

27.11.2023 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> Twaróg półtłusty (50 g) <b><u>(MLE)</u></b> Dżem (25 g) 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 (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> Twaróg chudy (50 g) <b><u>(MLE)</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> Twaróg półtłusty (60 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> Twaróg półtłusty (50 g) <b><u>(MLE)</u></b> Ser topiony (30 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			Kisiel truskawkowy (200 ml)		
obiad	Zupa jesienna (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Makaron z sosem mięsnym (300 g) <b><u>(GLU, SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa jesienna (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Makaron z sosem mięsnym (300 g) <b><u>(GLU, SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa jesienna (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Makaron z sosem mięsnym (300 g) <b><u>(GLU, SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa jesienna (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Makaron z sosem mięsnym (300 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>	Chleb pszenny (120 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <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 (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>	

	Masło mix (20 g) <b>(MLE.)</b> Wędlina drobiowa (50 g) <b>(SOJ.)</b> Herbata czarna (250 ml)	Wędlina drobiowa (50 g) <b>(SOJ.)</b> Herbata czarna (250 ml)		Twaróg półtłusty (30 g) <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa (50 g) <b>(SOJ.)</b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2170 kcal; B: 71,79 g; T: 73,73 g; Kw. tł. nasy.: 31,61 g; W: 284,39 g; w tym cukry ogółem: 37,33 g; bł.: 21,08 g; Sól: 7,09 g.	E: 2036 kcal; B: 75,23 g; T: 55,68 g; Kw. tł. nasy.: 22,81 g; W: 285,66 g; w tym cukry ogółem: 37,44 g; bł.: 8,92 g; Sól: 7,01 g.	E: 1622 kcal; B: 61,68 g; T: 55,90 g; Kw. tł. nasy.: 22,62 g; W: 199,34 g; w tym cukry ogółem: 19,42 g; bł.: 15,47 g; Sól: 5,95 g.	E: 2332 kcal; B: 83,76 g; T: 83,76 g; Kw. tł. nasy.: 38,38 g; W: 292,32 g; w tym cukry ogółem: 41,25 g; bł.: 17,63 g; Sól: 7,18 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.

28.11.2023 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 konserwowa (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Jajko (50 g) <b><u>(JAJ.)</u></b> Ogórek (50 g) Kakao z mlekiem (250 ml) <b><u>(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> Wędlina 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 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> Jajko (50 g) <b><u>(JAJ.)</u></b> Ogórek (50 g) 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> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Jajko (25 g) <b><u>(JAJ.)</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	Krupnik (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Pałka z kurczaka pieczona (150 g) 1 szt. Brokuł gotowany (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Krupnik z ryżu (300 ml) <b><u>(SEL, SOJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Pałka z kurczaka pieczona (150 g) 1 szt. Brokuł gotowany (100 g), Kompot owocowy (200 ml)	Krupnik (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (100 g) Pałka z kurczaka pieczona (150 g) 1 szt. Brokuł gotowany (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)		
Podwieczorek				Jogurt naturalny (150 ml) <b><u>(MLE.)</u></b>	

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> Ser żółty (60 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenny (120 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Wędlina (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	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> Herbata czarna b/c (250 ml)	Chleb razowy (130 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> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2553 kcal; B: 115,25 g; T: 113,81 g; Kw. tł. nasy.: 37,74 g; W: 274,53 g; w tym cukry ogółem: 19,48 g; bł.: 18,51 g; Sól: 6,41 g.	E: 2385 kcal; B: 101,94 g; T: 101,62 g; Kw. tł. nasy.: 29,05 g; W: 268,42 g; w tym cukry ogółem: 36,46 g; bł.: 15,87 g; Sól: 5,74 g.	E: 1959 kcal; B: 87,74 g; T: 102,22 g; Kw. tł. nasy.: 29,71 g; W: 179,33 g; w tym cukry ogółem: 18,69 g; bł.: 22,07 g; Sól: 5,19 g.	E: 2530 kcal; B: 116,68 g; T: 114,20 g; Kw. tł. nasy.: 36,14 g; W: 266,99 g; w tym cukry ogółem: 21,44 g; bł.: 25,43 g; Sól: 6,88 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.

