

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-13 poniedziałek	dieta śródziemnom.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jajko gotowane 50 g (JAJA) Jogurt naturalny z musli 100 ml (MLEKO) ogórek kiszony 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SELER) makaron ciemny 200 g (GLUTEN, JAJA) gulasz z mięsa wołowego 200 g (SELER) surówka z kapusty pekińskiej 150 g mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g napój owocowy 250 ml		poledwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z papryki, sałaty, ciecierzycy 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) hummus 50 g herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2506 Bialko ogółem [g] 116 Tłuszcz [g] 94 Węglowodany ogółem [g] 317 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 60 Błonnik pokarmowy [g] 36
	podst Bar	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jajko gotowane 50 g (JAJA) ogórek kiszony 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata 20 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SELER) makaron ciemny 200 g (GLUTEN, JAJA) gulasz z mięsa wołowego 200 g (SELER) surówka z kapusty pekińskiej 150 g napój owocowy 250 ml mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g		poledwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) sałatka z papryki, sałaty, ciecierzycy 100 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2364 Bialko ogółem [g] 102 Tłuszcz [g] 90 Węglowodany ogółem [g] 300 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 60 Błonnik pokarmowy [g] 26
	lekka Ila	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) dżemik 25 g Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jabłko 120 g sałata 20 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) potrawka z mięsa z łopatki z warzywami i cukinią 200 g (SELER) Brokuły gotowane 150 g napój owocowy 250 ml mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g		poledwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml sałata liść 1 Por		Wartość energetyczna [kcal] 2008 Bialko ogółem [g] 86 Tłuszcz [g] 52 Węglowodany ogółem [g] 312 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 66 Błonnik pokarmowy [g] 24

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-13 poniedziałek	dializy VIII	dżemik 25 g Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jabłko 120 g sałata 20 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 150 ml	zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Filet z kurczaka gotowany 80 g (GLUTEN, SELER) Brokuły gotowane 150 g napój owocowy 200 ml	ser biały mielony z koperkiem 40 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) rzodkiew biała plastrowana 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml sałata liść 1 Por		Wartość energetyczna [kcal] 1694 Białko ogółem [g] 72 Tłuszcz [g] 51 Węglowodany ogółem [g] 248 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 44 Błonnik pokarmowy [g] 23
	bezmleczna łatwostrawna IIC	Kasza manna na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) Szynka bartenika 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jabłko parzone (120g) 120 g mix sałat 20 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml dżemik 25 g	kisiel owocowy b/c 150 ml	zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) potrawka z mięsa z łopatki z warzywami i cukinią 200 g (SELER) Brokuły gotowane 150 g napój owocowy b/c 250 ml	połędwica drobiowa z wieprzowiną 30 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1838 Białko ogółem [g] 86 Tłuszcz [g] 52 Węglowodany ogółem [g] 268 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 26 Błonnik pokarmowy [g] 25
	b/białk.IV + w chemioter.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) Szynka bartenika 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jajko gotowane 50 g (JAJA) Jabłko 120 g sałata 20 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) potrawka z mięsa z łopatki z warzywami i cukinią 200 g (SELER) sztuka mięsa 80 g Brokuły gotowane 150 g napój owocowy 250 ml	ser biały mielony z koperkiem 40 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml sałata liść 1 Por		Wartość energetyczna [kcal] 2481 Białko ogółem [g] 135 Tłuszcz [g] 78 Węglowodany ogółem [g] 325 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 37 Błonnik pokarmowy [g] 32
	cukrzycowa VI	pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) Szynka bartenika 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jajko gotowane 50 g (JAJA) ogórek kiszony 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata 20 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa barszcz ukraiński z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) makaron ciemny 200 g (GLUTEN, JAJA) potrawka z mięsa z łopatki z warzywami i cukinią 200 g (SELER) surówka z kapusty pekińskiej 150 g napój owocowy b/c 250 ml	sok pomidorowy (200 ml) 1 szt	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z papryki, sałaty, ciecierzycy 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN) połędwica drobiowa z wieprzowiną 40 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 10 g (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2202 Białko ogółem [g] 114 Tłuszcz [g] 86 Węglowodany ogółem [g] 262 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 14 Błonnik pokarmowy [g] 40

