

JADŁOSPIS- SZPITAL – DOBRY POSIŁEK

Sulechów 09.09.2024-15.09.2024

PONIEDZIAŁEK 09.09.2024

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata
Śniadanie	Ryż biały na mleku 350ml /7/ Szyńka z indyka 40g Ser żółty 40g /7/ Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Pomidor 50g Ogórek 30g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Ryż biały na mleku 350ml /7/ Szyńka z indyka 40g Twaróg 40g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Masło 15g /7/ Pomidor 80g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Ryż biały na mleku 350ml /7/ Szyńka z indyka 40g Twaróg 40g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Masło 15g /7/ Pomidor 80g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Ryż brązowy na mleku 350ml /7/ Szyńka z indyka 40g Twaróg 40g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Masło 15 g /7/ Pomidor 50g Ogórek 30g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Ryż biały na mleku /7/, mleko w proszku /7/, miód, bułka pszenna /1/ 450g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/
II śniadanie	Jogurt owocowy b/cukru 150g /7/	Jogurt owocowy b/cukru 150g /7/	Jogurt owocowy b/cukru 150g /7/	Jogurt naturalny 150 g/7/ Dyńa pestki 15g	Jogurt owocowy b/cukru 150g /7/
Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami 400ml /7,9/ Makaron pszenny gotowany ze szpinakiem i mozzarellą 350g /1,3,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Woda 250ml	Zupa ziemniaczana /7,9/ 400ml Makaron pszenny gotowany ze szpinakiem i mozzarellą 350g /1,3,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Woda 250ml	Zupa ziemniaczana /7,9/ 400ml Makaron pszenny gotowany ze szpinakiem i mozzarellą 350g /1,3,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Woda 250ml	Zupa ziemniaczana /7,9/ 400ml Makaron razowy gotowany ze szpinakiem i mozzarellą 350g /1,3,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Woda 250ml	Zupa ziemniaczana /7,9/, mięso wieprzowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Paszтет drobiowy 70g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Ogórek kiszony 50g Mix sałat 20g Herbata 200g	Polędwica drobiowa 60g Cukinia gotowana 50g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /7/ Mix sałat 20g Herbata 200g	Polędwica drobiowa 60g Cukinia gotowana 50g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /7/ Mix sałat 20g Herbata 200g	Paszтет drobiowy 70g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /7/ Ogórek kiszony 50g Mix sałat 20g Herbata 200g	Mięso wieprzowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200g
Posiłek nocny	Jabłko 1 szt ok. 260g	Jabłko gotowane 1 szt ok. 260g	Jabłko gotowane 1 szt ok. 260g	Jabłko 1 szt ok. 260g Orzechy włoskie 20g /8/	Mus z jabłka gotowanego 260g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2232,28 Białko ogółem [g]: 97,62 Tłuszcz[g]: 88,12 Węglowodany ogółem[g]: 262,18 (cukry[g]): 59,11 Błonnik[g]: 36,15 Sól [g]: 4,87g	Wartość energet. [kcal]: 2195,21 Białko ogółem [g]: 94,62 Tłuszcz[g]: 76,87 Węglowodany ogółem[g]: 271,35 (cukry[g]): 52,09 Błonnik[g]: 34,89 Sól [g]: 4,49g	Wartość energet. [kcal]: 2195,21 Białko ogółem [g]: 94,62 Tłuszcz[g]: 76,87 Węglowodany ogółem[g]: 271,35 (cukry[g]): 52,09 Błonnik[g]: 34,89 Sól [g]: 4,49g	Wartość energet. [kcal]: 2421,90 Białko ogółem [g]: 95,69 Tłuszcz[g]: 102,12 Węglowodany ogółem[g]: 250,01 (cukry[g]): 38,19 Błonnik[g]: 39,17 Sól [g]: 4,92g	Wartość energet. [kcal]: 1909,51 Białko ogółem [g]: 80,12 Tłuszcz[g]: 58,12 Węglowodany ogółem[g]: 256,4 (cukry[g]): 29,92 Błonnik[g]: 32,66 Sól [g]: 1,97

