

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-20 poniedziałek	dieta śródziemnom.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) Jajko gotowane 50 g (JAJA) Kielbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g pomarańcza 1/2 szt. 100 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		zupa pieczarkowa zabelana z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g gołąbek w sosie pomidorowym 150 g (GLUTEN) surówka z selera i jabłka 150 g (SELER) jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO) napoj owocowy 250 ml		połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z pomidorów, sałaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 150 g (SOJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2347 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 320 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 55 Błonnik pokarmowy [g] 42
	podst Bar	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt Kielbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pieczarkowa zabelana z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g gołąbek w sosie pomidorowym 150 g (GLUTEN) surówka z selera i jabłka 150 g (SELER) jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO) napoj owocowy 250 ml		połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z pomidorów, sałaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 100 g (SOJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA)) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2393 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 71 Węglowodany ogółem [g] 363 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 37 Błonnik pokarmowy [g] 35
	lekka Ila	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) miód wielokwiatowy 25g 1 szt Kielbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa grysikowa z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Brokuły gotowane 150 g napoj owocowy 250 ml		połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z pomidorów i sałaty z natką pietruszki 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2371 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 76 Węglowodany ogółem [g] 342 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 24

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-20 poniedziałek	dializy Vllh	miód wielokwiatowy 25g 1 szt Kielbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLEKO)	zupa grysikowa z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) Filet z kurczaka gotowany 80 g (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Brokuły gotowane 150 g napoj owocowy 250 ml	Jabłko parzone (120g) 120 g	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka jarzynowa z olejem 100 g (SELER) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2085 Białko ogółem [g] 81 Tłuszcz [g] 63 Węglowodany ogółem [g] 310 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 25
	bezmleczna łatwostrawna Iic	płatki owsiane na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) Kielbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	mus jabłkowy z cynamonem 100 g	zupa grysikowa z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Brokuły gotowane 150 g napoj owocowy 250 ml	pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIa) 30 g (GLUTEN) Jajko gotowane 50 g (JAJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2322 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 83 Węglowodany ogółem [g] 312 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 27
	b/białk. IV + w chemioter.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) Jajko gotowane 50 g (JAJA) Kielbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	mus jabłkowy 100 g	zupa grysikowa z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Brokuły gotowane 150 g napoj owocowy 250 ml	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLEKO)	połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2417 Białko ogółem [g] 110 Tłuszcz [g] 79 Węglowodany ogółem [g] 329 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 49 Błonnik pokarmowy [g] 24
	cukrzycowa VI	Kielbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIa) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	sok pomidorowy (330ml) 1 szt	zupa pieczarkowa zabieleną z makaronem 400 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g gołąbek w sosie pomidorowym 150 g (GLUTEN) surówka z selera i jabłka 150 g (SELER) jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLEKO) napoj owocowy b/c 250 ml	sałatka z ogórka zielonego i rzodkiewki 200 g	połędwica sopocka wieprzowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z pomidorów, sałaty, ciecierzycy z olejem rzepakowym 100 g (SOJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIa) 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	kefir 200 ml (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2646 Białko ogółem [g] 97 Tłuszcz [g] 138 Węglowodany ogółem [g] 274 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 20 Błonnik pokarmowy [g] 39

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-20 poniedziałek	niskobiałkowa lekkostrawna V	dżemik 2szt. 50 g Jabłko 120 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 10 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c z jabłkiem 200 ml	zupa grysikowa z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLUTEN, SELER) Brokuły gotowane 150 g napoj owocowy 200 ml		sałatka jarzynowa z olejem 100 g (SELER) hummus 60 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1880 Białko ogółem [g] 56 Tłuszcz [g] 38 Węglowodany ogółem [g] 343 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 71 Błonnik pokarmowy [g] 28
2025-10-21 wtorek	dieta śródziemnom.	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLEKO) Szynka bartenika 25 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) Jogurt naturalny z musli 100 ml (MLEKO) ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 250 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 80 g (GLUTEN, JAJA) Brukselka gotowana 150 g Surówka z białej kapusty 100 g napoj owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) szynka gotowana wieprzowa 30 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) mandarynka 1szt (100g) 100 g pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml sałata liść 1 Por		Wartość energetyczna [kcal] 2190 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 63 Węglowodany ogółem [g] 319 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 29 Błonnik pokarmowy [g] 33
	podst Bar	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLEKO) Szynka bartenika 25 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 60 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g kotlet schabowy panierowany 80 g (GLUTEN, JAJA) Brukselka gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) szynka gotowana wieprzowa 30 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 150 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2305 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 60 Węglowodany ogółem [g] 359 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 23 Błonnik pokarmowy [g] 27