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-13 poniedziałek	niskobiałkowa lekkostrawna V	dżemik 50 g pomidor 60 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	Ciasteczka 35 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) potrawka z mięsa z łopatki z warzywami i cukinią 150 g (SELER) Brokuły gotowane 150 g napój owocowy 250 ml		hummus 50 g sałata liść 1 Por sałatka jarzynowa z olejem 150 g (SELER) Jabłko 120 g MASŁO 82% 10 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1678 Białko ogółem [g] 50 Tłuszcz [g] 45 Węglowodany ogółem [g] 284 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 57 Błonnik pokarmowy [g] 30
2025-10-14 wtorek	dieta śródziemnom.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) dżemik 25 g ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt pomidor 50 g fasola czerwona 20 g (GORCZYCA) sałata 20 g chałka 40 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 80 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		zupa kalafiorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 100 g (GLUTEN, JAJA) surówka z buraczków z cebulką 150 g kefir 200 ml (MLEKO) napój owocowy 250 ml		poledwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 100 g kalarepa plastrowana 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2630 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 100 Węglowodany ogółem [g] 351 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 54 Błonnik pokarmowy [g] 37
	podst Bar	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) dżemik 25 g ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 80 g (GLUTEN) chałka 40 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa kalafiorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 100 g (GLUTEN, JAJA) surówka z buraczków z cebulką 150 g napój owocowy 250 ml kefir 200 ml (MLEKO)		poledwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 50 g kalarepa plastrowana 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2505 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 91 Węglowodany ogółem [g] 344 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 49 Błonnik pokarmowy [g] 27

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-14 wtorek	lekka Ila	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) dżemik 25 g ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) chałka 40 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa jarzynowa z makaronem i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2177 Białko ogółem [g] 97 Tłuszcz [g] 60 Węglowodany ogółem [g] 322 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 50 Błonnik pokarmowy [g] 20
	dializy VIIh	dżemik 25 g mięso got. wieprzowe 60 g sałata 20 g pieczywo pszenne 60 g (GLUTEN) chałka 40 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa jarzynowa z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany 80 g buraczki gotowane 150 g napój owocowy 250 ml	sok jabłkowy 200ml 1 szt	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) kalarepa plastrowana 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2098 Białko ogółem [g] 86 Tłuszcz [g] 70 Węglowodany ogółem [g] 288 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 17
	bezmleczna łatwostrawna IIC	plátky owsiane na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) miód wielokwiatowy 25g 1 szt pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	mus jabłkowy 100 g pieczywo chrupkie żytnie 2 szt	zupa jarzynowa z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	połędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 60 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2251 Białko ogółem [g] 97 Tłuszcz [g] 60 Węglowodany ogółem [g] 344 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 36 Błonnik pokarmowy [g] 24
	b/białk. IV + w chemioter.	plátky owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) dżemik 25 g szynka gotowana wieprzowa 20 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) sałata 20 g chałka 40 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 60 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	mus jabłkowy 100 g	zupa kalafiorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA) 30 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 80 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2844 Białko ogółem [g] 143 Tłuszcz [g] 88 Węglowodany ogółem [g] 382 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 76 Błonnik pokarmowy [g] 23

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-14 wtorek	cukrzykowa VI	ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	mus jabłkowy 100 g	zupa kalafiorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków z cebulką 150 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 250 g	połędwica 'Ani' 60 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2454 Białko ogółem [g] 108 Tłuszcz [g] 106 Węglowodany ogółem [g] 286 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 32 Błonnik pokarmowy [g] 37
	niskobiałkowa lekkostrawna V	hummus 50 g sałata 20 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml soczek owocowo-warzywny 200 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa kalafiorowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml		dżemik 2szt. 50 g kalarepa plastrowana 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) jogurt VEGE 150 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) Banan 1 szt 1 Por herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1642 Białko ogółem [g] 52 Tłuszcz [g] 55 Węglowodany ogółem [g] 244 Sól [g] 1 Sacharoza [g] 74 Błonnik pokarmowy [g] 21
2025-10-15 środa	dieta śródziemnom.	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) papryka świeża 50 g śliwki 100 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 150 g surówka z białej kapusty 150 g cukinia gotowana 100 g napój owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) blok drobiowy 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z kiszzonego ogórka i cebuli 100 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2607 Białko ogółem [g] 110 Tłuszcz [g] 108 Węglowodany ogółem [g] 314 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 56 Błonnik pokarmowy [g] 33
	podst Bar	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLEKO) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) papryka świeża 50 g śliwki 100 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) udko pieczone z kurczaka 150 g ziemniaki z koperkiem 200 g surówka z białej kapusty 150 g napój owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) blok drobiowy 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z kiszzonego ogórka i cebuli 100 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2556 Białko ogółem [g] 108 Tłuszcz [g] 110 Węglowodany ogółem [g] 296 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 38 Błonnik pokarmowy [g] 25