JADŁOSPIS- SZPITAL – DOBRY POSIŁEK

Sulechów 09.09.2024-15.09.2024

WTOREK 10.09.2024

WTOREK 10.09.2024					
	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata
Śniadanie	Zupa mleczna kasza manna na mleku 300 ml /1,7/ Pasta drobiowa 70g /3/ Ogórek 50g Szcypiorek 10g Miód 15g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Herbata owocowa 200g	Zupa mleczna kasza manna na mleku 300 ml /1,7/ Pasta drobiowa 70g /3/ Pomidor 80g Miód 15g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Herbata owocowa 200g	Zupa mleczna kasza manna na mleku 300 ml /1,7/ Pasta drobiowa 70g /3/ Pomidor 80g Miód 15g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Herbata owocowa 200g	Zupa mleczna kasza manna na mleku 300 ml /1,7/ Pasta drobiowa 70g /3/ Ogórek 50g Pasta drobiowa 70g /3/ Ogórek 50g Szcypiorek 10g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata owocowa 200g	Ryż biały na mleku /7/, mleko w proszku /7/, miód, bułka pszenna /1/ 450g Herbata owocowa 200g
II śniadani	Gofr 90g /1,3,7/ Mus jabłkowy 20g	Gofr 90g /1,3,7/ Mus jabłkowy 20g	Gofr 90g /1,3,7/ Mus jabłkowy 20g	Serek wiejski 150g/7/	Serek wiejski 150g/7/
Obiad	Zupa kalafiorowa z koperkiem 400ml /7,9/ Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 220g /1,3,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ziemniaki gotowane 200g, Ogórek kiszony 100g , Woda 250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem 400ml /7,9/ Pulpet wieprzowy gotowany w sosie pomidorowym 100g/50ml /1,7,9/ Ziemniaki gotowane 200g Mieszanka warzywna gotowana 100g Woda 250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem 400ml /7,9/ Pulpet wieprzowy gotowany w sosie pomidorowym 100g/50ml /1,7,9/ Ziemniaki gotowane 200g Mieszanka warzywna gotowana 100g Woda 250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem 400ml /7,9/ Gołąbek bez zawijania w sosie pomidorowym 220g /1,3,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ziemniaki gotowane 200g Ogórek kiszony 100g , Woda 250ml	Zupa kalafiorowa /7,9/ mięso wieprzowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Szynka wieprzowa 60g Dżem 1 szt Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Rukola 20g Rzodkiewka 32g Herbata 200g	Szynka wieprzowa 60g Dżem 1 szt Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Cukinia gotowana 50g Rukola 20g Herbata 200g	Szynka wieprzowa 60g Dżem 1 szt Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Cukinia gotowana 50g Rukola 20g Herbata 200g	Szynka wieprzowa 60g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Rukola 20g Rzodkiewka 32g Herbata 200g	Mięso wieprzowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200g
Posiłek nocny	Mandarynka 90g	Banan 1 szt ok.130g	Banan 1 szt ok.130g	Mandarynka 90g Migdały 15g /8/	Mus z banana 130g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2065,19 Białko ogółem [g]: 89,5 Tłuszcz[g]: 73,9 Węglowodany ogółem[g]: 260,47 (cukry[g]): 44,27 Błonnik[g]: 34,11 Sól [g]: 6	Wartość energet. [kcal]: 2018,11 Białko ogółem [g]: 91,08 Tłuszcz[g]: 63,65 Węglowodany ogółem[g]: 270,23 (cukry[g]): 46,04 Błonnik[g]: 31,78 Sól [g]: 5,7	Wartość energet. [kcal]: 2018,11 Białko ogółem [g]: 91,08 Tłuszcz[g]: 63,65 Węglowodany ogółem[g]: 270,23 (cukry[g]): 46,04 Błonnik[g]: 31,78 Sól [g]: 5,7	Wartość energet. [kcal]: 2109,88 Białko ogółem [g]: 93,72 Tłuszcz[g]: 76,32 Węglowodany ogółem[g]: 262,03 (cukry[g]): 37,15 Błonnik[g]: 36,77 Sól [g]: 6,1	Wartość energet. [kcal]: 1988,02 Białko ogółem [g]: 82,22 Tłuszcz[g]: 59,00 Węglowodany ogółem[g]: 262,03 (cukry[g]): 30,04 Błonnik[g]: 33,54 Sól [g]: 2,2