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-21 wtorek	lekka Ila	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLEKO) Szynka bartenika 25 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) pomidor sparzony 50 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 pomidorowa z ryżem 400 ml (SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) szpinak gotowany 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 150 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml sałata liść 1 Por		Wartość energetyczna [kcal] 2481 Białko ogółem [g] 112 Tłuszcz [g] 60 Węglowodany ogółem [g] 387 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 24 Błonnik pokarmowy [g] 26
	dializy VIIh	Szynka bartenika 25 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	sok jabłkowy 200ml 1 szt	zupa ryżowa z natką pietruszki 400 ml (SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany 80 g szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml	połędwica z koperkiem 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN) sałata liść 1 Por	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2328 Białko ogółem [g] 101 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 344 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 22 Błonnik pokarmowy [g] 25
	bezmleczna łatwostrawna IIc	kasza kukurydziana na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) Szynka bartenika 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor sparzony 50 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe 30 g Jabłko parzone (120g) 120 g	zupa ryżowa z natką pietruszki 400 ml (SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	połędwica z koperkiem 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIĄ) 40 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko parzone (120g) 120 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2525 Białko ogółem [g] 102 Tłuszcz [g] 73 Węglowodany ogółem [g] 378 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 14 Błonnik pokarmowy [g] 26

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-21 wtorek	b/białk. IV + w chemioter.	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLEKO) Szynka bartenika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) pomidor sparzony 50 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)	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 20 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	zupa ryżowa z natką pietruszki 400 ml (SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2837 Białko ogółem [g] 160 Tłuszcz [g] 90 Węglowodany ogółem [g] 361 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 25
	cukrzykowa VI	Szynka bartenika 25 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEZAM) pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (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	sok pomidorowy (200 ml) 1 szt	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNĄ, mąka ŻYTNIĄ) 130 g (GLUTEN) herbata b/c z cytryną 250 ml	kanapka z ciemnego pieczywa z połówką drobiową i masłem 82% (35g+20g+5g) 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA)	Wartość energetyczna [kcal] 1810 Białko ogółem [g] 101 Tłuszcz [g] 48 Węglowodany ogółem [g] 261 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 13 Błonnik pokarmowy [g] 36
	niskobiałkowa lekkostrawna V	mięso got. wieprzowe 50 g ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 10 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	mandarynka 1szt (100g) 100 g	zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g gołąbek jarski w sosie pomidorowym 150 g (GLUTEN, SELER) szpinak gotowany 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml		pasta z warzyw z natką pietruszki 60 g (SELER) sałata 20 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1827 Białko ogółem [g] 52 Tłuszcz [g] 46 Węglowodany ogółem [g] 315 Sól [g] 3 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 27

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-22 środa	dieta śródziemnom.	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczeń rzymska 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, GORCZYCA) ser żółty (1) 30 g (MLEKO) gruszka 1szt 150 g sałata 20 g papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) Surówka z buraczków 150 g napój owocowy 250 ml mus jabłkowy 100 g		ser biały krajanka (MLEKO) 60 g (MLEKO) sałatka z tuńczykiem, sałatą, jajkiem, pomidorami, kukurydzą 200 g (SELER, GORCZYCA) Banan 1 szt 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2626 Białko ogółem [g] 115 Tłuszcz [g] 73 Węglowodany ogółem [g] 400 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 64 Błonnik pokarmowy [g] 44
	podst Bar	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pieczeń rzymska 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, GORCZYCA) ser żółty (1) 25 g (MLEKO) rogalik maślany 1/2 szt. (40g) 0 szt (GLUTEN, JAJA, MLEKO) papryka świeża 50 g gruszka 1szt 150 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA)) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku b/c 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (GLUTEN, SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków 150 g napój owocowy 250 ml mus jabłkowy 100 g		kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z tuńczykiem, sałatą, jajkiem, pomidorami, kukurydzą 200 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA)) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2839 Białko ogółem [g] 112 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 436 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 52 Błonnik pokarmowy [g] 39
	lekka Ila	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) miód wielokwiatowy 25g 1 szt rogalik maślany 1/2 szt. (40g) 0 szt (GLUTEN, JAJA, MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku b/c 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml mus jabłkowy 100 g		kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałata liść 1 Por pomidor sparzony 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2773 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 420 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 39 Błonnik pokarmowy [g] 24

