

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów-lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-05-27 poniedziałek	Sniadanie	Jabłko 150 g Płatki jęczmienne na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Pomarańcza 200 g Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (<u>MLE.</u>) Ogórek świeży 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt	Jabłko pieczone 150 g Płatki jęczmienne na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Parówki z fileta z kurczaka wyrób drobiowy homogenizowany, wędzony, parzony bez ostionki 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Ser mozzarella 40 g (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Obiad	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Surówka z selera i jabłka b/c () 150 g (<u>MLE, SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Gulasz warzywny z ciecierzycą () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Surówka z marchwi z olejem b/c () 150 g Surówka z selera i jabłka b/c () 150 g (<u>MLE, SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Surówka z selera i jabłka b/c () 150 g (<u>MLE, SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pulpet drobiowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Kalafior gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kalafior gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
	PD		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z szynką drobiową SU (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Serek fromage naturalny 80g -Górski przysmak 0,25 szt (<u>MLE.</u>)
	PN	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g				
	Wartość energetyczna: 2168.21 kcal; Białko ogółem: 99.76 g; Tłuszcz: 75.39 g; Kw. tł. nasy.: 25.39 g; Węglowodany ogółem: 287.25 g; W tym cukry: 61.15 g; Błonnik pok.: 29.00 g; Sól: 7.52 g;	Wartość energetyczna: 2061.44 kcal; Białko ogółem: 82.81 g; Tłuszcz: 74.21 g; Kw. tł. nasy.: 22.43 g; Węglowodany ogółem: 289.06 g; W tym cukry: 51.29 g; Błonnik pok.: 47.10 g; Sól: 8.14 g;	Wartość energetyczna: 2120.21 kcal; Białko ogółem: 96.67 g; Tłuszcz: 77.38 g; Kw. tł. nasy.: 24.21 g; Węglowodany ogółem: 277.35 g; W tym cukry: 42.06 g; Błonnik pok.: 35.55 g; Sól: 8.41 g;	Wartość energetyczna: 2085.73 kcal; Białko ogółem: 95.09 g; Tłuszcz: 74.51 g; Kw. tł. nasy.: 22.07 g; Węglowodany ogółem: 273.43 g; W tym cukry: 42.15 g; Błonnik pok.: 27.43 g; Sól: 7.05 g;	Wartość energetyczna: 2896.99 kcal; Białko ogółem: 142.51 g; Tłuszcz: 111.43 g; Kw. tł. nasy.: 47.95 g; Węglowodany ogółem: 344.55 g; W tym cukry: 41.62 g; Błonnik pok.: 28.68 g; Sól: 10.58 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów-lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-05-28 wtorek	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Chleb Graham 30 g (GLU PSZ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Roszponka 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Roszponka 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Roszponka 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ) Masło 83% tł. 20 g (MLE) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,5 szt Ser żółty 40 g (MLE) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Ser topiony 25g 1 szt (MLE)
	II ŚN	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE)				
	Obiad	Solferino ()SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Makaron 150 g (GLU PSZ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (GLU PSZ, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino ()SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty 150 g (GLU PSZ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (GLU PSZ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino ()SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Makaron 150 g (GLU PSZ) Filet z indyka gotowany 100 g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (GLU PSZ, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino ()SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Makaron 150 g (GLU PSZ) Zrazik drobiowy z indyka gotowany mielony SU 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (GLU PSZ, SEL) Marchew mini gotowana z olejem* 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino ()SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Makaron 150 g (GLU PSZ) Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (GLU PSZ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Marchew mini gotowana z olejem* 50 g
	PD	Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE)			
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Chleb Graham 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Talarki z warzyw () 50 g Rukola 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ) Serek naturalny Bieluch 120 g (MLE) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 20 g (MLE) Serek homo naturalny 150g 1 szt (MLE) Dżem 25 g 2 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 100g-wędzonka wieprzowa wędzona parzona z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa w plastrach 0,25 szt
PN	Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE) Wafle ryżowe 10 g					
	Wartość energetyczna: 2080.69 kcal; Białko ogółem: 101.56 g; Tłuszcz: 64.74 g; Kw. tł. nasy.: 21.69 g; Węglowodany ogółem: 278.14 g; W tym cukry: 80.06 g; Błonnik pok.: 16.54 g; Sól: 5.94 g;	Wartość energetyczna: 2026.28 kcal; Białko ogółem: 114.82 g; Tłuszcz: 68.67 g; Kw. tł. nasy.: 23.01 g; Węglowodany ogółem: 241.71 g; W tym cukry: 42.28 g; Błonnik pok.: 29.00 g; Sól: 7.35 g;	Wartość energetyczna: 2047.61 kcal; Białko ogółem: 108.92 g; Tłuszcz: 67.70 g; Kw. tł. nasy.: 22.89 g; Węglowodany ogółem: 254.19 g; W tym cukry: 38.72 g; Błonnik pok.: 19.78 g; Sól: 7.70 g;	Wartość energetyczna: 2277.38 kcal; Białko ogółem: 116.05 g; Tłuszcz: 80.32 g; Kw. tł. nasy.: 27.81 g; Węglowodany ogółem: 276.09 g; W tym cukry: 44.62 g; Błonnik pok.: 18.66 g; Sól: 6.69 g;	Wartość energetyczna: 2544.83 kcal; Białko ogółem: 111.02 g; Tłuszcz: 85.65 g; Kw. tł. nasy.: 43.65 g; Węglowodany ogółem: 340.13 g; W tym cukry: 51.56 g; Błonnik pok.: 17.22 g; Sól: 7.90 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów-lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-05-29 środa	Śniadanie	Melon 150 g Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Melon 150 g Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Papryka świeża 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Melon 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Mix sałat 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Mix sałat 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Banan 150 g Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Serek wiejski ziemisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Obiad	Grysikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Ćwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa z soczewicy i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Brokuł gotowany* 150 g Sałatka szwedzka z olejem b/c 150 g (<u>GOR.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Grysikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Ćwikła z jabłkiem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Grysikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Ćwikła z jabłkiem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Grysikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Makaron 200 g (<u>GLU PSZ.</u>) Mus z jabłek () z/c 120 g Serek homo owocowy 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (<u>JAJ.</u>) Brokuł gotowany* 50 g
	PD		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z szynką drobiową (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarózek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarózek 40 g (<u>MLE.</u>) Pomidor koktajlowy 50 g Sałata lodowa 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarózek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarózek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE.</u>) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt
	PN	Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g
	Wartość energetyczna: 2417.04 kcal; Białko ogółem: 118.35 g; Tłuszcz: 91.03 g; Kw. tł. nasy.: 28.94 g; Węglowodany ogółem: 291.35 g; W tym cukry: 71.61 g; Błonnik pok.: 22.35 g; Sól: 7.17 g;	Wartość energetyczna: 2506.95 kcal; Białko ogółem: 130.80 g; Tłuszcz: 102.73 g; Kw. tł. nasy.: 28.38 g; Węglowodany ogółem: 282.09 g; W tym cukry: 38.17 g; Błonnik pok.: 35.64 g; Sól: 9.76 g;	Wartość energetyczna: 2314.09 kcal; Białko ogółem: 116.82 g; Tłuszcz: 88.71 g; Kw. tł. nasy.: 27.39 g; Węglowodany ogółem: 273.95 g; W tym cukry: 45.53 g; Błonnik pok.: 25.93 g; Sól: 8.46 g;	Wartość energetyczna: 2019.14 kcal; Białko ogółem: 101.80 g; Tłuszcz: 60.48 g; Kw. tł. nasy.: 21.81 g; Węglowodany ogółem: 278.33 g; W tym cukry: 42.95 g; Błonnik pok.: 23.82 g; Sól: 7.17 g;	Wartość energetyczna: 2985.37 kcal; Białko ogółem: 121.85 g; Tłuszcz: 104.42 g; Kw. tł. nasy.: 57.81 g; Węglowodany ogółem: 403.72 g; W tym cukry: 59.20 g; Błonnik pok.: 22.32 g; Sól: 9.99 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-05-30 czwartek	Śniadanie	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (<u>MLE</u>) Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 40 g (<u>MLE</u>) Ogórek świeży 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Banan 150 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Serek Almette mini 30g 1 szt (<u>MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)				
