

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-09-29 poniedziałek	dieta śródziemnom.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) papryka świeża 30 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g gulasz z mięsa wołowego 150 g (SELER) Surówka z kapusty pekińskiej 150 g mandarynka 1szt (100g) 100 g napoj owocowy 200 ml		szynka złocista 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z pomidorów, salaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 150 g (SOJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2632 Białko ogółem [g] 113 Tłuszcz [g] 106 Węglowodany ogółem [g] 327 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 40
	podst Bar	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) papryka świeża 30 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 150 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g gulasz z mięsa wołowego 150 g (SELER) Surówka z kapusty pekińskiej 150 g napoj owocowy 200 ml		szynka złocista 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z pomidorów, salaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 150 g (SOJA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2718 Białko ogółem [g] 109 Tłuszcz [g] 107 Węglowodany ogółem [g] 347 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 32
	lekka Ila	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko parzone (120g) 120 g sałata liść 1 Por babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 150 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		szynka złocista 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 150 g (GLUTEN) herbata 250 ml mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g		Wartość energetyczna [kcal] 2804 Białko ogółem [g] 116 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 450 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 61 Błonnik pokarmowy [g] 26

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-09-29 poniedziałek	dializy VIIh	ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) szynka złociста 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ogórek zielony 50 g herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2579 Białko ogółem [g] 116 Tłuszcz [g] 75 Węglowodany ogółem [g] 371 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 22
	bezmieczna łatwostrawna IIC	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 150 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe bezcukrowe 30 g mus jabłkowy 100 g	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 200 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka złociста 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ogórek zielony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2756 Białko ogółem [g] 115 Tłuszcz [g] 75 Węglowodany ogółem [g] 419 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 26 Błonnik pokarmowy [g] 26
	b/białk. IV + w chemioter.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata liść 1 Por babka piaskowa 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 150 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO) wafle ryżowe 30 g	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szutka mięsa 80 g szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka złociста 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2870 Białko ogółem [g] 143 Tłuszcz [g] 88 Węglowodany ogółem [g] 391 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 29

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-09-29 poniedziałek	cukrzykowa VI	ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe bezcukrowe 30 g pasztet sojowy 60 g (SOJA)	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza gryczana (może zawierać GLUTEN, DWUTLENEK SIARKI, ORZECHY, SELER, ŁUBIN) 200 g (SOJA) potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) Surówka z kapusty pekińskiej 200 g napój owocowy b/c 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka złocista 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z pomidorów, salaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 150 g (SOJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	sok pomidorowy (200 ml) 1 szt	Wartość energetyczna [kcal] 3024 Białko ogółem [g] 144 Tłuszcz [g] 140 Węglowodany ogółem [g] 325 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 15 Błonnik pokarmowy [g] 56
	niskobiałkowa lekkostrawna V	miód wielokwiatowy 2 szt. 50 g sałata liść 1 Por jogurt VEGE 150 g pieczywo niskobiałkowe jasne 80 g MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g potrawka z mięsa łopatki z warzywami 200 g (SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		hummus 60 g sałatka z pomidora 100 g MASŁO 82% 10 g (MLEKO) pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1971 Białko ogółem [g] 53 Tłuszcz [g] 40 Węglowodany ogółem [g] 362 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 100 Błonnik pokarmowy [g] 21
2025-09-30 wtorek	dieta śródziemnom.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) pasztet wieprz.-drob. z blachy 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata 20 g pomidor 50 g Pieczywo graham 30 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa ogórkowa z ryżem zabelana 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym 80 g (GLUTEN, SELER) Surówka z buraczków 150 g napoj owocowy 250 ml arbuz 150 g		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 50 g sałatka z pomidorów, salaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 120 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2154 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 84 Węglowodany ogółem [g] 274 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 33 Błonnik pokarmowy [g] 33