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-15 środa	lekka Ila	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (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) Herbata 250 ml		zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		blok drobiowy 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) Herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2270 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 65 Węglowodany ogółem [g] 338 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 20 Błonnik pokarmowy [g] 18
	diałizy VliH	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) Herbata 200 ml	mus jabłkowy 100 g sucharki 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO)	zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane 150 g cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	Filet z kurczaka gotowany 50 g (GLUTEN, SELER) ogórek zielony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) Herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2136 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 70 Węglowodany ogółem [g] 292 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 25 Błonnik pokarmowy [g] 20
	bezmleczna łatwostrawna IIC	kasza kukurydziana na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	mus jabłkowy 100 g	zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy b/c 250 ml	pieczywo chrupkie żytnie 2 szt mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g	blok drobiowy 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2293 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 65 Węglowodany ogółem [g] 345 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 50 Błonnik pokarmowy [g] 20
	b/bialk. IV + w chemioter.	kasza kukurydziana 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 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt	zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 300 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN)	blok drobiowy 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) Herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2875 Białko ogółem [g] 155 Tłuszcz [g] 100 Węglowodany ogółem [g] 349 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 22 Błonnik pokarmowy [g] 18

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-15 środa	cukrzykowa VI	ser żółty (1) 50 g (MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) śliwki 100 g papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	mus jabłkowy 100 g wafle ryżowe bezcukrowe 30 g	zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) surówka z białej kapusty 150 g napój owocowy b/c 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 40 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	blok drobiowy 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z kiszzonego ogórka i cebuli 100 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo chrupkie żytnie 2 szt	Wartość energetyczna [kcal] 2776 Białko ogółem [g] 121 Tłuszcz [g] 124 Węglowodany ogółem [g] 312 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 30 Błonnik pokarmowy [g] 37
	niskobiałkowa lekkostrawna V	miód wielokwiatowy 25g 2 szt mandarynka 1szt (100g) 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	mus jabłkowy 100 g	zupa dyniowa z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet z brokuła 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napój owocowy 200 ml		pasztet sojowy 30 g (SOJA) blok drobiowy 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1844 Białko ogółem [g] 44 Tłuszcz [g] 65 Węglowodany ogółem [g] 284 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 53 Błonnik pokarmowy [g] 24
2025-10-16 czwartek	dieta śródziemnom.	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser biały mielony z natką pietruszki 50 g (MLEKO) ogonówka wieprzowa 50 g (SOJA) jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO) papryka świeża 50 g gruszka 1szt 150 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) pieczeń wieprzowa w sosie ciemnym 80 g (GLUTEN, SELER) sos pieczeniowy 50 ml (GLUTEN) fasolka szparagowa gotowana 150 g (GLUTEN) marchewka gotowana 100 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka ryżowa tuńczykiem, pomidorem, groszkiem i kukurydzą 150 g (GORCZYCA) ogórek kiszony 50 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2532 Białko ogółem [g] 111 Tłuszcz [g] 69 Węglowodany ogółem [g] 389 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 30 Błonnik pokarmowy [g] 46