	Obiad	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko (brązowy) 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Surówka wykwinna z olejem b/c 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Kalańfort gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE</u>) Kalańfort gotowany* 50 g	
	PD		Kanapka z twarożkiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kanapka z twarożkiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt
PN	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE</u>) Wafle ryżowe 10 g					
	Wartość energetyczna: 2444.54 kcal; Białko ogółem: 100.22 g; Tłuszcz: 85.09 g; Kw. tł. nasy.: 26.01 g; Węglowodany ogółem: 330.70 g; W tym cukry: 83.98 g; Błonnik pok.: 26.45 g; Sól: 6.75 g;	Wartość energetyczna: 2534.71 kcal; Białko ogółem: 108.99 g; Tłuszcz: 103.61 g; Kw. tł. nasy.: 28.04 g; Węglowodany ogółem: 306.66 g; W tym cukry: 59.75 g; Błonnik pok.: 41.59 g; Sól: 7.12 g;	Wartość energetyczna: 2405.70 kcal; Białko ogółem: 104.67 g; Tłuszcz: 87.13 g; Kw. tł. nasy.: 26.79 g; Węglowodany ogółem: 313.79 g; W tym cukry: 54.88 g; Błonnik pok.: 32.00 g; Sól: 7.56 g;	Wartość energetyczna: 2437.70 kcal; Białko ogółem: 109.15 g; Tłuszcz: 87.45 g; Kw. tł. nasy.: 26.74 g; Węglowodany ogółem: 316.03 g; W tym cukry: 56.80 g; Błonnik pok.: 29.60 g; Sól: 6.52 g;	Wartość energetyczna: 2832.29 kcal; Białko ogółem: 118.92 g; Tłuszcz: 109.11 g; Kw. tł. nasy.: 51.69 g; Węglowodany ogółem: 356.89 g; W tym cukry: 46.78 g; Błonnik pok.: 28.34 g; Sól: 8.23 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-05-31	Sniadanie	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Mandarynka 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kanapka z szynką drobiową (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)		
	Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>) Sos pietruszkowy () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>) Sos pietruszkowy () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Marchew mini z olejem* 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>) Sos pietruszkowy () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Marchew mini z olejem* 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>) Sos pietruszkowy () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Marchew mini z olejem* 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Marchew mini z olejem* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE</u>) Brokuł gotowany* 50 g
	PD		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 40g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)		
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Papryka świeża 50 g Sałata lodowa 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g (<u>MLE</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE</u>) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt
	PN		Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE</u>) Wafle ryżowe 10 g		Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE</u>)	Serek naturalny Bieluch 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 2305.59 kcal; Białko ogółem: 113.73 g; Tłuszcz: 72.81 g; Kw. tł. nasy.: 22.00 g; Węglowodany ogółem: 309.63 g; W tym cukry: 77.86 g; Błonnik pok.: 21.62 g; Sól: 6.14 g;	Wartość energetyczna: 2168.98 kcal; Białko ogółem: 114.77 g; Tłuszcz: 76.03 g; Kw. tł. nasy.: 21.05 g; Węglowodany ogółem: 273.82 g; W tym cukry: 48.70 g; Błonnik pok.: 34.87 g; Sól: 6.86 g;	Wartość energetyczna: 2196.82 kcal; Białko ogółem: 109.37 g; Tłuszcz: 75.18 g; Kw. tł. nasy.: 20.96 g; Węglowodany ogółem: 284.14 g; W tym cukry: 46.20 g; Błonnik pok.: 27.96 g; Sól: 7.35 g;	Wartość energetyczna: 2172.93 kcal; Białko ogółem: 116.95 g; Tłuszcz: 67.68 g; Kw. tł. nasy.: 19.34 g; Węglowodany ogółem: 286.72 g; W tym cukry: 49.25 g; Błonnik pok.: 25.28 g; Sól: 7.42 g;	Wartość energetyczna: 2853.45 kcal; Białko ogółem: 128.72 g; Tłuszcz: 104.79 g; Kw. tł. nasy.: 58.62 g; Węglowodany ogółem: 362.55 g; W tym cukry: 51.64 g; Błonnik pok.: 26.80 g; Sól: 8.70 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów-lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-01 sobota	Śniadanie	Ciasto drożdżowe 80 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, S02) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE) Chleb Graham 30 g (GLU PSZ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Ciasto drożdżowe 80 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, S02) Banan 1szt. 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ) Masło 83% tł. 20 g (MLE) Serek naturalny Bieluch 150g 1 szt (MLE) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt
	II ŚN		Kanapka z twarożkiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE)	Kanapka z twarożkiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE)		
	Obiad	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur 150 g (GLU PSZ) Gulasz wołowy SU 130 g (GLU PSZ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Grochowa z ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, SEL) Kasza bulgur 150 g (GLU PSZ) Gulasz wołowy SU 130 g (GLU PSZ) Ogórek kiszony z cebulką z olejem 150 g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur 150 g (GLU PSZ) Gulasz wołowy SU 130 g (GLU PSZ) Surówka z marchwi i jabłka b/c () 150 g (MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () dieta 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur 150 g (GLU PSZ) Gulasz wołowy SU 130 g (GLU PSZ) Marchew gotowana z olejem () 150 g Buraczki gotowane () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur 150 g (GLU PSZ) Gulasz wołowy SU 130 g (GLU PSZ) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Buraczki gotowane () 50 g
	PD		Kanapka z twarożkiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE)	Kanapka z twarożkiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE)		
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Chleb Graham 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Papryka świeża 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 20 g (MLE) Schab pieczony w rekawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Ser żółty 25 g (MLE)
	PN	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g				
	Wartość energetyczna: 2262.70 kcal; Białko ogółem: 95.55 g; Tłuszcz: 79.35 g; Kw. tł. nasy.: 26.61 g; Węglowodany ogółem: 297.07 g; W tym cukry: 44.23 g; Błonnik pok.: 21.77 g; Sól: 6.88 g;	Wartość energetyczna: 2292.67 kcal; Białko ogółem: 114.46 g; Tłuszcz: 88.43 g; Kw. tł. nasy.: 29.51 g; Węglowodany ogółem: 271.76 g; W tym cukry: 39.03 g; Błonnik pok.: 32.64 g; Sól: 9.20 g;	Wartość energetyczna: 2233.36 kcal; Białko ogółem: 102.92 g; Tłuszcz: 83.02 g; Kw. tł. nasy.: 30.13 g; Węglowodany ogółem: 276.71 g; W tym cukry: 46.83 g; Błonnik pok.: 25.79 g; Sól: 7.51 g;	Wartość energetyczna: 2255.14 kcal; Białko ogółem: 118.56 g; Tłuszcz: 75.82 g; Kw. tł. nasy.: 27.17 g; Węglowodany ogółem: 282.79 g; W tym cukry: 54.68 g; Błonnik pok.: 24.73 g; Sól: 6.49 g;	Wartość energetyczna: 3179.69 kcal; Białko ogółem: 140.04 g; Tłuszcz: 115.16 g; Kw. tł. nasy.: 59.51 g; Węglowodany ogółem: 406.01 g; W tym cukry: 60.87 g; Błonnik pok.: 30.53 g; Sól: 9.29 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów-lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-02 niedziela	Śniadanie	Jabłko 150 g Miód (25g) 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE.) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.)	Kiwi (g) 100 g Chleb Graham 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE.) Talarki z warzyw () 50 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.)	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE.) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.)	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE.) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.)	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 20 g (MLE.) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Ser mozzarella 25 g (MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło 83% tł. 5 g (MLE.) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,25 szt Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.)