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-09-30 wtorek	podst Bar	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) pasztet wieprz.-drob. z blachy 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata 20 g pomidor 50 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa ogórkowa z ryżem zabieleną 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym 80 g (GLUTEN, SELER) Surówka z buraczków 150 g arbuz 150 g napój owocowy 250 ml		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2312 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 74 Węglowodany ogółem [g] 334 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 33 Błonnik pokarmowy [g] 31
	lekka Ila	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 40 g sałata liść 1 Por bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g Pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml arbuz 150 g		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 150 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2458 Białko ogółem [g] 91 Tłuszcz [g] 63 Węglowodany ogółem [g] 396 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 27
	dializy VIIh	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 200 ml	kisiel owocowy z/c 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 30 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2467 Białko ogółem [g] 89 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 401 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 76 Błonnik pokarmowy [g] 26
	bezmleczna łatwostrawna IIc	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 200 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	połędwica sopocka wieprzowa 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 70 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2494 Białko ogółem [g] 99 Tłuszcz [g] 67 Węglowodany ogółem [g] 388 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 43 Błonnik pokarmowy [g] 29

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-09-30 wtorek	b/białk. IV + w chemioter.	platkı owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata liść 1 Por bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml	kisiel owocowy z/c 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 160 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA)) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 80 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2879 Białko ogółem [g] 129 Tłuszcz [g] 83 Węglowodany ogółem [g] 418 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 76 Błonnik pokarmowy [g] 30
	cukrzycowa VI	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) ogórek zielony 50 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 250 ml	zupa ogórkowa z ryżem zabelana 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków 200 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 200 g	połędwica 'Ani' 60 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 200 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2215 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 73 Węglowodany ogółem [g] 313 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 64 Błonnik pokarmowy [g] 36
	niskobiałkowa lekkostrawna V	pasta z warzyw z natką pietruszki 60 g (SELER) Jabłko 120 g pomidor 60 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	kisiel owocowy z/c 200 ml	zupa brokułowa z ryżem 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		dżemik 2szt. 50 g papryka świeża 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1535 Białko ogółem [g] 39 Tłuszcz [g] 51 Węglowodany ogółem [g] 241 Sól [g] 1 Sacharoza [g] 77 Błonnik pokarmowy [g] 21
2025-10-01 środa	dieta śródziemnom.	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) Jajko gotowane 50 g (JAJA) ser żółty (2) 60 g (MLEKO) Jogurt owocowy z musli 100 ml rzodkiewka 50 g pomidor 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 80 g (GLUTEN, JAJA) surówka z białej kapusty 150 g cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka ryżowa tuńczykiem, pomidorem, groszkiem i kukurydzą 100 g (GORCZYCA) kalarepa plastrowana 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2736 Białko ogółem [g] 117 Tłuszcz [g] 98 Węglowodany ogółem [g] 366 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 41

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-01 środa	podst Bar	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pomidor 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 80 g (GLUTEN, JAJA) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) kalarepa plastrowana 50 g chrzan 20 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2164 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 59 Węglowodany ogółem [g] 326 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 31 Błonnik pokarmowy [g] 25
	lekka lla	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) dżemik 25 g szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por Banan 1 szt 1 Por pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 150 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2359 Białko ogółem [g] 102 Tłuszcz [g] 46 Węglowodany ogółem [g] 395 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 47 Błonnik pokarmowy [g] 20
	dializy Vllh	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml	Biskvity 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) Jabłko parzone (120g) 120 g	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany 80 g cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) rzodkiewka 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2194 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 60 Węglowodany ogółem [g] 329 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 18
	bezmleczna łatwostrawna llc	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	Chrupki kukurydziane 50 g Jabłko 120 g	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napój owocowy b/c 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g sałata 20 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2420 Białko ogółem [g] 110 Tłuszcz [g] 63 Węglowodany ogółem [g] 365 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 24