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-22 środa	dializy VIII	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) miód wielokwiatowy 25g 1 szt rogalik maślany 1/2 szt. (40g) 0 szt (GLUTEN, JAJA, MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 200 ml	sok pomidorowy (200 ml) 1 szt	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane 150 g buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml	ser biały mielony z natką pietruszki 40 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałata liść 1 Por papryka świeża 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2583 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 76 Węglowodany ogółem [g] 386 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 24 Błonnik pokarmowy [g] 24
	bezmleczna łatwostrawna IIc	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 300 ml (JAJA, SELER) połędwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe 30 g mus jabłkowy 100 g	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy b/c 250 ml	szynka połędwiczowa 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	Kielbasa krakowska mielona 60 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] 2683 Białko ogółem [g] 107 Tłuszcz [g] 80 Węglowodany ogółem [g] 397 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 38 Błonnik pokarmowy [g] 28
	białk. IV + w chemioter.	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) rogalik maślany 1/2 szt. (40g) 0 szt (GLUTEN, JAJA, MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku b/c 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 300 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	ser biały mielony z koperkiem 40 g (MLEKO) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml pomidor sparzony 50 g		Wartość energetyczna [kcal] 3165 Białko ogółem [g] 160 Tłuszcz [g] 118 Węglowodany ogółem [g] 377 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 24 Błonnik pokarmowy [g] 24
	cukrzycowa VI	połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser żółty (1) 50 g (MLEKO) sałata 20 g papryka świeża 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kefir 150 ml (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 150 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków 150 g napój owocowy b/c 250 ml	ser biały mielony z koperkiem 40 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	kielbasa krakowska (drobiowo-wieprzowa) 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z tuńczykiem, sałata, jajkiem, pomidorami, kukurydzą 200 g (SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe 30 g sok pomidorowy 200 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2404 Białko ogółem [g] 118 Tłuszcz [g] 78 Węglowodany ogółem [g] 326 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 30 Błonnik pokarmowy [g] 39

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-22 środa	niskobiałkowa lekkostrawna V	miód wielokwiatowy 2 szt. 50 g pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 10 g (MLEKO) jogurt VEGE 150 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SELER) ryż na sypko 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie szpinakowym 100 g (GLUTEN , SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 200 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) sałata 20 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1627 Białko ogółem [g] 52 Tłuszcz [g] 51 Węglowodany ogółem [g] 248 Sól [g] 1 Sacharoza [g] 71 Błonnik pokarmowy [g] 16
	dieta śródziemnom.	płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLUTEN , MLEKO) Jajko gotowane 50 g (JAJA) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN , SOJA , MLEKO , SELER , GORCZYCA) Banan 1/2 szt 1 Por sałata 20 g pomidor 50 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN , MLEKO , SEŻAM) herbata 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		zupa barszcz ukraiński z ziemniakami 400 ml (GLUTEN , SELER) kasza pęczak na sypko 200 g schab gotowany w sosie pieczarkowym (1) 80 g (GLUTEN , SELER) Surówka z kapusty pekińskiej 150 g napój owocowy 250 ml		hummus 60 g ser biały krajanka (MLEKO) 80 g (MLEKO) sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 100 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2524 Białko ogółem [g] 114 Tłuszcz [g] 104 Węglowodany ogółem [g] 303 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 54 Błonnik pokarmowy [g] 39
2025-10-23 czwartek	podst Bar	płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLUTEN , MLEKO) Jajko gotowane 50 g (JAJA) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN , SOJA , MLEKO , SELER , GORCZYCA) Banan 1/2 szt 1 Por sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 50 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN , MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		zupa barszcz ukraiński z ziemniakami 400 ml (GLUTEN , SELER) kasza pęczak na sypko 200 g schab gotowany w sosie pieczarkowym (1) 80 g (GLUTEN , SELER) Surówka z kapusty pekińskiej 150 g napój owocowy 250 ml		ser biały krajanka (MLEKO) 80 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2716 Białko ogółem [g] 119 Tłuszcz [g] 98 Węglowodany ogółem [g] 357 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 35