	II SN		Kanapka z twaróżkiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE.)	Kanapka z twaróżkiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE.)		
	Obiad	Rosół z makaronem () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Sos jarzynowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Surówka wielowarzywna z olejem b/c () 150 g (SEL.) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Brokuł gotowany* 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Pulpet drobiowy dieta 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Brokuł gotowany* 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Sos jarzynowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło 83% tł. 5 g (MLE.) Ser topiony 25g 1 szt (MLE.) Marchew gotowana z olejem () 50 g
	PD		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE.)	Kanapka z szynką drobiową (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE.)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (MLE.) Połudwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (MLE.) Połudwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (MLE.) Połudwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (MLE.) Połudwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło 83% tł. 20 g (MLE.) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło 83% tł. 5 g (MLE.) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE.)
PN	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia-twaróg 120g 1 szt (MLE.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.) Mus warzywny gruszk-pasternak 100g 1 szt	Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek homo naturalny 150g 1 szt (MLE.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	
	Wartość energetyczna: 2297.75 kcal; Białko ogółem: 118.18 g; Tłuszcz: 73.44 g; Kw. tł. nasy.: 22.96 g; Węglowodany ogółem: 296.66 g; W tym cukry: 71.81 g; Błonnik pok.: 21.45 g; Sól: 6.56 g;	Wartość energetyczna: 2336.52 kcal; Białko ogółem: 135.15 g; Tłuszcz: 86.85 g; Kw. tł. nasy.: 26.43 g; Węglowodany ogółem: 265.88 g; W tym cukry: 50.94 g; Błonnik pok.: 35.08 g; Sól: 8.27 g;	Wartość energetyczna: 2352.52 kcal; Białko ogółem: 128.32 g; Tłuszcz: 85.21 g; Kw. tł. nasy.: 26.24 g; Węglowodany ogółem: 279.97 g; W tym cukry: 48.71 g; Błonnik pok.: 29.42 g; Sól: 8.27 g;	Wartość energetyczna: 2233.65 kcal; Białko ogółem: 114.43 g; Tłuszcz: 72.94 g; Kw. tł. nasy.: 21.61 g; Węglowodany ogółem: 291.40 g; W tym cukry: 50.78 g; Błonnik pok.: 27.30 g; Sól: 7.12 g;	Wartość energetyczna: 2827.04 kcal; Białko ogółem: 139.32 g; Tłuszcz: 113.74 g; Kw. tł. nasy.: 49.64 g; Węglowodany ogółem: 323.20 g; W tym cukry: 35.10 g; Błonnik pok.: 26.29 g; Sól: 9.25 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatw. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-03 poniedziałek	Śniadanie	Babka drożdżowa 80 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Kasza kukurydziana na mleku SU 300 ml (MLE,) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE,) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Pomarańcza 200 g Chleb Graham 30 g (GLU PSZ,) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Hummus 40 g (SEZ,) Ogórek świeży 50 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE,) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE,) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Babka drożdżowa 80 g (GLU PSZ, JAJ, MLE,) Kasza kukurydziana na mleku SU 300 ml (MLE,) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ,) Masło 83% tł. 20 g (MLE,) Paszтет drobiowy (50g) 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE,) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło 83% tł. 5 g (MLE,) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE,)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE,)		
	Obiad	Barszcz czerwony z botwiną i ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko 150 g Mus z jabłki () z/c 150 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE,) Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (SEL,) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwiną i ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko (brązowy) 150 g Pulpet wieprzowy 100 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ,) Surówka z marchwi i selera z olejem () b/c 150 g (SEL,) Kalańior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwiną i ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy dieta 100 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ,) Kalańior gotowany* 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (SEL,) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwiną i ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy dieta 100 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ,) Kalańior gotowany* 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwiną i ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy dieta 100 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos pomidorowy dieta 100 ml (GLU PSZ,) Kalańior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło 83% tł. 5 g (MLE,) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Marchew gotowana z olejem () 150 g
	PD		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE,)	Kanapka z szynką drobiową (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (GLU PSZ, MLE,)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella 40 g (MLE,) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella 40 g (MLE,) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella 40 g (MLE,) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Ser mozzarella 40 g (MLE,) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło 83% tł. 20 g (MLE,) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło 83% tł. 5 g (MLE,) Ser mozzarella 40 g (MLE,)
	PN		Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE,) Wafle ryżowe 10 g			Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ,) Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 2459.59 kcal; Białko ogółem: 86.66 g; Tłuszcz: 78.17 g; Kw. tł. nasy.: 23.77 g; Węglowodany ogółem: 366.02 g; W tym cukry: 76.55 g; Błonnik pok.: 27.96 g; Sól: 6.74 g;	Wartość energetyczna: 2274.39 kcal; Białko ogółem: 102.70 g; Tłuszcz: 89.17 g; Kw. tł. nasy.: 21.79 g; Węglowodany ogółem: 282.55 g; W tym cukry: 50.11 g; Błonnik pok.: 42.42 g; Sól: 8.03 g;	Wartość energetyczna: 2176.33 kcal; Białko ogółem: 98.30 g; Tłuszcz: 78.45 g; Kw. tł. nasy.: 21.49 g; Węglowodany ogółem: 284.80 g; W tym cukry: 46.21 g; Błonnik pok.: 30.98 g; Sól: 7.80 g;	Wartość energetyczna: 2188.05 kcal; Białko ogółem: 102.40 g; Tłuszcz: 77.67 g; Kw. tł. nasy.: 21.36 g; Węglowodany ogółem: 284.44 g; W tym cukry: 46.51 g; Błonnik pok.: 27.72 g; Sól: 6.75 g;	Wartość energetyczna: 3182.31 kcal; Białko ogółem: 135.66 g; Tłuszcz: 112.34 g; Kw. tł. nasy.: 47.79 g; Węglowodany ogółem: 414.30 g; W tym cukry: 50.99 g; Błonnik pok.: 30.77 g; Sól: 8.90 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów-lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-04 wtorek	Śniadanie	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Papryka świeża 50 g Sałata lodowa 20 g	Sok pomidorowy 200 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 ml Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Rukola 10 g	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Ser żółty 40 g (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>)				
	Obiad	Jarzynowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka pieczony 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Brokuł gotowany* 150 g Surówka wykwinna z olejem b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Klopsik drobiowy SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Brokuł gotowany* 50 g
	PD	Kanapka z twarożkiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kanapka z twarożkiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)			
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 2 szt Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt
PN	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g					
