85 g; T: 67,17 g; Kw. tł. nasy.: 26,64 g; W: 255,95 g; w tym cukry ogółem: 18,59 g; bł.: 18,85 g; Sól: 6,98 g.	E: 2574 kcal; B: 106,02 g; T: 90,25 g; Kw. tł. nasy.: 38,59 g; W: 348,31 g; w tym cukry ogółem: 39,02 g; bł.: 21,01 g; Sól: 8,47 g.	E: 300 kcal; B: 9 g; T: 4 g; Kw. tł. nasy.: 0,85 g; W: 56 g; w tym cukry ogółem: 0 g; bł.: 0 g; Sól: 0,2 g.

\* U pacjentów, u których nie zaleca się mlecznych zup śniadaniowych serwowana jest zupa warzywna.

\* Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

19.12.2023 r.	Dieta podstawowa (kod 1)	Dieta żołądkowo/wątrobowa (kod 4)	Dieta cukrzycowa/niskokaloryczna (kod 6,8)	Dieta cukrzycowa insulinowa (kod 6)	Dieta kleikowa
Śniadanie	Zupa mleczna z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser biały ze szczypiorkiem (50 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ogórek (50 g) Dżem (25 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser biały chudy (50 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Dżem (25 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser biały ze szczypiorkiem (60 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ogórek (50 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser biały ze szczypiorkiem (60 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Ogórek (50 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU.)</u></b> herbata (250 ml)
II śniadanie			Wafle ryżowe (30 g)		
obiad	Zupa wiedeńska (300 ml) <b><u>(GLU, SOJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Kotlet mielony z ryżem w sosie (90 g/ 60 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Brokuł gotowany (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa wiedeńska (300 ml) <b><u>(GLU, SOJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Kotlet mielony z ryżem w sosie (90 g/ 60 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Brokuł gotowany (100 g), Kompot owocowy (200 ml)	Zupa wiedeńska (300 ml) <b><u>(GLU, SOJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g), Kotlet drobiowy w sosie (90 g/ 60 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Brokuł gotowany (100 g), Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa wiedeńska (300 ml) <b><u>(GLU, SOJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g), Kotlet drobiowy w sosie (90 g/ 60 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Brokuł gotowany (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	

Podwieczorek				Jogurt naturalny (150 ml) <b>(MLE.)</b>	
Kolacja	Chleb pszenny (90 g) <b>(GLU.)</b> Chleb razowy (30 g) <b>(GLU.)</b> Masło mix (20 g) <b>(MLE.)</b> Wędlina (50 g) <b>(SOJ.)</b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenny (120 g) <b>(GLU.)</b> Masło mix (20 g) <b>(MLE.)</b> Wędlina (50 g) <b>(SOJ.)</b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb razowy (80 g) <b>(GLU.)</b> Masło mix (10 g) <b>(MLE.)</b> Szynka drobiowa (50 g) <b>(SOJ.)</b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Chleb razowy (130 g) <b>(GLU.)</b> Masło mix (20 g) <b>(MLE.)</b> Szynka drobiowa (50 g) <b>(SOJ.)</b> Ser topiony (30 g) <b>(MLE.)</b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2071 kcal; B: 87,24 g; T: 80,60 g; Kw. tł. nasy.: 34,83 g; W: 250,55 g; w tym cukry ogółem: 27,97 g; bł.: 24,01 g; Sól: 7,1 g.	E: 2104 kcal; B: 91,73 g; T: 79,12 g; Kw. tł. nasy.: 34,08 g; W: 256,26 g; w tym cukry ogółem: 27,40 g; bł.: 16,27 g; Sól: 6,52 g.	E: 1507 kcal; B: 76,21 g; T: 61,26 g; Kw. tł. nasy.: 27,53 g; W: 173,67 g; w tym cukry ogółem: 20,89 g; bł.: 18,75 g; Sól: 3,86 g.	E: 2091 kcal; B: 101,82 g; T: 76,36 g; Kw. tł. nasy.: 35,24 g; W: 261,13 g; w tym cukry ogółem: 23,84 g; bł.: 12,11 g; Sól: 6,04 g.	E: 300 kcal; B: 9 g; T: 4 g; Kw. tł. nasy.: 0,85 g; W: 56 g; w tym cukry ogółem: 0 g; bł.: 0 g; Sól: 0,2 g.

\* U pacjentów, u których nie zaleca się mlecznych zup śniadaniowych serwowana jest zupa warzywna.

\* Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

20.12.2023 r.	Dieta podstawowa (kod 1)	Dieta żołądkowo/wątrobowa (kod 4)	Dieta cukrzycowa/niskokaloryczna (kod 8)	Dieta cukrzycowa insulinowa (kod 6)	Dieta kleikowa
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU PSZ)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szyńka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Sałata (20 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Bułka pszenna (150 g) <b><u>(GLU PSZ)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Połędwica sopocka (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z makaronem b/c (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szyńka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z makaronem b/c (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb pszenny (80 g) <b><u>(GLU PSZ)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szyńka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Paszтет drobiowy (30 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU PSZ)</u></b> , herbata (250 ml)
II śniadanie			Jogurt naturalny (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>		
obiad	Zupa barszcz biały (300 ml) <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Filet drobiowy pieczony (100 g) Surówka z marchewki (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa barszcz biały (300 ml) <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Filet drobiowy pieczony we folii (100 g) Kalafior (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa barszcz biały (300 ml) <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Filet drobiowy pieczony we folii (100 g) Kalafior (80 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa barszcz biały (300 ml) <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Filet drobiowy pieczony (100 g) Kalafior (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	
Podwieczorek				Jabłko (120 g) 1 szt.	
Kolacja	Chleb pszenny (90 g) <b><u>(GLU.)</u></b>	Bułka pszenna (120 g) <b><u>(GLU.)</u></b>	Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b>	Chleb razowy (130 g) <b><u>(GLU.)</u></b>	

	Chleb razowy (30 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z wędliny (70 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ, MLE.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z wędliny (70 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ, MLE.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Pasta z wędliny (70 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ, MLE.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Pasta z wędliny (70 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ, MLE.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 1927 kcal; B: 80,24 g; T: 72,15 g; Kw. tł. nasy.: 29,23 g; W: 246,16 g; w tym cukry ogółem: 23,87 g; bł.: 23,45 g; Sól: 9,05 g.	E: 1866 kcal; B: 83,02 g; T: 62,81 g; Kw. tł. nasy.: 23,64 g; W: 246,89 g; w tym cukry ogółem: 22,0 g; bł.: 22,37 g; Sól: 8,81 g.	E: 1475 kcal; B: 68,55 g; T: 60,90 g; Kw. tł. nasy.: 23,59 g; W: 171,79 g; w tym cukry ogółem: 17,22 g; bł.: 18,32 g; Sól: 7,81 g.	E: 2187 kcal; B: 91,85 g; T: 78,137 g; Kw. tł. nasy.: 30,62 g; W: 265,77 g; w tym cukry ogółem: 36,45 g; bł.: 24,73 g; Sól: 9,55 g.	E: 300 kcal; B: 9 g; T: 4 g; Kw. tł. nasy.: 0,85 g; W: 56 g; w tym cukry ogółem: 0 g; bł.: 0 g; Sól: 0,2 g.

\* U pacjentów, u których nie zaleca się mlecznych zup śniadaniowych serwowana jest zupa warzywna.

\* Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

21.12.2023 r.	Dieta podstawowa (kod 1)	Dieta żołądkowo/wątrobowa (kod 4)	Dieta cukrzycowa/niskokaloryczna (kod 6,8)	Dieta cukrzycowa insulinowa (kod 6)	Dieta kleikowa
Śniadanie	Zupa mleczna z mianą (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Paszтет drobiowy (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> Kakao z mlekiem (250 ml) <b><u>(MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z mianą (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Bułka pszenna (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> Dżem (25 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z mianą b/c (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z mianą b/c (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb pszenny (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Ser żółty (30 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU.)</u></b> herbata (250 ml)
II śniadanie			Jogurt owocowy (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>		
obiad	Zupa ogórkowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Makaron z pietruszką (150 g) <b><u>(GLU, JAJ.)</u></b> Klops mięsny w sosie szarym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Buraczki oprószane (100 g) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa ogórkowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Makaron z pietruszką (150 g) <b><u>(GLU, JAJ.)</u></b> Klops mięsny w sosie szarym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Buraczki oprószane (100 g) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa ogórkowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Makaron z pietruszką (150 g) <b><u>(GLU, JAJ.)</u></b> Filet drobiowy w sosie szarym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Buraczki oprószane (100 g) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa ogórkowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Makaron z pietruszką (150 g) <b><u>(GLU, JAJ.)</u></b> Filet drobiowy w sosie szarym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Buraczki oprószane (100 g) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Kompot owocowy b/c (200 ml)	