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-23 czwartek	lekka Ila	plátky ječmíenné na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) poledwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Banan 1/2 szt 1 Por sałata 20 g pomidor sparzony 50 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza ječmíenná na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napój owocowy 250 ml		szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2344 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 49 Węglowodany ogółem [g] 390 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 35 Błonnik pokarmowy [g] 33
	dializy VIIh	poledwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomarańcza 1/2 szt. 100 g sałata 20 g pomidor sparzony 50 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) herbata b/c 200 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza ječmíenná na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany 80 g cukinia gotowana 150 g napój owocowy 200 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 200 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2165 Białko ogółem [g] 98 Tłuszcz [g] 44 Węglowodany ogółem [g] 360 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 30
	bezmleczna łatwostrawna IIc	plátky ječmíenné na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) poledwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 50 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	sok pomidorowy 200 ml	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza ječmíenná na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napój owocowy b/c 250 ml	mus jabłkowy 100 g waflę ryżowe 20 g	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko parzone (120g) 120 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2550 Białko ogółem [g] 106 Tłuszcz [g] 48 Węglowodany ogółem [g] 442 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 49 Błonnik pokarmowy [g] 37
	b/białk. IV + w chemioter.	plátky ječmíenné na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) poledwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g bułka kajzerka 1szt (50g) 50 g pieczywo pszenne 60 g (GLUTEN) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) Banan 1/2 szt 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza ječmíenná na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napój owocowy 250 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLUTEN, MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) Jabłko 120 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)		Wartość energetyczna [kcal] 2733 Białko ogółem [g] 149 Tłuszcz [g] 58 Węglowodany ogółem [g] 421 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 44 Błonnik pokarmowy [g] 34

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-23 czwartek	cukrzykowa VI	Jajko gotowane 50 g (JAJA) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomarańcza 1/2 szt. 100 g sałata 20 g bułka grahamka 1szt 80 g (GLUTEN, MLEKO, SEŻAM) herbata b/c 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza pęczak na sypko 200 g schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) Surówka z kapusty pekińskiej 150 g napój owocowy b/c 250 ml	sałatka z pomidorów, sałaty z fasolą czerwoną z olejem rzepakowym 200 g	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml MASŁO 82% 15 g (MLEKO)	pieczywo chrupkie żytnie 2 szt kefir 200 ml (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2389 Białko ogółem [g] 107 Tłuszcz [g] 114 Węglowodany ogółem [g] 251 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 25 Błonnik pokarmowy [g] 32
	niskobiałkowa lekkostrawna V	dżemik 50 g jogurt VEGE 150 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 10 g (MLEKO) Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) herbata z cytryną 250 ml	soczek owocowo-warzywny 200 ml	zupa jarzynowa z ziemniakami i groszkiem zielonym 400 ml (GLUTEN, SELER, GORCZYCA) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) schab gotowany w sosie jarzynowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) cukinia gotowana 150 g napoj owocowy 250 ml		hummus 60 g ogórek zielony 50 g Banan 1 szt 1 Por pieczywo pszenne 80 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1653 Białko ogółem [g] 55 Tłuszcz [g] 27 Węglowodany ogółem [g] 312 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 76 Błonnik pokarmowy [g] 27
2025-10-24 piątek	dieta śródziemnom.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) marmolada owocowa 50 g połędwica z warzywami 50 g serek homogenizowany naturalny 100 g (MLEKO) sałata liść 1 Por ogórek zielony 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny z pieca 100 g (RYBY) surówka z kiszzonej kapusty 150 g (GORCZYCA) jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO) napoj owocowy 250 ml		szynka połędwiczna 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) kalarepa plastrowana 50 g sałatka z pomidorów, sałaty, natką pietruszki z pestkami słonecznika 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1906 Białko ogółem [g] 89 Tłuszcz [g] 61 Węglowodany ogółem [g] 266 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) połędwica z warzywami 50 g marmolada owocowa 50 g sałata liść 1 Por serek homogenizowany naturalny 100 g (MLEKO) ogórek zielony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g Filet z miruny z pieca 100 g (RYBY) surówka z kiszzonej kapusty 150 g (GORCZYCA) napoj owocowy 250 ml		szynka połędwiczna 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) sałatka z pomidorów, sałaty, natką pietruszki z pestkami słonecznika 50 g kalarepa plastrowana 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1962 Białko ogółem [g] 87 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 278 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 17 Błonnik pokarmowy [g] 26