	Wartość energetyczna: 2061.30 kcal; Białko ogółem: 100.10 g; Tłuszcz: 68.56 g; Kw. tł. nasy.: 25.21 g; Węglowodany ogółem: 271.84 g; W tym cukry: 77.11 g; Błonnik pok.: 24.81 g; Sól: 7.51 g;	Wartość energetyczna: 2127.21 kcal; Białko ogółem: 114.40 g; Tłuszcz: 82.00 g; Kw. tł. nasy.: 26.91 g; Węglowodany ogółem: 246.85 g; W tym cukry: 43.80 g; Błonnik pok.: 31.32 g; Sól: 8.46 g;	Wartość energetyczna: 2019.17 kcal; Białko ogółem: 106.89 g; Tłuszcz: 70.49 g; Kw. tł. nasy.: 26.13 g; Węglowodany ogółem: 251.34 g; W tym cukry: 42.99 g; Błonnik pok.: 28.74 g; Sól: 9.56 g;	Wartość energetyczna: 2330.01 kcal; Białko ogółem: 110.99 g; Tłuszcz: 92.93 g; Kw. tł. nasy.: 33.02 g; Węglowodany ogółem: 274.30 g; W tym cukry: 45.07 g; Błonnik pok.: 26.78 g; Sól: 8.50 g;	Wartość energetyczna: 2524.48 kcal; Białko ogółem: 103.05 g; Tłuszcz: 92.69 g; Kw. tł. nasy.: 46.80 g; Węglowodany ogółem: 335.17 g; W tym cukry: 50.94 g; Błonnik pok.: 29.13 g; Sól: 8.47 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-05 środa	Śniadanie	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Kiwi (g) 100 g Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Hummus 40 g (<u>SEZ.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Banan 150 g Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twaróg 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Obiad	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Kapuśniak z kapusty białej () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Surówka z marchwi z olejem b/c () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Seler z pietruszką gotowany z olejem () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos koperkowy () 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ.</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (<u>JAJ.</u>) Seler z pietruszką gotowany z olejem () 50 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>)
	PD		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z szynką drobiową (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE.</u>) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt
PN	Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE.</u>)		Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE.</u>) Wafle ryżowe 10 g	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE.</u>)	Wafle ryżowe 10 g Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	
	Wartość energetyczna: 2386.20 kcal; Białko ogółem: 106.80 g; Tłuszcz: 72.63 g; Kw. tł. nasy.: 23.90 g; Węglowodany ogółem: 335.86 g; W tym cukry: 85.63 g; Błonnik pok.: 24.29 g; Sól: 6.29 g;	Wartość energetyczna: 2279.61 kcal; Białko ogółem: 96.16 g; Tłuszcz: 91.07 g; Kw. tł. nasy.: 25.29 g; Węglowodany ogółem: 284.41 g; W tym cukry: 42.03 g; Błonnik pok.: 39.10 g; Sól: 8.21 g;	Wartość energetyczna: 2224.40 kcal; Białko ogółem: 101.98 g; Tłuszcz: 73.57 g; Kw. tł. nasy.: 22.47 g; Węglowodany ogółem: 301.38 g; W tym cukry: 42.81 g; Błonnik pok.: 32.10 g; Sól: 7.67 g;	Wartość energetyczna: 2285.01 kcal; Białko ogółem: 108.56 g; Tłuszcz: 72.65 g; Kw. tł. nasy.: 22.24 g; Węglowodany ogółem: 313.77 g; W tym cukry: 48.90 g; Błonnik pok.: 34.03 g; Sól: 6.90 g;	Wartość energetyczna: 2927.96 kcal; Białko ogółem: 108.92 g; Tłuszcz: 101.97 g; Kw. tł. nasy.: 51.87 g; Węglowodany ogółem: 412.27 g; W tym cukry: 82.35 g; Błonnik pok.: 34.14 g; Sól: 9.70 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-06 czwartek	Śniadanie	Deser Berliško malina- wiśnia 200G 1 szt (MLE, może zawierać: <u>GLU PSZ, SOJ.</u>) Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Gruszka 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 30g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (<u>MLE.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Salata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Banan 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE.</u>) Parówki z fileta z kurczaka wyrób drobiowy homogenizowany, wędzony, parzony bez ostłonki 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt
	II ŚN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)				
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron pełnoziarnisty 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Buraczki gotowane drobno tarte() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Klopsik wieprzowy SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Buraczki gotowane drobno tarte() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE.</u>) Buraczki gotowane drobno tarte () 50 g
	PD	Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarówek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarówek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)			
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasztet z fasoli () 40 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Papryka świeża 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pasztet z fasoli () 40 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Papryka świeża 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Ser żółty 40 g (<u>MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt
	PN	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia-twaróg 120g 1 szt (<u>MLE.</u>) Wafle ryżowe 10 g	Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Wafle ryżowe 10 g	Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 2408.13 kcal; Białko ogółem: 110.15 g; Tłuszcz: 73.51 g; Kw. tł. nasy.: 28.15 g; Węglowodany ogółem: 330.16 g; W tym cukry: 107.42 g; Błonnik pok.: 15.38 g; Sól: 5.91 g;	Wartość energetyczna: 2355.27 kcal; Białko ogółem: 124.12 g; Tłuszcz: 90.76 g; Kw. tł. nasy.: 21.61 g; Węglowodany ogółem: 271.17 g; W tym cukry: 52.66 g; Błonnik pok.: 34.42 g; Sól: 7.27 g;	Wartość energetyczna: 2283.91 kcal; Białko ogółem: 130.04 g; Tłuszcz: 75.49 g; Kw. tł. nasy.: 25.68 g; Węglowodany ogółem: 278.89 g; W tym cukry: 56.14 g; Błonnik pok.: 21.32 g; Sól: 7.76 g;	Wartość energetyczna: 2419.87 kcal; Białko ogółem: 127.29 g; Tłuszcz: 85.00 g; Kw. tł. nasy.: 26.77 g; Węglowodany ogółem: 293.82 g; W tym cukry: 58.08 g; Błonnik pok.: 19.03 g; Sól: 6.86 g;	Wartość energetyczna: 2793.90 kcal; Białko ogółem: 135.39 g; Tłuszcz: 106.99 g; Kw. tł. nasy.: 50.45 g; Węglowodany ogółem: 329.43 g; W tym cukry: 43.85 g; Błonnik pok.: 19.38 g; Sól: 11.10 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-07 piątek	Sniadanie	Jabłko 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Jabłko 150 g Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE,</u>) Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE,</u>) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)	Kanapka z szynką drobiową (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)		
	Obiad	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Łosoś pieczony SU 100 g (<u>RYB,</u>) Sos cytrynowy SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Łosoś pieczony SU 100 g (<u>RYB,</u>) Sos cytrynowy SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Surówka z kapusty młodej z olejem () 150 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Łosoś pieczony SU 100 g (<u>RYB,</u>) Sos cytrynowy SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Kalańfort gotowany* 150 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt		Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos koperkowy * SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE,</u>) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE,</u>) Kalańfort gotowany* 50 g
	PD		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 40g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarózek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)		
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Talerki z warzyw () 50 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE,</u>) Szynekka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,25 szt
PN	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>)		Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g		
	Wartość energetyczna: 2421.23 kcal; Białko ogółem: 113.88 g; Tłuszcz: 84.84 g; Kw. tł. nasy.: 26.47 g; Węglowodany ogółem: 312.38 g; W tym cukry: 81.17 g; Błonnik pok.: 24.10 g; Sól: 5.85 g;	Wartość energetyczna: 2334.44 kcal; Białko ogółem: 116.25 g; Tłuszcz: 91.98 g; Kw. tł. nasy.: 25.76 g; Węglowodany ogółem: 278.99 g; W tym cukry: 52.94 g; Błonnik pok.: 37.43 g; Sól: 6.50 g;	Wartość energetyczna: 2272.23 kcal; Białko ogółem: 111.64 g; Tłuszcz: 83.75 g; Kw. tł. nasy.: 25.17 g; Węglowodany ogółem: 281.73 g; W tym cukry: 45.73 g; Błonnik pok.: 28.89 g; Sól: 6.84 g;	Wartość energetyczna: 2275.00 kcal; Białko ogółem: 117.36 g; Tłuszcz: 80.22 g; Kw. tł. nasy.: 23.91 g; Węglowodany ogółem: 284.25 g; W tym cukry: 47.99 g; Błonnik pok.: 26.49 g; Sól: 6.62 g;	Wartość energetyczna: 2778.93 kcal; Białko ogółem: 119.31 g; Tłuszcz: 98.72 g; Kw. tł. nasy.: 55.22 g; Węglowodany ogółem: 367.99 g; W tym cukry: 54.79 g; Błonnik pok.: 28.35 g; Sól: 8.61 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów-lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna	