Podwieczorek				Wafle ryżowe (30 g)	
Kolacja	Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kura w galarecie (60 g) <b><u>(SEL, JAJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Bułka pszenna (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kura w galarecie (60 g) <b><u>(SEL, JAJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kura w galarecie (60 g) <b><u>(SEL, JAJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Chleb razowy (130 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kura w galarecie (60 g) <b><u>(SEL, JAJ.)</u></b> Jajko (25 g) <b><u>(JAJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2180 kcal; B: 88,47 g; T: 73,29 g; Kw. tł. nasy.: 33,29 g; W: 298,76 g; w tym cukry ogółem: 28,58 g; bł.: 24,07 g; Sól: 7,68 g.	E: 2151 kcal; B: 89,30 g; T: 69,01 g; Kw. tł. nasy.: 31,69 g; W: 291,11 g; w tym cukry ogółem: 31,36 g; bł.: 17,63 g; Sól: 8,31 g.	E: 1570 kcal; B: 72,35 g; T: 58,29 g; Kw. tł. nasy.: 27,75 g; W: 196,20 g; w tym cukry ogółem: 23,08 g; bł.: 17,63 g; Sól: 6,89 g.	E: 2233 kcal; B: 101,35 g; T: 81,1 g; Kw. tł. nasy.: 39,21 g; W: 282,47 g; w tym cukry ogółem: 25,63 g; bł.: 20,99 g; Sól: 8,16 g.	E: 300 kcal; B: 9 g; T: 4 g; Kw. tł. nasy.: 0,85 g; W: 56 g; w tym cukry ogółem: 0 g; bł.: 0 g; Sól: 0,2 g.

\* U pacjentów, u których nie zaleca się mlecznych zup śniadaniowych serwowana jest zupa warzywna.

\* Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.



22.12.2023 r.	Dieta podstawowa (kod 1)	Dieta żołądkowo/wątrobowa (kod 4)	Dieta cukrzycowa/niskokaloryczna (kod 6,8)	Dieta cukrzycowa insulinowa (kod 6)	Dieta kleikowa
Śniadanie	Zupa mleczna z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Dżem (25 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Bułka pszenna wrocławska (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Dżem (25 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z mianą b/c (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenny (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Paszтет drobiowy (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU.)</u></b> , herbata (250 ml)
II śniadanie			Wafle ryżowe (30 g)		
obiad	Zupa brokułowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Knedle z mięsem (180 g) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa brokułowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Knedle z mięsem (180 g) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa brokułowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Gotowany filet drobiowy (100 g) Sałata (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa brokułowa (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Gotowany filet drobiowy (100 g) Sałata (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	
Podwieczorek				Jabłko (120 g) 1 szt.	
Kolacja	Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b>	Chleb pszenny (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b>	Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b>	Chleb razowy (130 g) <b><u>(GLU.)</u></b>	

	Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z jaj z zielenią (70 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z jaj z zielenią (70 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Pasta z jaj z zielenią (70 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z jaj z zielenią (70 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2229 kcal; B: 74,69 g; T: 92,21 g; Kw. tł. nasy.: 30,70 g; W: 284,61 g; w tym cukry ogółem: 37,30 g; bł.: 27,62 g; Sól: 5,93 g.	E: 22694 kcal; B: 78,11 g; T: 92,52 g; Kw. tł. nasy.: 29,86 g; W: 288,96 g; w tym cukry ogółem: 37,40 g; bł.: 21,69 g; Sól: 5,83 g.	E: 1611 kcal; B: 72,60 g; T: 74,53 g; Kw. tł. nasy.: 24,33 g; W: 172,91 g; w tym cukry ogółem: 22,70 g; bł.: 21,59 g; Sól: 8,33 g.	E: 1994 kcal; B: 84,90 g; T: 81,43 g; Kw. tł. nasy.: 25,43 g; W: 241,80 g; w tym cukry ogółem: 43,03 g; bł.: 2,02 g; Sól: 7,79 g.	E: 300 kcal; B: 9 g; T: 4 g; Kw. tł. nasy.: 0,85 g; W: 56 g; w tym cukry ogółem: 0 g; bł.: 0 g; Sól: 0,2 g.

\* U pacjentów, u których nie zaleca się mlecznych zup śniadaniowych serwowana jest zupa warzywna.

\* Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

23.12.2023 r.	Dieta podstawowa (kod 1)	Dieta żołądkowo/wątrobowa (kod 4)	Dieta cukrzycowa/niskokaloryczna (kod 6,8)	Dieta cukrzycowa insulinowa (kod 6)	Dieta kleikowa
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb pszenny (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z makaronem b/c (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z makaronem b/c (300 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b> Chleb pszenny (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Paszтет drobiowy (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU.)</u></b> herbata (250 ml)
II śniadanie			Jogurt naturalny (150 g) <b><u>(MLE)</u></b>		
obiad	Zupa szczawiowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Kotlet wiosenny (90 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Warzywa królewskie (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa szczawiowa (niskotłuszczowa) (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Kotlet wiosenny (90 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Warzywa królewskie (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa szczawiowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Filet drobiowy (90 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Sałata (80 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa szczawiowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (150 g) Filet drobiowy (90 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Sałata (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	