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-01 środa	b/białk. IV + w chemioter.	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Banan 1 szt 1 Por sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 100 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 3041 Białko ogółem [g] 178 Tłuszcz [g] 87 Węglowodany ogółem [g] 396 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 20
	cukrzycowa VI	ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) rzodkiewka 50 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃNIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z białej kapusty 200 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka ryżowa tuńczykiem, pomidorem, groszkiem i kukurydzą 200 g (GORCZYCA)	Szynka bartenika 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃNIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃNIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2580 Białko ogółem [g] 125 Tłuszcz [g] 96 Węglowodany ogółem [g] 326 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 14 Błonnik pokarmowy [g] 45
	niskobiałkowa lekkostrawna V	hummus 60 g MASŁO 82% 10 g (MLEKO) sałata liść 1 Por rzodkiewka 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	Jabłko parzone (120g) 120 g	zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 200 g napoj owocowy 200 ml		miód wielokwiatowy 2 szt. 50 g pasztet sojowy 40 g (SOJA) kalarepa plastrowana 50 g MASŁO 82% 10 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1352 Białko ogółem [g] 64 Tłuszcz [g] 32 Węglowodany ogółem [g] 213 Sól [g] 1 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 23
2025-10-02 czwartek	dieta śródziemnom.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g sałata 20 g brzoskwinia 1szt 100 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) Pieczywo graham 100 g kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 130 g surówka z marchewki 150 g marchewka gotowana mini 100 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		hummus 60 g Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃNIA) 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2329 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 96 Węglowodany ogółem [g] 291 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 38

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-02 czwartek	podst Bar	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 130 g surówka z marchewki 150 g napój owocowy 250 ml		połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2635 Białko ogółem [g] 98 Tłuszcz [g] 84 Węglowodany ogółem [g] 390 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 35
	lekka Ila	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 450 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 130 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2859 Białko ogółem [g] 108 Tłuszcz [g] 95 Węglowodany ogółem [g] 408 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 33 Błonnik pokarmowy [g] 28
	dializy Vlih	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 200 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 450 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane 130 g marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	mus jabłkowy 100 g	połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2840 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 96 Węglowodany ogółem [g] 410 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 59 Błonnik pokarmowy [g] 31

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-02 czwartek	bezmleczna łatwostrawna IIC	plátky owsiane na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIJA)) 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	mus jabłkowy 100 g waflę ryżowe bezcukrowe 50 g	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 450 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 130 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g	połędwica drobiowa z wieprzowiną 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIJA)) 130 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2856 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 82 Węglowodany ogółem [g] 446 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 59 Błonnik pokarmowy [g] 40
	b/białk. IV + w chemioter.	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	mus jabłkowy 100 g	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 450 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 300 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIJA)) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica drobiowa z wieprzowiną 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pomidor 50 g pieczywo pszenne 110 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 3331 Białko ogółem [g] 156 Tłuszcz [g] 111 Węglowodany ogółem [g] 442 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 33
	cukrzycowa VI	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g ogórek zielony 50 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) Pieczywo graham 100 g herbata b/c z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	mus jabłkowy 100 g	zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 130 g (GLUTEN, SELER) surówka z marchewki 200 g napój owocowy b/c 250 ml	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	połędwica drobiowa z wieprzowiną 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIJA) 120 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	serek wiejski 150 g	Wartość energetyczna [kcal] 2142 Białko ogółem [g] 107 Tłuszcz [g] 80 Węglowodany ogółem [g] 266 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 36
	niskobiałkowa lekkostrawna V	dżemik 2szt. 50 g Jabłko 120 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 10 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	sok jabłkowy 200ml 1 szt	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g filet z kurczaka w sosie szpinakowym 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana mini 200 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml		pasta z warzyw z natką pietruszki 60 g (SELER) sałatka z brokuła, pomidora, groszku i kukurydzy 100 g (GORCZYCA) pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1933 Białko ogółem [g] 50 Tłuszcz [g] 84 Węglowodany ogółem [g] 260 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 55 Błonnik pokarmowy [g] 28