2024-06-08 sobota	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Sok pomidorowy 200 ml Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Ogórek świeży 50 g	Sok pomidorowy 200 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Rukola 10 g	Sok pomidorowy 200 ml Bułata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Rukola 10 g	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE.</u>)	
	II ŚN		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)			
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Potrawka drobiowa () SU 140 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Potrawka drobiowa () SU 140 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko (brązowy) 150 g Brokuł gotowany* 150 g Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Potrawka drobiowa () SU 140 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem b/c () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Potrawka drobiowa () SU 140 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Ser żółty 25 g (<u>MLE.</u>) Brokuł gotowany* 50 g		
	PD		Kanapka z twarogiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)			
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałatka z pomidora, miksów sałat i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałatka z pomidora, miksów sałat i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałatka z pomidora, miksów sałat i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałatka z pomidora, miksów sałat i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Szynekczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	
	PN		Wafle ryżowe 10 g Jogurt typu islandzkiego naturalny Skyr 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)				Wafle ryżowe 10 g Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE.</u>)
			Wartość energetyczna: 2052.09 kcal; Białko ogółem: 93.93 g; Tłuszcz: 64.01 g; Kw. tł. nasy.: 22.38 g; Węglowodany ogółem: 282.18 g; W tym cukry: 75.46 g; Błonnik pok.: 19.17 g; Sól: 6.28 g;	Wartość energetyczna: 2171.07 kcal; Białko ogółem: 111.96 g; Tłuszcz: 76.07 g; Kw. tł. nasy.: 25.15 g; Węglowodany ogółem: 275.72 g; W tym cukry: 44.29 g; Błonnik pok.: 43.20 g; Sól: 8.36 g;	Wartość energetyczna: 2134.85 kcal; Białko ogółem: 105.58 g; Tłuszcz: 69.37 g; Kw. tł. nasy.: 24.45 g; Węglowodany ogółem: 282.31 g; W tym cukry: 46.19 g; Błonnik pok.: 26.51 g; Sól: 8.56 g;	Wartość energetyczna: 2166.85 kcal; Białko ogółem: 110.06 g; Tłuszcz: 69.69 g; Kw. tł. nasy.: 24.40 g; Węglowodany ogółem: 284.55 g; W tym cukry: 48.11 g; Błonnik pok.: 24.11 g; Sól: 7.52 g;	Wartość energetyczna: 2539.81 kcal; Białko ogółem: 110.74 g; Tłuszcz: 91.58 g; Kw. tł. nasy.: 50.91 g; Węglowodany ogółem: 329.18 g; W tym cukry: 42.25 g; Błonnik pok.: 22.88 g; Sól: 8.28 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajanych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-06-09 niedziela	Śniadanie	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Rzodkiew biała 50 g Mandarynka 150 g Pomidorki koktajlowe 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ.</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Rzodkiew biała 50 g Mandarynka 150 g Pomidorki koktajlowe 50 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Sałata lodowa 20 g Mandarynka 150 g Pomidorki koktajlowe 50 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ.</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg półtusty 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Jabłko pieczone 150 g Pomidorki koktajlowe 50 g	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Serek wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Pasztet drobiowy (50g) 1 szt (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN		Kanapka z twarożkiem (chleb razowy 60g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z twarożkiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Obiad	Pomidorowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Mizeria 150 g (<u>MLE.</u>) Fasolka szparagowa z wodą* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Kalafor gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Klopsik wieprzowy SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Kalafor gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Kalafor gotowany* 50 g
	PD		Kanapka z szynką drobiową (chleb razowy 60g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kanapka z szynką drobiową. (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, szynka 25g) 0,5 szt (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)		
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek homogenizowany o smaku waniliowym 120 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Papryka świeża 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 20 g (<u>MLE.</u>) Miód (25g) 2 szt Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE.</u>) Ser żółty 25 g (<u>MLE.</u>)
PN		Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE.</u>)				Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)
		Wartość energetyczna: 2181.18 kcal; Białko ogółem: 103.06 g; Tłuszcz: 70.88 g; Kw. tł. nasy.: 24.77 g; Węglowodany ogółem: 296.17 g; W tym cukry: 89.73 g; Błonnik pok.: 24.80 g; Sól: 6.99 g;	Wartość energetyczna: 2126.79 kcal; Białko ogółem: 125.25 g; Tłuszcz: 68.57 g; Kw. tł. nasy.: 23.07 g; Węglowodany ogółem: 268.96 g; W tym cukry: 45.79 g; Błonnik pok.: 31.73 g; Sól: 7.61 g;	Wartość energetyczna: 2216.66 kcal; Białko ogółem: 120.17 g; Tłuszcz: 72.13 g; Kw. tł. nasy.: 22.05 g; Węglowodany ogółem: 287.09 g; W tym cukry: 49.89 g; Błonnik pok.: 30.35 g; Sól: 8.32 g;	Wartość energetyczna: 2349.11 kcal; Białko ogółem: 116.60 g; Tłuszcz: 79.83 g; Kw. tł. nasy.: 23.31 g; Węglowodany ogółem: 305.67 g; W tym cukry: 54.00 g; Błonnik pok.: 28.53 g; Sól: 7.20 g;	Wartość energetyczna: 2917.79 kcal; Białko ogółem: 132.70 g; Tłuszcz: 105.96 g; Kw. tł. nasy.: 49.11 g; Węglowodany ogółem: 368.35 g; W tym cukry: 40.95 g; Błonnik pok.: 29.33 g; Sól: 10.56 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu	
2024-05-27 poniedziałek	Śniadanie	Mleko b/laktozy 3,2% t UHT 240 ml (MLE b/LAK.) Platki kukurydziane 60 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Masło bez laktozy (82% t.) 20 g (MLE b/LAK.) Parówki z fileta z kurczaka wyrób drobiowy homogenizowany, wędzony, parzony bez osłonki 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Jabłko pieczone 150 g	Jabłko pieczone 150 g Platki jęczmienne na mleku SU 300 ml (MLE, GLU JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Schab pieczony w rękawie 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	
	II ŚN						
	Obiad	Brokułowa z ryżem (bez mleka) () SU 350 ml (SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ.) Sos koperkowy (bez mleka) 100 ml (GLU PSZ.) Kalańfort gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 5 g (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Marchew gotowana z olejem () 50 g	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Pulpet drobiowy dieta SU 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ.) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Brokułowa z ryżem (bez mleka) () SU 350 ml (SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (GLU PSZ.) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt		
	PD						
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 20 g (MLE b/LAK.) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 5 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE.) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pasta warzywna () 60 g (SEL.) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pasta warzywna () 60 g (SEL.) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	
PN	Serek ziamisty bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g		Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Napój owsiany bez cukru 0,33l 1 szt (GLU OW, może zawierać: SOJ, ORZ.)			