JADŁOSPIS- SZPITAL – DOBRY POSIŁEK

Sulechów 09.09.2024-15.09.2024

ŚRODA 11.09.2024

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata
Śniadanie	Płatki jaglane na mleku 350ml /7/ Parówki drobiowe 80g Ketchup domowy 8g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Pomidor 50g Ogórek 30g Kawa inka na mleku /1,7/200g	Płatki jaglane na mleku 350ml /7/ Parówki drobiowe 80g Ketchup domowy 8g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Cukinia gotowana 80g Kawa inka na mleku /1,7/200g	Płatki jaglane na mleku 350ml /7/ Wędlina drobiowa 60g Ser biały plastrowany 20g /7/ Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Pomidor 80g Kawa inka na mleku /1,7/200g	Płatki jaglane na mleku 350ml /7/ Parówki drobiowe 80g Ketchup domowy 8g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Pomidor 50g Ogórek 30g Kawa inka na mleku /1,7/200g	Płatki jaglane na mleku /7/, mleko w proszku /7/, miód, bułka pszenna /1/ 450g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/
II śniadani	Ciasteczka owsiane bez cukru 95g /1,3,7/	Jogurt naturalny 150g /7/	Jogurt naturalny 150g /7/	Ciasteczka owsiane bez cukru 95g /1,3,7/	Jogurt naturalny 150g /7/
Obiad	Zupa jarzynowa z groszkiem 400 ml /7,9/ Filet z kurczaka panierowany 100g/1,3/-smażenie Ziemniaki gotowane 200g Surówka z buraczków z dodatkiem oliwy 100g Woda 250ml	Zupa jarzynowa 400ml /7,9/ Filet z kurczaka gotowany z masłem i koperkiem 100g /7/ Ziemniaki gotowane 200g Surówka z buraczków z dodatkiem oliwy 100g Woda 250ml	Zupa jarzynowa 400ml /7,9/ Filet z kurczaka gotowany z masłem i koperkiem 100g /7/ Ziemniaki gotowane 200g Surówka z buraczków 100g Woda 250ml	Zupa jarzynowa 400ml /7,9/ Filet z kurczaka gotowany z masłem i koperkiem 100g /7/ Ziemniaki gotowane 200g Surówka z buraczków i jabłka 100g Woda 250ml	Zupa jarzynowa /7,9/ mięso drobiowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Paprykarz 70g /4,1/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Masło 15g /7/ Ogórek kiszony 50g Rukola 20g Herbata 200ml	Pasta rybno-twarogowa 70g /4,7/ Chleb pszenny 100g /1/ Masło 15g /7/ Pomidor 50g Rukola 20g Herbata 200ml	Pasta rybno-twarogowa 70g /4,7/ Chleb pszenny 100g /1/ Masło 15g /7/ Pomidor 50g Rukola 20g Herbata 200ml	Pasta rybno-twarogowa 70g /4,7/ Chleb razowy 100g /1/ Masło 15g /7/ Ogórek kiszony 50g Rukola 20g Herbata 200ml	Mięso drobiowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200ml
Posiłek nocny	Gruszka 215g	Budyń 200g	Budyń 200g	Gruszka 215g Orzechy nerkowca 15g	Budyń 200g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2097,87 Białko ogółem [g]: 95,14 Tłuszcz[g]: 75,77 Węglowodany ogółem[g]: 258,84 (cukry[g]): 41,25) Błonnik[g]: 30,19 Sól [g]: 4,1	Wartość energet. [kcal]: 2109,13 Białko ogółem [g]: 99,09 Tłuszcz[g]: 58,96 Węglowodany ogółem[g]: 276,24 (cukry[g]): 39,88) Błonnik[g]: 28,12 Sól [g]: 3,7	Wartość energet. [kcal]: 2114,18 Białko ogółem [g]: 99,82 Tłuszcz[g]: 58,81 Węglowodany ogółem[g]: 276,12 (cukry[g]): 39,88 Błonnik[g]: 28,12 Sól [g]: 3,7	Wartość energet. [kcal]: 2101,91 Białko ogółem [g]: 96,09 Tłuszcz[g]: 76,98 Węglowodany ogółem[g]: 241,98 (cukry[g]): 41,26 Błonnik[g]: 31,12 Sól [g]: 4,2	Wartość energet. [kcal]: 1990,08 Białko ogółem [g]: 79,12 Tłuszcz[g]: 58,87 Węglowodany ogółem[g]: 285,94 (cukry[g]): 33,19 Błonnik[g]: 30,18 Sól [g]: 2,1