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-03 piątek	dieta śródziemnom.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) polędwica sopocka wieprzowa 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g Jajko gotowane 50 g (JAJA) papryka świeża 50 g brzoskwinia 1szt 100 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) Filet z miruny panierowany smażony 100 g (GLUTEN, JAJA, RYBY) ziemniaki 200 g surówka z kiszonej kapusty 150 g (GORCZYCA) napoj owocowy 250 ml		kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1954 Białko ogółem [g] 81 Tłuszcz [g] 68 Węglowodany ogółem [g] 269 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 30
	podst Bar	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) polędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny panierowany smażony 100 g (GLUTEN, JAJA, RYBY) surówka z kiszonej kapusty 150 g (GORCZYCA) napoj owocowy 250 ml		kielbasa cienka wieprzowa na ciepło 100 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) chrzan 20 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2016 Białko ogółem [g] 91 Tłuszcz [g] 73 Węglowodany ogółem [g] 260 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 32 Błonnik pokarmowy [g] 24
	lekka Ila	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) polędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 2szt. 50 g Jabłko 120 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2409 Białko ogółem [g] 82 Tłuszcz [g] 70 Węglowodany ogółem [g] 376 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 47 Błonnik pokarmowy [g] 25

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-03 piątek	dializy VIII	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 2szt. 50 g Jabłko parzone (120g) 120 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml	ser biały krajanka z koperkiem 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g filet z ryby gotowany 100 g (RYBY) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	kielbasa zielonogórska 20 g (SOJA, GORCZYCA) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN)	mięso got. wieprzowe 50 g pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2525 Białko ogółem [g] 91 Tłuszcz [g] 74 Węglowodany ogółem [g] 386 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 55 Błonnik pokarmowy [g] 24
	bezmleczna łatwostrawna IIc	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	Jabłko parzone (120g) 120 g Chrupki kukurydziane 50 g	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 200 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 50 g (GLUTEN)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2727 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 98 Węglowodany ogółem [g] 377 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 16 Błonnik pokarmowy [g] 32
	b/białk. IV + w chemioter.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kakao na mleku 200 ml (MLEKO)	ser biały krajanka z koperkiem 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 200 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2938 Białko ogółem [g] 126 Tłuszcz [g] 104 Węglowodany ogółem [g] 389 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 38 Błonnik pokarmowy [g] 29
	cukrzycowa VI	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata liść 1 Por papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) Pieczywo graham 30 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) surówka z kiszonej kapusty 200 g (GORCZYCA) napój owocowy b/c 250 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ) 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	kanapka z ciemnego pieczywa z połędwicą drobiową i masłem 82% (35g+20g+5g) 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA)	Wartość energetyczna [kcal] 2092 Białko ogółem [g] 97 Tłuszcz [g] 89 Węglowodany ogółem [g] 243 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 35

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-03 piątek	niskobiałkowa lekkostrawna V	sałatka z pomidora i sałaty z pestkami dyni 150 g soczek owocowo-warzywny 200 ml MASŁO 82% 10 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 300 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 80 g (GLUTEN, RYBY, SELER) warzywa gotowane 200 g (GLUTEN, SELER) napój owocowy 200 ml		mięso got. wieprzowe 50 g pomidor sparzony 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1160 Białko ogółem [g] 41 Tłuszcz [g] 46 Węglowodany ogółem [g] 158 Sól [g] 1 Sacharoza [g] 43 Błonnik pokarmowy [g] 26
	dieta śródziemnom.	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g kiwi 1szt 1 szt pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa fasolowa z ziemniakami 450 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie ciemnym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) soczek owocowo-warzywny 200 ml surówka z kiszonych ogórków i marchewki 150 g (SELER, GORCZYCA) napój owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) szynka dębowa (wieprzowa) 30 g sałatka z pomidorów, sałaty, natką pietruszki z pestkami słonecznika 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2604 Białko ogółem [g] 119 Tłuszcz [g] 99 Węglowodany ogółem [g] 330 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 42
	podst Bar	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa fasolowa z ziemniakami 450 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie ciemnym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z kiszonych ogórków i marchewki 150 g (SELER, GORCZYCA) napój owocowy 250 ml		szynka dębowa (wieprzowa) 50 g musztarda 15 g (GORCZYCA) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2453 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 83 Węglowodany ogółem [g] 341 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 32
2025-10-04 sobota	lekka Ila	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 450 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) szpinak duszony 150 g napój owocowy 250 ml		szynka dębowa (wieprzowa) 50 g pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2191 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 56 Węglowodany ogółem [g] 341 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 30 Błonnik pokarmowy [g] 22