		Wartość energetyczna: 2794.12 kcal; Białko ogółem: 133.46 g; Tłuszcz: 93.40 g; Kw. tł. nasy.: 42.41 g; Węglowodany ogółem: 365.86 g; W tym cukry: 42.25 g; Błonnik pok.: 29.75 g; Sól: 10.80 g;	Wartość energetyczna: 2022.72 kcal; Białko ogółem: 94.30 g; Tłuszcz: 58.86 g; Kw. tł. nasy.: 17.64 g; Węglowodany ogółem: 292.55 g; W tym cukry: 67.28 g; Błonnik pok.: 25.96 g; Sól: 6.95 g;	Wartość energetyczna: 1892.70 kcal; Białko ogółem: 75.90 g; Tłuszcz: 74.06 g; Kw. tł. nasy.: 19.83 g; Węglowodany ogółem: 239.11 g; W tym cukry: 52.67 g; Błonnik pok.: 20.04 g; Sól: 4.63 g;	Wartość energetyczna: 1841.79 kcal; Białko ogółem: 77.23 g; Tłuszcz: 60.27 g; Kw. tł. nasy.: 16.22 g; Węglowodany ogółem: 262.00 g; W tym cukry: 58.61 g; Błonnik pok.: 28.39 g; Sól: 7.83 g;	Wartość energetyczna: 1822.62 kcal; Białko ogółem: 71.28 g; Tłuszcz: 64.78 g; Kw. tł. nasy.: 15.63 g; Węglowodany ogółem: 248.89 g; W tym cukry: 57.65 g; Błonnik pok.: 24.26 g; Sól: 4.87 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

	SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,5 szt Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40g (MLE b/LAK.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5g (MLE b/LAK.) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE.) Dżem 25g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40g Twaróg chudy 40g (MLE.) Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE.) Dżem 25g 1 szt Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40g Twaróg chudy 40g (MLE.) Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40g (SOJ.) Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40g Schab pieczony w rękawie 40g Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
II ŚN					
Obiad	Solferino (bez mleka) () SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron 150g (GLU PSZ.) Filet z indyka pieczony 100g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Marchew mini gotowana z olejem* 50g	Solferino () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron 150g (GLU PSZ.) Zrazik drobiowy z indyka gotowany mielony SU 100g (GLU PSZ, JAJ.) Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino (bez glutenu) () SU 350 ml (MLE, SEL.) Makaron bezglutenowy 150g Filet z indyka gotowany 100g Sos pietruszkowy (bez glutenu) 100 ml (MLE.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino (bez mleka) () SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron 150g (GLU PSZ.) Filet z indyka gotowany 100g Sos pietruszkowy (bez mleka) SU 100 ml Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino (bez mleka i glutenu) () SU 350 ml (SEL.) Makaron bezglutenowy 150g Filet z indyka gotowany 100g Sos pietruszkowy (bez mleka i glutenu) dieta 100 ml Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
PD					
Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20g (MLE b/LAK.) Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Dżem 25g 2 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,25 szt	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Bułka pszenna długa krojona 80g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40g (SOJ.) Serek naturalny Bieluch 120g (MLE.) Pomidor 50g Rukola 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40g (SOJ.) Rukola 10g Pomidor 50g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40g (SOJ.) Pomidor 50g Rukola 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40g (SOJ.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Pomidor 50g Rukola 10g
PN	Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Wafle ryżowe 10g	Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.) Wafle ryżowe 10g	Wafle ryżowe 10g Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.)	Wafle ryżowe 10g Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Wafle ryżowe 10g
	Wartość energetyczna: 2539,27 kcal; Białko ogółem: 111,31 g; Tłuszcz: 82,46 g; Kw. tł. nasy.: 46,83 g; Węglowodany ogółem: 343,58 g; W tym cukry: 46,26 g; Błonnik pok.: 19,02 g; Sól: 7,96 g;	Wartość energetyczna: 2122,14 kcal; Białko ogółem: 109,35 g; Tłuszcz: 57,65 g; Kw. tł. nasy.: 20,75 g; Węglowodany ogółem: 291,98 g; W tym cukry: 77,84 g; Błonnik pok.: 11,47 g; Sól: 5,12 g;	Wartość energetyczna: 1905,83 kcal; Białko ogółem: 82,37 g; Tłuszcz: 62,21 g; Kw. tł. nasy.: 18,58 g; Węglowodany ogółem: 251,28 g; W tym cukry: 68,04 g; Błonnik pok.: 8,62 g; Sól: 4,00 g;	Wartość energetyczna: 1804,89 kcal; Białko ogółem: 85,69 g; Tłuszcz: 50,35 g; Kw. tł. nasy.: 15,47 g; Węglowodany ogółem: 253,29 g; W tym cukry: 45,52 g; Błonnik pok.: 14,15 g; Sól: 6,87 g;	Wartość energetyczna: 1792,05 kcal; Białko ogółem: 76,78 g; Tłuszcz: 55,93 g; Kw. tł. nasy.: 15,67 g; Węglowodany ogółem: 242,20 g; W tym cukry: 44,05 g; Błonnik pok.: 10,44 g; Sól: 3,79 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu	
2024-05-29 środa	Śniadanie	Banan 150 g Mleko b/laktozy 3,2% tł UHT 240 ml (MLE b/LAK.) Platki kukurydziane 60 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Serek wiejski bez laktozy 200g 1 szt (MLE b/LAK.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt	Jabłko pieczone 150 g Platki owsiane na mleku SU 300 ml (MLE, GLU OW.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, GLU OW.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Melon 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Melon 150 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Mix sałat 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Melon 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Schab pieczony w rękawie 40 g Mix sałat 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	
	II ŚN						
	Obiad	Grysikowa () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek () z/c 120 g Serek homo waniliowy z laską wanilii bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (JAJ.) Brokuł gotowany* 50 g	Grysikowa () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos jarzynowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Ryżowa () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Grysikowa () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Ryżowa (bez mleka) 350 ml (SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	
	PD						
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, GLU OW.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (MLE.) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (MLE.) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Salata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Pomidor koktajlowy 50 g Salata lodowa 20 g	
PN	Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Dżem 25 g 1 szt	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (MLE.) Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g		Pieczewo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Napój owsiany bez cukru 0,33l 1 szt (GLU OW, może zawierać: SOJ, ORZ.)			