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-24 piątek	lekka Ila	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) pomidor sparzony 50 g Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 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		szynka połówdicowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) sałatka z pomidorów i sałaty z natką pietruszki 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2402 Białko ogółem [g] 88 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 342 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 23
	dializy Vilh	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) ogórek zielony 50 g Ciasteczka 50 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) herbata b/c 200 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml waflę ryżowe 30 g	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g filet z ryby gotowany 100 g (RYBY) marchewka gotowana mini 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Kalafior z wody 150 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka połówdicowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) kalarepa plastrowana 50 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2296 Białko ogółem [g] 82 Tłuszcz [g] 75 Węglowodany ogółem [g] 336 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 25 Błonnik pokarmowy [g] 25
	bezmleczna łatwostrawna Iic	Kasza manna na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g miód wielokwiatowy 25g 1 szt pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml waflę ryżowe 30 g	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 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	Kalafior z wody 150 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka połówdicowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 264 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2578 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 417 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 46 Błonnik pokarmowy [g] 30
	b/białk. IV + w chemioter.	kasza manna na mleku (MLEKO, kasza manna (z PSZENICY)) 300 ml (GLUTEN, MLEKO) szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor sparzony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 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	połowdica z koperkiem 20 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO) MASŁO 82% 5 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN)	szynka połówdicowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) sałatka z pomidorów, sałaty, natką pietruszki z pestkami słonecznika 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2358 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 76 Węglowodany ogółem [g] 330 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 31

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-24 piątek	cukrzykowa VI	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka (MLEKO) 60 g (MLEKO) pomarańcza 1/2 szt. 100 g ogórek zielony 50 g Pieczywo graham 130 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	sok pomidorowy (330ml) 1 szt	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) ziemniaki 200 g Filet z miruny gotowany w jarzynach 100 g (GLUTEN, RYBY, SELER) surówka z kiszzonej kapusty 150 g (GORCZYCA) napoj owocowy 250 ml	Kalafior z wody 150 g	szynka połówkowa 60 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, SO2) sałatka z pomidorów, sałaty, natką pietruszki z pestkami słonecznika 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	serek wiejski 150 g	Wartość energetyczna [kcal] 1473 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 50 Węglowodany ogółem [g] 178 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 11 Błonnik pokarmowy [g] 30
	niskobiałkowa lekkostrawna V	mięso got. wieprzowe 30 g miód wielokwiatowy 25g 1 szt sałata liść 1 Por jogurt VEGE 150 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	wafle ryżowe 30 g mus jabłkowy 100 g	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 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 200 ml		hummus 50 g kalarepa plastrowana 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1715 Białko ogółem [g] 51 Tłuszcz [g] 50 Węglowodany ogółem [g] 277 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 51 Błonnik pokarmowy [g] 24
2025-10-25 sobota	dietą śródziemnom.	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) połowica sopocka wieprzowa 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa grochowa z ziemniakami (SELER, mąka PSZENNA, przyprawa warzywna (SELER, SOJA) 400 ml (GLUTEN, SOJA, SELER) kasza gryczana (może zawierać GLUTEN, DWUTLENEK SIARKI, ORZECHY, SELER, ŁUBIN) 200 g (SOJA) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z marchewki 150 g Brokuły gotowane 100 g napoj owocowy 250 ml		Szynka białka 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z rzodkiewki i szczypiorku 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2458 Białko ogółem [g] 107 Tłuszcz [g] 95 Węglowodany ogółem [g] 315 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 41 Błonnik pokarmowy [g] 42