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-16 czwartek	podst Bar	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser biały mielony z natką pietruszki 50 g (MLEKO) ogonówka wieprzowa 50 g (SOJA) papryka świeża 50 g gruszka 1szt 150 g Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ)) 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) pieczeń wieprzowa w sosie ciemnym 80 g (GLUTEN, SELER) fasolka szparagowa gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka ryżowa tuńczykiem, pomidorem, groszkiem i kukurydzą 150 g (GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ)) 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2473 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 387 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 31 Błonnik pokarmowy [g] 36
	lekka Ila	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser biały mielony z natką pietruszki 50 g (MLEKO) ogonówka wieprzowa 50 g (SOJA) sałata 20 g Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie dietetycznym (2) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2352 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 56 Węglowodany ogółem [g] 378 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 26
	diałzy VIIh	ser biały mielony z natką pietruszki 50 g (MLEKO) ogonówka wieprzowa 50 g (SOJA) sałata 20 g Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 200 ml	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie dietetycznym (2) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) jogurt VEGE 150 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2237 Białko ogółem [g] 90 Tłuszcz [g] 52 Węglowodany ogółem [g] 364 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 50 Błonnik pokarmowy [g] 24
	bezmleczna łatwostrawna Iic	ryż na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) ogonówka wieprzowa 80 g (SOJA) Jabłko parzone (120g) 120 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ)) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	sok jabłkowy 200ml 1 szt	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie dietetycznym (2) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTNIĄ)) 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2264 Białko ogółem [g] 89 Tłuszcz [g] 65 Węglowodany ogółem [g] 347 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 17 Błonnik pokarmowy [g] 32

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-16 czwartek	b/białk. IV + w chemioter.	ryż na mleku 300 ml (MLEKO) ser biały mielony z natką pietruszki 50 g (MLEKO) ogonówka wieprzowa 50 g (SOJA) sałata 20 g Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie dietetycznym (2) 160 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2887 Białko ogółem [g] 140 Tłuszcz [g] 80 Węglowodany ogółem [g] 415 Sól [g] 9 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 26
	cukrzycowa VI	ser biały mielony z natką pietruszki 50 g (MLEKO) ogonówka wieprzowa 50 g (SOJA) papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie dietetycznym (2) 80 g (GLUTEN, SELER) fasolka szparagowa gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	sałatka ryżowa tuńczykiem, pomidorem, groszkiem i kukurydzą 150 g (GORCZYCA)	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek kiszony 50 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml	serek wiejski 150 g	Wartość energetyczna [kcal] 2120 Białko ogółem [g] 109 Tłuszcz [g] 67 Węglowodany ogółem [g] 288 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 35
	niskobiałkowa lekkostrawna V	pasta z warzyw z natką pietruszki 60 g (SELER) hummus 50 g papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 10 g (MLEKO) pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	jogurt VEGE 150 g	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) sztuka mięsa w sosie dietetycznym (2) 80 g (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml		szynka gotowana wieprzowa 40 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g Jabłko 120 g mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1724 Białko ogółem [g] 54 Tłuszcz [g] 44 Węglowodany ogółem [g] 291 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 66 Błonnik pokarmowy [g] 27

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-17 piątek	dieta śródziemnom.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) ser żółty (2) 50 g (MLEKO) polędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) sałata liść 1 Por bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEŻAM) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		zupa szczawiowa z ryżem zabelana 400 ml (MLEKO, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny panierowany smażony 100 g (GLUTEN, JAJA, RYBY) surówka z kiszonej kapusty 150 g (GORCZYCA) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) polędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) papryka świeża 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) sałatka z pomidora i sałaty z pestkami dyni 150 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2528 Białko ogółem [g] 109 Tłuszcz [g] 114 Węglowodany ogółem [g] 287 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 32 Błonnik pokarmowy [g] 38
	podst Bar	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) ser żółty (2) 50 g (MLEKO) polędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 50 g (GLUTEN) bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por herbata b/c 250 ml		zupa szczawiowa z ryżem zabelana 400 ml (MLEKO, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny panierowany smażony 100 g (GLUTEN, JAJA, RYBY) surówka z kiszonej kapusty 150 g (GORCZYCA) napoj owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) polędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) papryka świeża 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2211 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 73 Węglowodany ogółem [g] 302 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 28 Błonnik pokarmowy [g] 27
	lekka Ila	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt polędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por herbata b/c 250 ml		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 150 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		polędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) Jabłko 120 g pieczywo pszenne 110 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2353 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 372 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 30