	Wartość energetyczna: 2812.21 kcal; Białko ogółem: 97.66 g; Tłuszcz: 90.39 g; Kw. tł. nasy.: 53.34 g; Węglowodany ogółem: 410.08 g; W tym cukry: 67.02 g; Błonnik pok.: 24.21 g; Sól: 9.88 g;	Wartość energetyczna: 1976.17 kcal; Białko ogółem: 101.73 g; Tłuszcz: 45.71 g; Kw. tł. nasy.: 17.50 g; Węglowodany ogółem: 300.06 g; W tym cukry: 69.00 g; Błonnik pok.: 22.31 g; Sól: 6.41 g;	Wartość energetyczna: 2146.86 kcal; Białko ogółem: 94.64 g; Tłuszcz: 88.90 g; Kw. tł. nasy.: 24.56 g; Węglowodany ogółem: 247.87 g; W tym cukry: 59.22 g; Błonnik pok.: 16.13 g; Sól: 4.94 g;	Wartość energetyczna: 2111.22 kcal; Białko ogółem: 95.37 g; Tłuszcz: 81.46 g; Kw. tł. nasy.: 22.05 g; Węglowodany ogółem: 258.75 g; W tym cukry: 61.18 g; Błonnik pok.: 20.58 g; Sól: 8.05 g;	Wartość energetyczna: 2104.52 kcal; Białko ogółem: 88.53 g; Tłuszcz: 87.46 g; Kw. tł. nasy.: 21.78 g; Węglowodany ogółem: 246.25 g; W tym cukry: 59.78 g; Błonnik pok.: 15.97 g; Sól: 5.12 g;		

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
2024-05-30 czwartek	Śniadanie	Banan 150 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE.</u>) Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Szynekowa dębowa wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Schab pieczony w rękawie 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Ziemniaczana (bez mleka) () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Kalafior gotowany* 50 g	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez glutenu) () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy (bez glutenu) 100 g (<u>JAJ.</u>) Sos pomidorowy (bez glutenu) 100 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez mleka) () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy (bez glutenu) 100 g (<u>JAJ.</u>) Sos pomidorowy (bez glutenu) 100 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez mleka i glutenu) () 350 ml (<u>SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy (bez glutenu) 100 g (<u>JAJ.</u>) Sos pomidorowy (bez glutenu) 100 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Dżem 25 g 2 szt	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynekowa dębowa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL.</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE.</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 60 g (<u>SEL.</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Schab pieczony w rękawie 40 g Pomidor 50 g Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Schab pieczony w rękawie 40 g Pomidor 50 g Sałata zielona 10 g
PN	Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Wafle ryżowe 10 g	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE.</u>) Wafle ryżowe 10 g		Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Wafle ryżowe 10 g		
	Wartość energetyczna: 2853.26 kcal; Białko ogółem: 124.58 g; Tłuszcz: 96.25 g; Kw. tł. nasy.: 42.80 g; Węglowodany ogółem: 385.66 g; W tym cukry: 63.55 g; Błonnik pok.: 30.14 g; Sól: 8.67 g;	Wartość energetyczna: 2483.66 kcal; Białko ogółem: 110.93 g; Tłuszcz: 81.78 g; Kw. tł. nasy.: 25.64 g; Węglowodany ogółem: 337.01 g; W tym cukry: 83.60 g; Błonnik pok.: 25.19 g; Sól: 6.02 g;	Wartość energetyczna: 2342.78 kcal; Białko ogółem: 93.98 g; Tłuszcz: 90.08 g; Kw. tł. nasy.: 25.86 g; Węglowodany ogółem: 297.41 g; W tym cukry: 82.34 g; Błonnik pok.: 20.98 g; Sól: 4.96 g;	Wartość energetyczna: 2152.06 kcal; Białko ogółem: 87.38 g; Tłuszcz: 72.12 g; Kw. tł. nasy.: 19.90 g; Węglowodany ogółem: 298.33 g; W tym cukry: 73.98 g; Błonnik pok.: 25.40 g; Sól: 8.05 g;	Wartość energetyczna: 2155.38 kcal; Białko ogółem: 87.52 g; Tłuszcz: 78.04 g; Kw. tł. nasy.: 20.33 g; Węglowodany ogółem: 282.99 g; W tym cukry: 72.56 g; Błonnik pok.: 21.19 g; Sól: 4.55 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu	
2024-05-31 piątek	Śniadanie	Jabłko pieczone 150 g Dżem 25 g 1 szt Mleko b/laktozy 3,2% t _{UHT} 240 ml (MLE b/LAK.) Płatki kukurydziane 60 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 20 g (MLE b/LAK.) Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (GLU PSZ, MLE.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Schab pieczony w rękawie 40 g Rukola 10 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN						
	Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () (bez mleka) SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy (bez mleka) 100 ml (GLU PSZ.) Marchew mini z olejem* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Brokuł gotowany* 50 g	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (GLU PSZ, JAJ, RYB.) Sos pietruszkowy () SU 100 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () (bez glutenu) SU 350 ml (MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Pulpet rybny (Morszczuk) (bez glutenu) 120 g (JAJ, RYB.) Sos pietruszkowy (bez glutenu) 100 ml (MLE.) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () (bez mleka) SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (GLU PSZ, JAJ, RYB.) Sos pietruszkowy (bez mleka) 100 ml (GLU PSZ.) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () (bez mleka i glutenu) SU 350 ml (SEL.) Ziemniaki gotowane () 200 g Pulpet rybny (Morszczuk) (bez glutenu) 120 g (JAJ, RYB.) Sos pietruszkowy (bez mleka i glutenu) 100 ml Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 100 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	
	PD						
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 20 g (MLE b/LAK.) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, MLE.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 80 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (MLE.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 80 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	
	PN	Wafle ryżowe 10 g Serek naturalny Bieluch 150g bez laktozy 1 szt (MLE b/LAK.)	Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.)	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2933.39 kcal; Białko ogółem: 128.21 g; Tłuszcz: 102.67 g; Kw. tł. nasy.: 59.48 g; Węglowodany ogółem: 385.15 g; W tym cukry: 58.52 g; Błonnik pok.: 30.04 g; Sól: 9.44 g;	Wartość energetyczna: 2115.89 kcal; Białko ogółem: 119.19 g; Tłuszcz: 48.16 g; Kw. tł. nasy.: 14.53 g; Węglowodany ogółem: 311.96 g; W tym cukry: 80.87 g; Błonnik pok.: 20.48 g; Sól: 6.62 g;	Wartość energetyczna: 1935.55 kcal; Białko ogółem: 92.07 g; Tłuszcz: 69.60 g; Kw. tł. nasy.: 16.63 g; Węglowodany ogółem: 242.11 g; W tym cukry: 57.72 g; Błonnik pok.: 16.87 g; Sól: 3.54 g;	Wartość energetyczna: 1915.18 kcal; Białko ogółem: 86.51 g; Tłuszcz: 60.27 g; Kw. tł. nasy.: 16.98 g; Węglowodany ogółem: 264.79 g; W tym cukry: 51.99 g; Błonnik pok.: 22.70 g; Sól: 6.53 g;	Wartość energetyczna: 1871.47 kcal; Białko ogółem: 88.48 g; Tłuszcz: 65.15 g; Kw. tł. nasy.: 16.90 g; Węglowodany ogółem: 238.25 g; W tym cukry: 49.40 g; Błonnik pok.: 16.91 g; Sól: 3.54 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu	
2024-06-01 sobota	Śniadanie	Banan 1szt. 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30g (GLU PSZ.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20g (MLE b/LAK.) Serek naturalny Bieluch 150g bez laktozy 1 szt (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Ciasto drożdżowe 80g (GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2.) Bułka pszenna długa krojona 80g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Pierś delikatna z kurzej pólki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadanej. 40g Twarożek 40g (MLE.) Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Kefir 2% tł 200g 1 szt (MLE.) Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40g Twarożek 40g (MLE.) Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40g Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40g Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40g Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN						
	Obiad	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) () SU 350 ml (SEL.) Kasza bulgur 150g (GLU PSZ.) Gulasz wołowy SU 130g (GLU PSZ.) Marchew gotowana z olejem () 150g Woda źródłana n/g 0,5l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Buraczki gotowane () 50g	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (MLE, SEL.) Kasza bulgur 150g (GLU PSZ.) Gulasz wołowy SU 130g (GLU PSZ.) Marchew gotowana z olejem () 150g Woda źródłana n/g 0,5l 1 szt	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ryż na sypko 150g Gulasz wołowy (bez glutenu) SU 130g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150g Woda źródłana n/g 0,5l 1 szt	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 200g (GLU JECZ.) Gulasz wieprzowy- dieta 130g (GLU PSZ.) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150g Woda źródłana n/g 0,5l 1 szt	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (SEL.) Ryż na sypko 150g Gulasz wieprzowy- dieta (bez glutenu) 130g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150g Woda źródłana n/g 0,5l 1 szt	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (SEL.) Ryż na sypko 150g Gulasz wieprzowy- dieta (bez glutenu) 130g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150g Woda źródłana n/g 0,5l 1 szt
	PD						
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20g (MLE b/LAK.) Schab pieczony w rękawie 100g Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5g (MLE b/LAK.) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 25g (MLE b/LAK.)	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 80g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40g Serek homo. naturalny 120g (MLE.) Roszponka 10g Pomidor 50g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40g Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Roszponka 10g Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Roszponka 10g Pomidor 50g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Roszponka 10g Pomidor 50g
	PN	Pieczynko chrupkie kukurydziano ryżowe 9g Serek wiejski ziarnisty bez laktozy 200g 1 szt (MLE b/LAK.)	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE.) Pieczynko chrupkie kukurydziano ryżowe 9g	Pieczynko chrupkie kukurydziano ryżowe 9g Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.)	Pieczynko chrupkie kukurydziano ryżowe 9g Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.)	Pieczynko chrupkie kukurydziano ryżowe 9g Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.)	Pieczynko chrupkie kukurydziano ryżowe 9g Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.)