JADŁOSPIS- SZPITAL – DOBRY POSIŁEK

Sulechów 09.09.2024-15.09.2024

CZWARTEK 12.09.2024

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata
Śniadanie	Zupa mleczna płatki owsiane na mleku 350 ml /1,7/ Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 70g /7/ Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Papryka czerwona 60g Herbata 200g	Zupa mleczna płatki owsiane na mleku 350 ml /1,7/ Pasta jajeczna z koperkiem 70g /7/ Masło 1 szt Chleb pszenny 100g /1/ Pomidor 80g Herbata 200g	Zupa mleczna płatki owsiane na mleku 350 ml /1,7/ Pasta z białek jaj z koperkiem 70g /7/ Masło 1 szt Chleb pszenny 100g /1/ Pomidor 80g Herbata 200g	Zupa mleczna płatki owsiane na mleku 350 ml /1,7/ Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 70g /7/ Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Papryka czerwona 60g Herbata 200g	Zupa mleczna płatki owsiane na mleku 350 ml /1,7/, mleko w proszku /7/, miód, bułka pszenna /1/ 450g Herbata 200g
II śniadani	Mus jabłkowo-dyniowy 150g	Mus jabłkowo-dyniowy 150g	Mus jabłkowo-dyniowy 150g	Mus jabłkowo-dyniowy 150g	Mus jabłkowo-dyniowy 150g
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 400g /1,3,7/ Naleśniki z serem 250g /3szt/ /1,3,7/smażenie Mus truskawkowy z jogurtem 85g Woda 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 400g/ 1,3,7/ Makaron pszenny z serem i sosem owocowym 350g /1,7/ Woda 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 400g /1,3,7/ Makaron pszenny z serem i sosem owocowym 350g /1,7/ Woda 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 400g /1,3,7/ Makaron razowy z serem i sosem owocowym 350g /1,7/ Woda 250ml	Barszcz czerwony /1,7,9/ mięso wieprzowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Pasta z białej fasoli 50g /7/ Wędlina drobiowa 40g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Papryka czerwona 50g Roszponka 15g Herbata 200g	Wędlina drobiowa 60g Dżem 1 szt Chleb pszenny 100g /1/ Pomidor 50g Roszponka 15g Herbata 200g	Wędlina drobiowa 60g Dżem 1 szt Chleb pszenny 100g /1/ Pomidor 50g Roszponka 15g Herbata 200g	Pasta z białej fasoli 70g /7/ Wędlina drobiowa 40g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Papryka czerwona 50g Roszponka 15g Herbata 200g	Mięso wieprzowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200g
Posiłek nocny	Pomarańcza 280g	Jabłko pieczone 260g	Jabłko pieczone 160g	Pomarańcza 280g, Słonecznik 15g	Mus z jabłka pieczonego 260g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2412,98 Białko ogółem [g]: 92,12 Tłuszcz[g]: 81,11 Węglowodany ogółem[g]: 280,85 (cukry[g]): 54,12 Błonnik[g]: 32,22 Sól [g]: 3,4	Wartość energet. [kcal]: 2385,12 Białko ogółem [g]: 92,88 Tłuszcz[g]: 71,11 Węglowodany ogółem[g]: 279,4 (cukry[g]): 52,05 Błonnik[g]: 34,28 Sól [g]: 3,3	Wartość energet. [kcal]: 2384,01 Białko ogółem [g]: 91,98 Tłuszcz[g]: 70,81 Węglowodany ogółem[g]: 279,4 (cukry[g]): 52,05 Błonnik[g]: 34,28 Sól [g]: 3,3	Wartość energet. [kcal]: 2437,11 Białko ogółem [g]: 90,87 Tłuszcz[g]: 83,14 Węglowodany ogółem[g]: 274,80 (cukry[g]): 47,65 Błonnik[g]: 32,21 Sól [g]: 3,5	Wartość energet. [kcal]: 2002,81 Białko ogółem [g]: 81,85 Tłuszcz[g]: 56,75 Węglowodany ogółem[g]: 261,55 (cukry[g]): 32,75 Błonnik[g]: 32,94 Sól [g]: 2,3