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-04 sobota	dializy VIlh	połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO) sucharki 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 450 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	szynka dębowa (wieprzowa) 50 g pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2569 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 68 Węglowodany ogółem [g] 400 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 27
	bezmleczna łatwostrawna Ilc	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	Jabłko parzone (120g) 120 g waflle ryżowe bezcukrowe 30 g	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 450 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) szpinak duszony 150 g napój owocowy b/c 250 ml	Chrupki kukurydziane 50 g mus jabłkowy 100 g	szynka dębowa (wieprzowa) 50 g pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2398 Białko ogółem [g] 98 Tłuszcz [g] 55 Węglowodany ogółem [g] 392 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 32 Błonnik pokarmowy [g] 29
	b/bialk.IV + w chemioter.	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) Jajko gotowane 50 g (JAJA) połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 450 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	szynka połędwiczowa 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka dębowa (wieprzowa) 80 g pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2768 Białko ogółem [g] 145 Tłuszcz [g] 69 Węglowodany ogółem [g] 406 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 26
	cukrzycowa VI	ser żółty (1) 50 g (MLEKO) połędwica z warzywami 50 g sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 450 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z kiszonych ogórków i marchewki 200 g (SELER, GORCZYCA) napój owocowy b/c 250 ml	Chrupki kukurydziane 50 g mus jabłkowy 100 g	szynka dębowa (wieprzowa) 60 g pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	pieczywo chrupkie kukurydziane 2 szt pomarańcza 1/2 szt. 100 g	Wartość energetyczna [kcal] 2460 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 90 Węglowodany ogółem [g] 332 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 39

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-04 sobota	niskobiałkowa lekkostrawna V	hummus 60 g pomidor 60 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztučka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) szpinak duszony 200 g napój owocowy 200 ml		marmolada owocowa 50 g jogurt VEGE 150 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1517 Białko ogółem [g] 53 Tłuszcz [g] 43 Węglowodany ogółem [g] 242 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 48 Błonnik pokarmowy [g] 24
2025-10-05 niedziela	dieta śródziemnom.	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g Pomidor 30 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) szczypior 10 g		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 130 g Brokuły gotowane 100 g Surówka z buraczków 150 g napój owocowy 250 ml		sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 150 g ser żółty (1) 50 g (MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2147 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 79 Węglowodany ogółem [g] 270 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 32
	podst Bar	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 130 g Surówka z buraczków 150 g napój owocowy 250 ml		szynka konserwowa wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 110 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1978 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 266 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 38 Błonnik pokarmowy [g] 21

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-05 niedziela	lekka Ila	południca sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		szynka konserwowa wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2521 Białko ogółem [g] 107 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 358 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 19
	dietetyczna VIIh	południca sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kisiel owocowy z/c z jabłkiem 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) Herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2756 Białko ogółem [g] 123 Tłuszcz [g] 91 Węglowodany ogółem [g] 372 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 20
	bezmleczna łatwostrawna IIc	południca sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 200 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	pieczywo chrupkie żytnie 2 szt	szynka drobiowa 50 g (SOJA, MLEKO) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2335 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 316 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 20
	b/białk. IV + w chemioter.	południca sopocka wieprzowa 70 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 300 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 70 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 3169 Białko ogółem [g] 160 Tłuszcz [g] 107 Węglowodany ogółem [g] 402 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 60 Błonnik pokarmowy [g] 20

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-09-29 do dnia 2025-10-05 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-05 niedziela	cukrzycowa VI	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 450 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) Surówka z buraczków 200 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 150 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka konserwowa wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	sok pomidorowy 200 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2135 Białko ogółem [g] 102 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 266 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 25 Błonnik pokarmowy [g] 35
	niskobiałkowa lekkostrawna V	miód wielokwiatowy 2 szt. 50 g mus jabłkowy 100 g pieczywo niskobiałkowe jasne 80 g MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata b/c z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 300 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak gotowany w sosie pietruszkowym 100 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 120 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml		sałatka z pomidora 150 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1856 Białko ogółem [g] 45 Tłuszcz [g] 48 Węglowodany ogółem [g] 318 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 99 Błonnik pokarmowy [g] 16