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-17 piątek	dializy VIII	miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	Budyń z/c 200 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g filet z ryby gotowany 100 g (RYBY) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 20 g (GLUTEN)	połędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) Jabłko 120 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2489 Białko ogółem [g] 88 Tłuszcz [g] 76 Węglowodany ogółem [g] 377 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 51 Błonnik pokarmowy [g] 25
	bezmleczna łatwostrawna IIc	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g herbata b/c 250 ml	mus jabłkowy 50 g	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 150 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN)	połędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) Jabłko parzone (120g) 120 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2539 Białko ogółem [g] 110 Tłuszcz [g] 84 Węglowodany ogółem [g] 352 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 22 Błonnik pokarmowy [g] 31
	b/białk. IV + w chemioter.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por Kakao na mleku 200 ml (MLEKO)	Budyń z/c 200 g (GLUTEN, MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 200 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	ser biały krajanka (MLEKO) 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN)	połędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) Jabłko 120 g herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2950 Białko ogółem [g] 128 Tłuszcz [g] 70 Węglowodany ogółem [g] 469 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 74 Błonnik pokarmowy [g] 32
	cukrzycowa VI	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 50 g (GLUTEN) bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe bezcukrowe 30 g	zupa szczawiowa z ryżem zabelana 400 ml (MLEKO, SELER, GORCZYCA) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 150 g (GLUTEN, RYBY, SELER) surówka z kiszonej kapusty 150 g (GORCZYCA) napój owocowy b/c 250 ml	sałatka z pomidora i sałaty z pestkami dyni 200 g	połędwica z natką pietruszki (drobiowo-wieprzowa) 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2460 Białko ogółem [g] 114 Tłuszcz [g] 96 Węglowodany ogółem [g] 307 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 44

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-17 piątek	niskobiałkowa lekkostrawna V	miód wielokwiatowy 25g 1 szt dżemik 25 g ogórek zielony 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) pomarańcza 1/2 szt. 100 g MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	mus jabłkowy 100 g	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach po grecku 150 g (GLUTEN, RYBY, SELER) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		sałatka jarzynowa z olejem 150 g (SELER) papryka świeża 50 g Jabłko 120 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1694 Białko ogółem [g] 47 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 242 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 62 Błonnik pokarmowy [g] 31
2025-10-18 sobota	dieta śródziemnom.	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 250 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków 150 g sok pomidorowy 200 ml napoj owocowy 250 ml		poledwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałatka z pomidorów, salaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 100 g (SOJA) Jabłko 120 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 150 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2454 Białko ogółem [g] 109 Tłuszcz [g] 67 Węglowodany ogółem [g] 377 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 58 Błonnik pokarmowy [g] 47
	podst Bar	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		poledwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałatka z pomidorów, salaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 100 g (SOJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2536 Białko ogółem [g] 102 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 378 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 48 Błonnik pokarmowy [g] 38

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

2025-10-18 sobota		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
	lekka IIa	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały mielony z koperkiem 60 g (MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 150 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Bitka wieprzowa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml		połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałata liść 1 Por pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 150 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2436 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 64 Węglowodany ogółem [g] 374 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 24
	dializy VIIh	Filet z kurczaka gotowany 50 g (GLUTEN, SELER) ser biały mielony z koperkiem 60 g (MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 200 ml	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa 80 g buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml	szynka połędwiczowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałata liść 1 Por papryka świeża 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) herbata 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2294 Białko ogółem [g] 106 Tłuszcz [g] 69 Węglowodany ogółem [g] 325 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 38 Błonnik pokarmowy [g] 24
	bezmleczna łatwostrawna IIc	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 300 ml (JAJA, SELER) szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, 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 pieczywo chrupkie żytnie 2 szt	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Bitka wieprzowa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	szynka połędwiczowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 20 g (GLUTEN)	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2152 Białko ogółem [g] 89 Tłuszcz [g] 69 Węglowodany ogółem [g] 306 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 30 Błonnik pokarmowy [g] 26
	b/białk. IV + w chemioter.	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały mielony z koperkiem 50 g (MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Bitka wieprzowa w sosie koperkowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	szynka połędwiczowa 40 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica 'Ani' 80 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałata liść 1 Por pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2595 Białko ogółem [g] 132 Tłuszcz [g] 77 Węglowodany ogółem [g] 356 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 43 Błonnik pokarmowy [g] 23