JADŁOSPIS- SZPITAL – DOBRY POSIŁEK

Sulechów 09.09.2024-15.09.2024

PIĄTEK 13.09.2024

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata
Śniadanie	Ryż biały na mleku 350ml /7/ Twaróg z zieleniną i rzodkiewką 120g /7/ Pomidor 50g Kiełki brokołu 5g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Kawa zbożowa z mlekiem 200g /1,7/	Ryż biały na mleku 350ml /7/ Twaróg z zieleniną 120g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Pomidor 80g Masło 15g /7/ Kawa zbożowa z mlekiem 200g /1,7/	Ryż biały na mleku 350ml /7/ Twaróg z zieleniną 120g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Pomidor 80g Masło 15g /7/ Kawa zbożowa z mlekiem 200g /1,7/	Ryż brązowy na mleku 350ml /7/ Twaróg z zieleniną i rzodkiewką 120g /7/ Pomidor 50g Kiełki brokołu 5g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Kawa zbożowa z mlekiem 200g /1,7/	Ryż biały na mleku /7/, mleko w proszku /7/, miód, bułka pszenna 450g Kawa zbożowa z mlekiem 200g /1,7/
II śniadani	Domowy serek waniliowy 210g /7/	Domowy serek waniliowy 210g /7/	Domowy serek waniliowy 210g /7/	Domowy serek waniliowy 210g /7/ Orzechy włoskie 15g /8/	Domowy serek waniliowy 210g /7/
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem 400g /7,9/ Ryba z pieca 100g /4/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Ziemniaki gotowane 200g Warzywa po grecku 100g /9/ Woda 250ml	Zupa koperkowa z ryżem 400g /7,9/ Ryba z pieca 100g /4/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Ziemniaki gotowane 200g Marchewka gotowana 100g Woda 250ml	Zupa koperkowa z ryżem 400g /7,9/ Ryba z pieca 100g /4/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Ziemniaki gotowane 200g Marchewka gotowana 100g Woda 250ml	Zupa koperkowa z ryżem brązowym 400g /7,9/ Ryba z pieca 100g /4/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Ziemniaki gotowane 250g Warzywa po grecku 100g /9/ Woda 250ml	Zupa koperkowa /7,9/ mięso wieprzowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Szynka drobiowa 60g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Papryka 50g Mix sałat 20g Herbata 200g	Szynka drobiowa 60g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Cukinia gotowana 80g Mix sałat 20g Herbata 200g	Szynka drobiowa 60g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Cukinia gotowana 80g Mix sałat 20g Herbata 200g	Szynka drobiowa 60g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Papryka 50g Mix sałat 20g Herbata 200g	Mięso wieprzowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200g
Posiłek nocny	Banan 115g	Banan 115g	Banan 115g	Banan 115g Płatki migdałów 10g /8/	Mus z banana 115g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2098,88 Białko ogółem [g]: 101,12 Tłuszcz[g]: 69,19 Węglowodany ogółem[g]: 267,9 (cukry[g]): 54,12 Błonnik[g]: 30,98 Sól [g]: 6,5	Wartość energet. [kcal]: 2078,88 Białko ogółem [g]: 100,88 Tłuszcz[g]: 67,15 Węglowodany ogółem[g]: 256,75 (cukry[g]): 52,22 Błonnik[g]: 29,18 Sól [g]: 6,3	Wartość energet. [kcal]: 2078,88 Białko ogółem [g]: 100,88 Tłuszcz[g]: 67,15 Węglowodany ogółem[g]: 256,75 (cukry[g]): 52,22 Błonnik[g]: 29,18 Sól [g]: 6,3	Wartość energet. [kcal]: 2109,99 Białko ogółem [g]: 101,98 Tłuszcz[g]: 72,23 Węglowodany ogółem[g]: 261,9 (cukry[g]): 45,14 Błonnik[g]: 31,08 Sól [g]: 6,5	Wartość energet. [kcal]: 1987,01 Białko ogółem [g]: 82,32 Tłuszcz[g]: 59,78 Węglowodany ogółem[g]: 279,92 w tym cukry[g]: 39,87 Błonnik[g]: 33,15 Sól [g]: 2,4