Podwieczorek				Chrupki kukurydziane (60 g)	
Kolacja	Chleb pszenny (90 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (30 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenny (120 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka gotowana (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Chleb razowy (130 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Wędlina drobiowa (80 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2156 kcal; B: 71,91 g; T: 68,76 g; Kw. tł. nasy.: 26,94 g; W: 247,50 g; w tym cukry ogółem: 36,48 g; bł.: 25,13 g; Sól: 5,66 g.	E: 2035 kcal; B: 74,65 g; T: 60,82 g; Kw. tł. nasy.: 21,8 g; W: 250,71 g; w tym cukry ogółem: 36,59 g; bł.: 9,53 g; Sól: 5,58 g.	E: 1585 kcal; B: 59,69 g; T: 60,28 g; Kw. tł. nasy.: 23,16 g; W: 161,82 g; w tym cukry ogółem: 20,93 g; bł.: 19,73 g; Sól: 4,46 g.	E: 2366kcal; B: 87,95 g; T: 66,99 g; Kw. tł. nasy.: 31,56 g; W: 268,40 g; w tym cukry ogółem: 23,83 g; bł.: 26,50 g; Sól: 7,92 g.	E: 300 kcal; B: 9 g; T: 4 g; Kw. tł. nasy.: 0,85 g; W: 56 g; w tym cukry ogółem: 0 g; bł.: 0 g; Sól: 0,2 g.

\* U pacjentów, u których nie zaleca się mlecznych zup śniadaniowych serwowana jest zupa warzywna.

\* Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

24.12.2023 r.	Dieta podstawowa (kod 1)	Dieta żołądkowo/wątrobowa (kod 4)	Dieta cukrzycowa/niskokaloryczna (kod 6,8)	Dieta cukrzycowa insulinowa (kod 6)	Dieta kleikowa
Śniadanie	Zupa mleczna z ryżem (350 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> , Chleb pszenny (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Twaróg półtłusty (70 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem (350 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> , Chleb pszenny (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Twaróg chudy (70 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> , Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Twaróg chudy (70 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> , Chleb pszenny (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Twaróg półtłusty (70 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser żółty (30 g) <b><u>(MLE)</u></b> Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(GLU, MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU.)</u></b> herbata (250 ml)
II śniadanie			Wafle ryżowe (30 g)		
obiad	Zupa barszcz czerwony (350 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Ryba smażona (90 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Gotowana kapusta z grochem (80 g) Kompot wigilijny (200 ml)	Zupa barszcz czerwony (350 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Ryba gotowana w warzywach (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Kompot wigilijny (200 ml)	Zupa barszcz czerwony (350 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Ryba gotowana w warzywach (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Kompot wigilijny b/c (200 ml)	Zupa barszcz czerwony (350 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Ryba gotowana w warzywach (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Kompot wigilijny b/c (200 ml)	
Podwieczorek				Jogurt naturalny (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>	

Kolacja	Chleb pszenny (90 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Chleb razowy (30 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ryba w galarecie (70 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenny (120 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ryba w galarecie (70 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ryba w galarecie (70 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Chleb razowy (130 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ryba w galarecie (70 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Ser topiony (30 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2115 kcal; B: 84,35 g; T: 69,22 g; Kw. tł. nasy.: 26,31 g; W: 295,96 g; w tym cukry ogółem: 29,45 g; bł.: 17,15 g; Sól: 6,58 g.	E: 1923 kcal; B: 78,10 g; T: 46,07 g; Kw. tł. nasy.: 19,63 g; W: 276,34 g; w tym cukry ogółem: 32,10 g; bł.: 9,22 g; Sól: 6,14 g.	E: 1572 kcal; B: 64,17 g; T: 52,30 g; Kw. tł. nasy.: 24,32 g; W: 196,17 g; w tym cukry ogółem: 21,93 g; bł.: 9,22 g; Sól: 5,09 g.	E: 2133 kcal; B: 92,55 g; T: 75,04 g; Kw. tł. nasy.: 35,36 g; W: 282,09 g; w tym cukry ogółem: 22,07 g; bł.: 22,58 g; Sól: 6,81 g.	E: 300 kcal; B: 9 g; T: 4 g; Kw. tł. nasy.: 0,85 g; W: 56 g; w tym cukry ogółem: 0 g; bł.: 0 g; Sól: 0,2 g.

\* U pacjentów, u których nie zaleca się mlecznych zup śniadaniowych serwowana jest zupa warzywna.

\* Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.