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-18 sobota	cukrzykowa VI	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały mielony z koperkiem 60 g (MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Bitka wieprzowa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków 120 g napój owocowy b/c 250 ml	sok pomidorowy (200 ml) 1 szt	połędwica 'Ani' 60 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) sałatka z pomidorów, sałaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 100 g (SOJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	pieczywo chrupkie kukurydziane 2 szt Jabłko 120 g	Wartość energetyczna [kcal] 1859 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 61 Węglowodany ogółem [g] 252 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 37
	niskobiałkowa lekkostrawna V	hummus 50 g miód wielokwiatowy 25g 1 szt Jabłko 120 g papryka świeża 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	jogurt VEGE 150 g	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) Bitka wieprzowa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml		ogonówka wieprzowa 30 g (SOJA) dżemik 25 g sałata liść 1 Por pomidor 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1705 Białko ogółem [g] 50 Tłuszcz [g] 51 Węglowodany ogółem [g] 274 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 50 Błonnik pokarmowy [g] 24
2025-10-19 niedziela	dieta śródziemnom.	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata liść 1 Por pomidor 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 130 g surówka z czerwonej kapusty 150 g napój owocowy 250 ml		połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) rzodkiewka 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1817 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 69 Węglowodany ogółem [g] 216 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 27 Błonnik pokarmowy [g] 26
	podst Bar	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser topiony (1) 25 g (MLEKO) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko pieczone z kurczaka 130 g Surówka z czerwonej kapusty 150 g napój owocowy 250 ml		połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por rzodkiewka 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1774 Białko ogółem [g] 83 Tłuszcz [g] 63 Węglowodany ogółem [g] 229 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 21

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-19 niedziela	lekka Ila	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa lane klusieczki 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) warzywa gotowane 150 g (GLUTEN, SELER) napoj owocowy 250 ml		połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2225 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 74 Węglowodany ogółem [g] 307 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 21
	dietetyczna VIIh	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy z/c 200 ml	zupa lane klusieczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane 150 g warzywa gotowane 150 g (GLUTEN, SELER) napoj owocowy 200 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) rzodkiewka 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2115 Białko ogółem [g] 86 Tłuszcz [g] 69 Węglowodany ogółem [g] 298 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 50 Błonnik pokarmowy [g] 21
	bezmleczna łatwostrawna IIc	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko parzone (120g) 120 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa lane klusieczki 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) warzywa gotowane 150 g (GLUTEN, SELER)	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g miód wielokwiatowy 25g 1 szt MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2488 Białko ogółem [g] 113 Tłuszcz [g] 74 Węglowodany ogółem [g] 354 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 22 Błonnik pokarmowy [g] 24
	b/białk. IV + w chemioter.	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jajko gotowane 50 g (JAJA) Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt	zupa lane klusieczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 300 g (GLUTEN, SELER) warzywa gotowane 150 g (GLUTEN, SELER) napoj owocowy 250 ml	ser biały mielony 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN)	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2915 Białko ogółem [g] 156 Tłuszcz [g] 105 Węglowodany ogółem [g] 348 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 43 Błonnik pokarmowy [g] 22

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-13 do dnia 2025-10-19 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-19 niedziela	cukrzykowa VI	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa lane klusieczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) surówka z czerwonej kapusty 150 g napój owocowy b/c 250 ml	ser biały mielony z natką pietruszki 40 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) rzodkiewka 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2029 Białko ogółem [g] 109 Tłuszcz [g] 68 Węglowodany ogółem [g] 262 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 15 Błonnik pokarmowy [g] 32
	niskobiałkowa lekkostrawna V	mięso got. wieprzowe 30 g miód wielokwiatowy 25g 2 szt pomidor 50 g sałata liść 1 Por Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	wafle ryżowe 30 g	zupa lane klusieczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 100 g (GLUTEN, SELER) warzywa gotowane 150 g (GLUTEN, SELER) napój owocowy 200 ml		pasta z warzyw z natką pietruszki 100 g (SELER) mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1706 Białko ogółem [g] 54 Tłuszcz [g] 41 Węglowodany ogółem [g] 291 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 64 Błonnik pokarmowy [g] 22