JADŁOSPIS- SZPITAL – DOBRY POSIŁEK

Sulechów 09.09.2024-15.09.2024

SOBOTA 14.09.2024

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem 350 ml /7/ Paszтет drobiowy 60g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Ogórek 50g Herbata 200g	Zupa mleczna z makaronem 350 ml /7/ Wędlina drobiowa 60g Pasta z gotowanych warzyw 80g Chleb pszenny 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Zupa mleczna z makaronem 350 ml /7/ Wędlina drbiowa 60g Pasta z gotowanych warzyw 80g Chleb pszenny 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Zupa mleczna z makaronem razowym 350 ml /7/ Paszтет drobiowy 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Ogórek 50g Herbata 200g	Zupa mleczna z makaronem 350 ml /7/ mleko w proszku /7/, miód, bułka pszenna 450g Herbata 200g
II śniadani	Ciasto drożdżowe z owocami bez cukru 120 g /1,3,7/	Ciasto drożdżowe z owocami bez cukru 120 g /1,3,7/	Ciasto drożdżowe z owocami bez cukru 120 g /1,3,7/	Sok wielowarzywny 200ml	Sok wielowarzywny 200ml
Obiad	Zupa z kapusty kwaszonej 400g/7,9/ Potrawka z warzywami 150g /1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż basmati 200g Surówka z kapusty, papryki, marchewki z oliwą 100g Woda 250ml	Zupa ziemniaczana 400g Potrawka z warzywami 150g /1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż basmati 200g Szpinak gotowany z masłem 100g /7/ Woda 250ml	Zupa ziemniaczana 400g Potrawka z warzywami 150g /1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż basmati 200g Szpinak gotowany z masłem 100g /7/ Woda 250ml	Zupa z kapusty kwaszonej 400g/7,9/ Potrawka z warzywami 150g /1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż brązowy 200g Surówka z kapusty, papryki, marchewki z oliwą 100g Woda 250ml	Zupa ziemniaczana/7,9/ mięso drobiowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Pasta z suszonych pomidorów i słonecznika 70g /7/ Masło 15g /7/ Szynka wieprzowa 20g Papryka czerwona 50g Chleb mieszany pszenno-żytni 100g Herbata 200g	Pasta pomidorowo-twarogowa 70g /7/ Szynka wieprzowa 20g Pomidor 50g Chleb pszenny 100g/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Pasta pomidorowo-twarogowa 70g /7/ Szynka wieprzowa 20g Pomidor 50g Chleb pszenny 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Pasta z suszonych pomidorów i słonecznika 70g /7/ Masło 15g /7/ Szynka wieprzowa 20g Papryka czerwona 50g Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	Mięso drobiowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200g
Posiłek nocny	Kisiel owocowy 150g	Kisiel owocowy 150g	Kisiel owocowy 150g	Serek wiejski 150g Pestki dyni 15g	Kisiel owocowy 150g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2202,98 Białko ogółem [g]: 104,11 Tłuszcz[g]: 72,13 Węglowodany ogółem[g]: 276,89 (cukry[g]): 51,12 Błonnik[g]: 30,65 Sól [g]: 4,8	Wartość energet. [kcal]: 2175,04 Białko ogółem [g]: 101,17 Tłuszcz[g]: 59,18 Węglowodany ogółem[g]: 279 (cukry[g]): 52,12 Błonnik[g]: 28,18 Sól [g]: 4,7	Wartość energet. [kcal]: 2175,04 Białko ogółem [g]: 101,17 Tłuszcz[g]: 59,18 Węglowodany ogółem[g]: 279 (cukry[g]): 52,12 Błonnik[g]: 28,18 Sól [g]: 4,7	Wartość energet. [kcal]: 2292,98 Białko ogółem [g]: 108,11 Tłuszcz[g]: 76,18 Węglowodany ogółem[g]: 256,89 (cukry[g]): 38,19 Błonnik[g]: 32,44 Sól [g]: 4,9	Wartość energet. [kcal]: 1905,14 Białko ogółem [g]: 78,12 Tłuszcz[g]: 60,09 Węglowodany ogółem[g]: 265,92 w tym cukry[g]: 42,12 Błonnik[g]: 31,15 Sól [g]: 2,5