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-25 sobota	podst Bar	platkí owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) poledwica sopocka wieprzowa 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA)) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa grochowa z ziemniakami (SELER, mąka PSZENNA, przyprawa warzywna (SELER, SOJA) 400 ml (GLUTEN, SOJA, SELER) kasza gryczana (może zawierać GLUTEN, DWUTLENEK SIARKI, ORZECHY, SELER, ŁUBIN) 200 g (SOJA) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z marchewki 150 g napoj owocowy 250 ml		Szynka bartnika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z rzodkiewki i szczypiorku 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA)) 130 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2513 Białko ogółem [g] 101 Tłuszcz [g] 92 Węglowodany ogółem [g] 340 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 44 Błonnik pokarmowy [g] 36
	lekka Ila	platkí owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) poledwica sopocka wieprzowa 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		Szynka bartnika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 140 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2398 Białko ogółem [g] 103 Tłuszcz [g] 56 Węglowodany ogółem [g] 385 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 28
	dializy VIIh	poledwica sopocka wieprzowa 30 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ser biały krajanka z koperkiem 50 g (MLEKO) sałata 20 g pieczywo pszenne 110 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 200 ml	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt	zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa 80 g marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 200 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo pszenne 30 g (GLUTEN)	Szynka bartnika 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z rzodkiewki i szczypiorku 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 110 g (GLUTEN) herbata 200 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2380 Białko ogółem [g] 100 Tłuszcz [g] 75 Węglowodany ogółem [g] 339 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 31 Błonnik pokarmowy [g] 24
	bezmleczna łatwostrawna IIc	platkí owsiane na wywarze z jarzyn 300 ml (GLUTEN, SELER) poledwica sopocka wieprzowa 80 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe 30 g Jabłko parzone (120g) 120 g	zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTŃIA)) 30 g (GLUTEN)	Szynka bartnika 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) Jabłko parzone (120g) 120 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo pszenne 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2710 Białko ogółem [g] 111 Tłuszcz [g] 73 Węglowodany ogółem [g] 420 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 19 Błonnik pokarmowy [g] 35

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-25 sobota	b/białk.IV + w chemioter.	platkı owsiane na mleku 300 ml (GLUTEN, MLEKO) ser biały krajanka z koperkiem 60 g (MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA)) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt	zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 160 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA)) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO)	Szynka bارتnika 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) pomidor 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA)) 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2599 Białko ogółem [g] 136 Tłuszcz [g] 82 Węglowodany ogółem [g] 346 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 37 Błonnik pokarmowy [g] 35
	cukrzycowa VI	ser biały krajanka z koperkiem 50 g (MLEKO) połędwica sopocka wieprzowa 50 g (GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałata 20 g pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA)	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLEKO)	zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza gryczana (może zawierać GLUTEN, DWUTLENEK SIARKI, ORZECHY, SELER, ŁUBIN) 200 g (SOJA) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) surówka z marchewki 150 g napój owocowy b/c 250 ml	Jajko gotowane 50 g (JAJA) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO)	Szynka bارتnika 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SO2) sałatka z rzodkiewki i szczypiorku 50 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	ser biały krajanka z koperkiem 50 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNNA, mąka ŻYTANIA) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2686 Białko ogółem [g] 126 Tłuszcz [g] 119 Węglowodany ogółem [g] 296 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 22 Błonnik pokarmowy [g] 39
	niskobiałkowa lekkostrawna V	marmolada owocowa 50 g pomarańcza 1 szt. 180 g sałata liść 1 Por Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400 ml (GLUTEN, SELER) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLUTEN) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLUTEN, SELER) marchewka gotowana 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		mięso got. wieprzowe 50 g mus owocowo-warzywny (tubka 100g) 100 g Jabłko 120 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 10 g (MLEKO) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1569 Białko ogółem [g] 52 Tłuszcz [g] 36 Węglowodany ogółem [g] 272 Sól [g] 1 Sacharoza [g] 88 Błonnik pokarmowy [g] 26