29.11.2023 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 ryżem (300 ml) <b><u>(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> Parówka (50 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL, SOJ, GOR.)</u></b> Dżem (25 g) Sałata (30 g) Kakao (250 ml) <b><u>(MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Bułka pszenna (150 g) <b><u>(GLU PSZ)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Polędwica sopočka (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Sałata (30 g) Kakao (250 ml) <b><u>(MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem b/c (300 ml) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Parówka (50 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL, SOJ, GOR.)</u></b> Szynka drobiowa (40 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Sałata (30 g) Kakao b/c (250 ml) <b><u>(MLE.)</u></b>	Zupa mleczna z ryżem b/c (300 ml) <b><u>(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> Parówka (50 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL, SOJ, GOR.)</u></b> Polędwica sopočka (25 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Sałata (20 g) Kakao b/c (250 ml) <b><u>(MLE.)</u></b>	Kleik z ryżu, suchary (60 g) <b><u>(GLU PSZ)</u></b> , herbata (250 ml)
II śniadanie			Kisiel truskawkowy b/c (250 g)		
obiad	Zupa jarzynowa (300 ml) <b><u>(SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pulpeciki w sosie pomidorowym (90/70 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL, GOR.)</u></b> Buraczki gotowane (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa jarzynowa (300 ml) <b><u>(SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pulpeciki w sosie pomidorowym (90/70 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL, GOR.)</u></b> Buraczki gotowane (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa jarzynowa (300 ml) <b><u>(SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pulpeciki w sosie pomidorowym (90/70 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL, GOR.)</u></b> Buraczki gotowane (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa jarzynowa (300 ml) <b><u>(SEL.)</u></b> Ziemniaki z koprem (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pulpeciki w sosie pomidorowym (90/70 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL, GOR.)</u></b> Buraczki gotowane (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 razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka konserwowa (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ, MLE, GOR,)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Bułka pszenna (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka 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> Szynka 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> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Jajko (25 g) <b><u>(JAJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2091 kcal; B: 77,69 g; T: 72,73 g; Kw. tł. nasy.: 32,48 g; W: 287,88 g; w tym cukry ogółem: 42,00 g; bł.: 26,67 g; Sól: 7,03 g.	E: 1891 kcal; B: 80,83 g; T: 51,70 g; Kw. tł. nasy.: 22,95 g; W: 274,1 g; w tym cukry ogółem: 25,75 g; bł.: 8,5 g; Sól: 6,11 g.	E: 1573 kcal; B: 68,01 g; T: 64,44 g; Kw. tł. nasy.: 28,44 g; W: 187,15 g; w tym cukry ogółem: 25,22 g; bł.: 18,55 g; Sól: 5,47 g.	E: 2163 kcal; B: 82,36 g; T: 79,27 g; Kw. tł. nasy.: 34,49 g; W: 289,31 g; w tym cukry ogółem: 59,93 g; bł.: 24,11 g; Sól: 6,72 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.

30.11.2023 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> Szynka (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> Sałata (20 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(GLU, 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> 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> Sałata (20 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>(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> Paszтет drobiowy (30 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ, MLE.)</u></b> Sałata (20 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			Jogurt owocowy (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>		
obiad	Zupa czerwony barszcz (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ryż (100 g) Gulasz drobiowy z warzywami (180 g) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa czerwony barszcz (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ryż (100 g) Gulasz drobiowy z warzywami (180 g) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy (200 ml)	Zupa czerwony barszcz (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ziemniaki (100 g) Gulasz drobiowy z warzywami (180 g) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa czerwony barszcz (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> Ziemniaki (150 g) Gulasz drobiowy z warzywami (180 g) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kompot owocowy b/c (200 ml)	

Podwieczorek				Ciasto bez cukru (200 g) <b><u>(GLU, MLE, JAJ.)</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 jarzynowa (60 g) <b><u>(SEL, JAJ, GOR.)</u></b> Wędlina (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Bułka pszenna (120 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka jarzynowa (60 g) <b><u>(SEL, JAJ, GOR.)</u></b> Wędlina (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 jarzynowa (60 g) <b><u>(SEL, JAJ, GOR.)</u></b> Wędlina (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 jarzynowa (60 g) <b><u>(SEL, JAJ, GOR.)</u></b> Wędlina drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2267 kcal; B: 110 g; T: 78 g; Kw. tł. nasy.: 19,71 g; W: 291 g; w tym cukry ogółem: 76,21 g; bł.: 31,94 g; Sól: 6,2 g.	E: 2132 kcal; B: 102 g; T: 56 g; Kw. tł. nasy.: 14,81 g; W: 319 g; w tym cukry ogółem: 62,37 g; bł.: 27,68 g; Sól: 5,6 g.	E: 1780 kcal; B: 102 g; T: 66 g; Kw. tł. nasy.: 17,14 g; W: 208 g; w tym cukry ogółem: 69,73 g; bł.: 33,71 g; Sól: 5,6 g.	E: 2447 kcal; B: 125 g; T: 87 g; Kw. tł. nasy.: 23,06 g; W: 324 g; w tym cukry ogółem: 94,1 g; bł.: 40,49 g; Sól: 6,6 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.