JADŁOSPIS- SZPITAL – DOBRY POSIŁEK

Sulechów 09.09.2024-15.09.2024

NIEDZIELA 15.09.2024

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 350ml /1,7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Jaja gotowane 50g /3/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Papryka czerwona 30g Rzodkiewka 20g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Płatki owsiane na mleku 350ml /1,7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Jaja gotowane 50g /3/ Chleb pszenny 100g /1/ Cukinia gotowana 80g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Płatki owsiane na mleku 350ml /1,7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Pasta z białka 50g /3/ Chleb pszenny 100g /1/ Cukinia gotowana 80g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Płatki owsiane na mleku 350ml /1,7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Jaja gotowane 50g /3/ Chleb razowy 100g /1/ Papryka czerwona 30g Rzodkiewka 20g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/	Płatki owsiane na mleku 350 ml /1,7/ mleko w proszku /7/, miód, bułka pszenna 450g Kawa inka z mlekiem 200g /1,7/
II śniadani	Deser z kaszy manny z jabłkiem 170g /1,7/	Deser z kaszy manny z jabłkiem 170g /1,7/	Deser z kaszy manny z jabłkiem 170g /1,7/	Jogurt naturalny 150g /7/ Orzechy włoskie 15g	Deser z kaszy manny z jabłkiem 170g /1,7/
Obiad	Rosół z makaronem pszennym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie chrzanowym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g /1/ Surówka z kapusty pekińskiej z papryką z dodatkiem oliwy 100g Woda 250ml	Rosół z makaronem pszennym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie szpinakowym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g /1/ Marchew gotowana 100g	Rosół z makaronem pszennym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie szpinakowym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g /1/ Marchew gotowana 100g	Rosół z makaronem razowym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie chrzanowym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty pekińskiej z papryką z dodatkiem oliwy 100g Woda 250ml	Rosół /1,9/ mięso wieprzowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Sałatka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Herbata 200g	Sałatka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Herbata 200g	Sałatka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Herbata 200g	Sałatka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	Mięso wieprzowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200g
Posiłek nocny	Galaretką owocową z truskawkami i inem 180g	Galaretką owocową 180g	Galaretką owocową 180g	Jabłko 265g Płatki migdałów 15g /8/	Galaretką owocową 180g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2229,00 Białko ogółem [g]: 91,14 Tłuszcz[g]: 71,11 Węglowodany ogółem[g]: 287,54 (cukry[g]): 44,12 Błonnik[g]: 33,87 Sól [g]: 4,7	Wartość energet. [kcal]: 2207,54 Białko ogółem [g]: 90,87 Tłuszcz[g]: 69,19 Węglowodany ogółem[g]: 279,19 (cukry[g]): 42,16 Błonnik[g]: 32,18 Sól [g]: 4,5	Wartość energet. [kcal]: 2167,90 Białko ogółem [g]: 89,12 Tłuszcz[g]: 64,14 Węglowodany ogółem[g]: 282,15 (cukry[g]): 42,16 Błonnik[g]: 32,18 Sól [g]: 4,5	Wartość energet. [kcal]: 2220,00 Białko ogółem [g]: 92,19 Tłuszcz[g]: 70,12 Węglowodany ogółem[g]: 264,76 (cukry[g]): 38,19 Błonnik[g]: 33,90 Sól [g]: 4,8	Wartość energet. [kcal]: 1998,14 Białko ogółem [g]: 82,09 Tłuszcz[g]: 61,98 Węglowodany ogółem[g]: 2595,18 (cukry[g]): 44,54 Błonnik[g]: 30,23 Sól [g]: 2,3