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-26 niedziela	dieta śródziemnom.	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) ser biały krajanka (MLEKO) 50 g (MLEKO) Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		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 buraczków 150 g Kalafior z wody 100 g napoj owocowy 250 ml		Jajko gotowane 50 g (JAJA) pasztet sojowy 60 g (SOJA) ogórek zielony 30 g sałatka z papryki i sałaty 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo graham (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 100 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2049 Białko ogółem [g] 111 Tłuszcz [g] 68 Węglowodany ogółem [g] 268 Sól [g] 4 Sacharoza [g] 55 Błonnik pokarmowy [g] 39
	podst Bar	ser żółty (2) 50 g (MLEKO) połędwica 'Ani' 30 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) 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 buraczków 150 g napoj owocowy 250 ml		szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z papryki i sałaty 100 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2060 Białko ogółem [g] 92 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 297 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 55 Błonnik pokarmowy [g] 24
	lekka Ila	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pomidor 50 g sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)		zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTANIA) 120 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2052 Białko ogółem [g] 90 Tłuszcz [g] 66 Węglowodany ogółem [g] 285 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 42 Błonnik pokarmowy [g] 21

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-26 niedziela	dializy VIIh	połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) ogórek konserwowy 50 g (SELER, GORCZYCA) sałata liść 1 Por pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane 150 g buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napój owocowy 250 ml	Chrupki kukurydziane 30 g	szynka gotowana wieprzowa 50 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) ogórek zielony 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 120 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2136 Białko ogółem [g] 90 Tłuszcz [g] 67 Węglowodany ogółem [g] 305 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 50 Błonnik pokarmowy [g] 22
	bezmleczna łatwostrawna IIC	połędwica 'Ani' 80 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) pomidor sparzony 50 g pieczywo pszenne 120 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata 250 ml	kisiel owocowy b/c 150 ml	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (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	Chrupki kukurydziane 30 g	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) dżemik 25 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2189 Białko ogółem [g] 94 Tłuszcz [g] 62 Węglowodany ogółem [g] 325 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 50 Błonnik pokarmowy [g] 23
	b/białk. IV + w chemioter.	ser żółty (2) 50 g (MLEKO) połędwica 'Ani' 50 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) Ciasto drożdżowe 30 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) pomidor 50 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) kawa zbożowa na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO)	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLEKO)	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (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	ser biały mielony 40 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 80 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) pomidor 50 g sałata liść 1 Por MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 100 g (GLUTEN) herbata 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 2643 Białko ogółem [g] 148 Tłuszcz [g] 101 Węglowodany ogółem [g] 299 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 43 Błonnik pokarmowy [g] 24
	cukrzycowa VI	połędwica 'Ani' 80 g (GLUTEN, JAJA, ORZECHY, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA, SEZAM) ogórek zielony 50 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 130 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata b/c 250 ml	kisiel owocowy b/c 200 ml	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA, SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 150 g (GLUTEN, SELER) surówka z buraczków 150 g napój owocowy b/c 250 ml	Brokuły gotowane 150 g pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 30 g (GLUTEN) MASŁO 82% 5 g (MLEKO)	szynka gotowana wieprzowa 60 g (GLUTEN, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) sałatka z papryki i sałaty 100 g MASŁO 82% 15 g (MLEKO) pieczywo mieszane (mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA)) 130 g (GLUTEN) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe 30 g jogurt naturalny 100 ml (MLEKO)	Wartość energetyczna [kcal] 2100 Białko ogółem [g] 98 Tłuszcz [g] 59 Węglowodany ogółem [g] 310 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 39 Błonnik pokarmowy [g] 30

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2025-10-20 do dnia 2025-10-26 SEKTOR 8 BAI

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	SUMA
2025-10-26 niedziela	niskobiałkowa lekkostrawna V	dżemik 2szt. 50 g Pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) Jabłko 120 g sałata liść 1 Por herbata z cytryną 250 ml	Banan 1 szt 1 Por	zupa zacierka na jarzynach z natką pietruszki (marchewka, pietruszka, seler) 400 ml (JAJA , SELER) ziemniaki z koperkiem 200 g udko z kurczaka gotowane w sosie jarzynowym 100 g (GLUTEN , SELER) buraczki gotowane 150 g (GLUTEN) napoj owocowy 250 ml		hummus 50 g jogurt VEGE 150 g sałatka z papryki i sałaty 100 g pieczywo pszenne 100 g (GLUTEN) MASŁO 82% 15 g (MLEKO) herbata z cytryną 250 ml		Wartość energetyczna [kcal] 1709 Białko ogółem [g] 49 Tłuszcz [g] 53 Węglowodany ogółem [g] 271 Sól [g] 2 Sacharoza [g] 67 Błonnik pokarmowy [g] 22