01.12.2023 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> Ser homogenizowany (90 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Dżem (25 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 wrocławska (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka (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 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> Ser homogenizowany (90 g) <b><u>(MLE.)</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> Ser homogenizowany (90 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 wiedeńska (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Ziemniaki (100 g) Ryba smażona (100 g) <b><u>(GLU, JAJ, RYB.)</u></b> Surówka z kapusty kiszonej (100 g) Kompot owocowy (200 ml)	Zupa wiedeńska (350 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 wiedeńska (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kasza jęczmienna (100 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Gotowany filec drobiowy (100 g) Kalafior gotowany (100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa wiedeńska (300 ml) <b><u>(SEL, MLE.)</u></b> Kasza jęczmienna (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Gotowany filec drobiowy (100 g) Kalafior gotowany (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 razowy (50 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z jaj z zielenią (60 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenny (150 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z jaj z zielenią (60 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	Chleb razowy (80 g) <b><u>(GLU.)</u></b> Masło mix (10 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z jaj z zielenią (60 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</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> Pasta z jaj z zielenią (60 g) <b><u>(JAJ, SOJ, MLE, GOR.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2272 kcal; B: 74,45 g; T: 102,72 g; Kw. tł. nasy.: 33,42 g; W: 269,63 g; w tym cukry ogółem: 39,49 g; bł.: 24,61 g; Sól: 5,47 g.	E: 2267 kcal; B: 70 g; T: 79 g; Kw. tł. nasy.: 20,48 g; W: 325 g; w tym cukry ogółem: 39,85 g; bł.: 18,21 g; Sól: 7,6 g.	E: 1993 kcal; B: 87 g; T: 67 g; Kw. tł. nasy.: 19,5 g; W: 268 g; w tym cukry ogółem: 56,93 g; bł.: 39,11 g; Sól: 4,7 g.	E: 2532 kcal; B: 99 g; T: 80 g; Kw. tł. nasy.: 21,94 g; W: 364 g; w tym cukry ogółem: 80,2 g; bł.: 47,81 g; Sól: 6,4 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.

02.12.2023 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> , Serdelka (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> , 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 (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> , Serdelka (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</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 (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> , Serdelka (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 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> , Serdelka (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> , Szynka drobiowa (25 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			Kisiel truskawkowy (150 ml)		
obiad	Zupa pomidorowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> , Ziemniaki z koperkiem (100 g), Sztuka mięsa w sosie (80/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> , Włoszczyzna królewska (100 g), Kompot owocowy (200 ml)	Zupa pomidorowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> , Ziemniaki z koperkiem (100 g), Sztuka mięsa w sosie (80/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> , Włoszczyzna królewska (100 g), Kompot owocowy (200 ml)	Zupa pomidorowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> , Ziemniaki z koperkiem (100 g) <b><u>(SEL.)</u></b> , Sałata (100 g), Kompot owocowy b/c (200 ml)	Zupa pomidorowa (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ, MLE.)</u></b> , Ziemniaki z koperkiem (150 g), Sztuka mięsa w sosie (90/70 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> Paszтет drobiowy (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ, MLE.)</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 (20 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 (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Ser żółty (25 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2312 kcal; B: 119 g; T: 80 g; Kw. tł. nasy.: 26,8 g; W: 284 g; w tym cukry ogółem: 59,16 g; bł.: 31,12 g; Sól: 12,8 g.	E: 2297 kcal; B: 113 g; T: 69 g; Kw. tł. nasy.: 19,35 g; W: 316 g; w tym cukry ogółem: 56,19 g; bł.: 31,12 g; Sól: 12,8 g.	E: 1580 kcal; B: 59,59 g; T: 74,81 g; Kw. tł. nasy.: 35,23 g; W: 180,75 g; w tym cukry ogółem: 27,70 g; bł.: 9,49 g; Sól: 11,57 g.	E: 2355 kcal; B: 84,50 g; T: 93,07 g; Kw. tł. nasy.: 43,92 g; W: 311,37 g; w tym cukry ogółem: 44,58 g; bł.: 16,08 g; Sól: 13,29 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.

03.12.2023 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> Kaszanka (50 g) <b><u>(GLU, SEL, SOJ.)</u></b> 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> 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 b/c (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> 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> Jajko (25 g) <b><u>(JAJ.)</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			Kisiel truskawkowy (200 ml)		
obiad	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) Kurczak w sosie potrawkowym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Marchewka gotowana (100 g), Kompot owocowy (200 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) Kurczak w sosie potrawkowym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Marchewka gotowana (100 g), Kompot owocowy (200 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koprem (100 g) Kurczak w sosie potrawkowym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Brokuł gotowany(100 g) Kompot owocowy b/c (200 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU, SEL, JAJ.)</u></b> Ziemniaki z koprem (150 g) Kurczak w sosie potrawkowym (90/70 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Brokuł gotowany(100 g) 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> Wędlina drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ.)</u></b> Herbata czarna (250 ml)	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> 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 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> Herbata czarna b/c (250 ml)	
Wartości	E: 2400 kcal; B: 129 g; T: 84 g; Kw. tł. nasy.: 21,77 g; W: 285 g; w tym cukry ogółem: 60,35 g; bł.: 32,83 g; Sól: 8,2 g.	E: 2451 kcal; B: 130 g; T: 76 g; Kw. tł. nasy.: 20,64 g; W: 316 g; w tym cukry ogółem: 76,01 g; bł.: 29,62 g; Sól: 8,4 g.	E: 1986 kcal; B: 127 g; T: 57 g; Kw. tł. nasy.: 12,88 g; W: 248 g; w tym cukry ogółem: 55,4 g; bł.: 30,08 g; Sól: 6,7 g.	E: 2219 kcal; B: 139 g; T: 69 g; Kw. tł. nasy.: 15,23 g; W: 266 g; w tym cukry ogółem: 58,1 g; bł.: 35,24 g; Sól: 8,3 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.