	Wartość energetyczna: 2934.21 kcal; Białko ogółem: 150.44 g; Tłuszcz: 106.43 g; Kw. tł. nasy.: 58.14 g; Węglowodany ogółem: 354.36 g; W tym cukry: 67.64 g; Błonnik pok.: 28.69 g; Sól: 10.12 g;	Wartość energetyczna: 2161.39 kcal; Białko ogółem: 108.45 g; Tłuszcz: 61.00 g; Kw. tł. nasy.: 19.09 g; Węglowodany ogółem: 300.19 g; W tym cukry: 47.32 g; Błonnik pok.: 21.31 g; Sól: 6.22 g;	Wartość energetyczna: 1887.96 kcal; Białko ogółem: 78.24 g; Tłuszcz: 74.75 g; Kw. tł. nasy.: 24.67 g; Węglowodany ogółem: 231.09 g; W tym cukry: 44.24 g; Błonnik pok.: 17.08 g; Sól: 2.94 g;	Wartość energetyczna: 2121.68 kcal; Białko ogółem: 87.09 g; Tłuszcz: 67.52 g; Kw. tł. nasy.: 20.38 g; Węglowodany ogółem: 305.12 g; W tym cukry: 83.68 g; Błonnik pok.: 28.53 g; Sól: 6.84 g;	Wartość energetyczna: 2050.53 kcal; Białko ogółem: 73.91 g; Tłuszcz: 71.84 g; Kw. tł. nasy.: 19.49 g; Węglowodany ogółem: 285.08 g; W tym cukry: 82.46 g; Błonnik pok.: 21.03 g; Sól: 4.28 g;	Wartość energetyczna: 2050.53 kcal; Białko ogółem: 73.91 g; Tłuszcz: 71.84 g; Kw. tł. nasy.: 19.49 g; Węglowodany ogółem: 285.08 g; W tym cukry: 82.46 g; Błonnik pok.: 21.03 g; Sól: 4.28 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
2024-06-02 niedziela	Śniadanie	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (MLE b/LAK) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ)	Jabłko pieczone 150 g Miód (25g) 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ)	Jabłko 150 g Miód (25g) 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ) Twaróg chudy 40 g (MLE) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ) Schab pieczony w rękawie 40 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Rosół z makaronem () 350 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki gotowane () 200 g Udziec z kurczaka gotowany z/k z/s 150 g Sos jarzynowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Marchew gotowana z olejem () 50 g	Ryżowa () SU 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane () 200 g Pulpet drobiowy dieta 100 g (GLU PSZ, JAJ) Sos jarzynowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem (bez glutenu) () 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Sos jarzynowy (bez glutenu) () dieta 100 ml (SEL) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem () 350 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Sos jarzynowy () SU 100 ml (GLU PSZ, SEL) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem (bez glutenu) () 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Sos jarzynowy (bez glutenu) () dieta 100 ml (SEL) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Serek homo. naturalny 120 g (MLE) Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g
PN	Serek homo waniliowy z laską wanilii bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g		Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2697.57 kcal; Białko ogółem: 130.77 g; Tłuszcz: 106.47 g; Kw. tł. nasy.: 52.15 g; Węglowodany ogółem: 315.65 g; W tym cukry: 33.59 g; Błonnik pok.: 26.29 g; Sól: 9.93 g;	Wartość energetyczna: 1926.23 kcal; Białko ogółem: 98.53 g; Tłuszcz: 44.63 g; Kw. tł. nasy.: 12.91 g; Węglowodany ogółem: 289.94 g; W tym cukry: 58.36 g; Błonnik pok.: 19.50 g; Sól: 5.98 g;	Wartość energetyczna: 2105.02 kcal; Białko ogółem: 104.47 g; Tłuszcz: 77.23 g; Kw. tł. nasy.: 20.75 g; Węglowodany ogółem: 254.60 g; W tym cukry: 48.54 g; Błonnik pok.: 16.89 g; Sól: 4.67 g;	Wartość energetyczna: 2045.34 kcal; Białko ogółem: 100.89 g; Tłuszcz: 73.40 g; Kw. tł. nasy.: 22.42 g; Węglowodany ogółem: 255.02 g; W tym cukry: 58.61 g; Błonnik pok.: 21.35 g; Sól: 7.68 g;	Wartość energetyczna: 2021.39 kcal; Białko ogółem: 95.27 g; Tłuszcz: 78.78 g; Kw. tł. nasy.: 22.03 g; Węglowodany ogółem: 240.72 g; W tym cukry: 57.60 g; Błonnik pok.: 17.39 g; Sól: 4.92 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu	
2024-06-03 poniedziałek	Sniadanie	Jabłko pieczone 150 g Mleko b/laktozy 3,2% tł UHT 240 ml (MLE b/LAK.) Płatki kukurydziane 60 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Parówki z fileta z kurczaka wyrób drobiowy homogenizowany, wędzony, parzony bez osłonki 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Babka drożdżowa 80 g (GLU PSZ, JAJ, MLE.) Kasza kukurydziana na mleku SU 300 ml (MLE.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg półtłusty 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomarańczowy 0,2L-kartonik 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomarańczowy 0,2L-kartonik 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomarańczowy 0,2L-kartonik 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomarańczowy 0,2L-kartonik 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN						
	Obiad	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () (bez mleka) SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy dieta 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos pomidorowy dieta 100 ml (GLU PSZ.) Kalańfort gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Marchew gotowana z olejem () 150 g	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ryż na sypko 150 g Mus z jabłek () z/c 150 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE.) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () (bez glutenu) SU 350 ml (MLE, SEL.) Ryż na sypko 150 g Mus z jabłek () z/c 150 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE.) Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (SEL.) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () (bez mleka) SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ.) Kalańfort gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () (bez mleka i glutenu) SU 350 ml (SEL.) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ.) Sos pomidorowy (bez glutenu) dieta 100 ml Kalańfort gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () (bez mleka i glutenu) SU 350 ml (SEL.) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ.) Sos pomidorowy (bez glutenu) dieta 100 ml Kalańfort gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
	PD						
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Ser mozzarella 40 g (MLE.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Ser mozzarella 40 g (MLE.) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g
PN	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.) Wafle ryżowe 10 g	Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.) Wafle ryżowe 10 g	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.) Wafle ryżowe 10 g	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.) Wafle ryżowe 10 g	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.) Wafle ryżowe 10 g	Deser sojowy o smaku waniliowym z wapniem i witaminami 125g 1 szt (SOJ.) Wafle ryżowe 10 g	
	Wartość energetyczna: 3037.47 kcal; Białko ogółem: 137.06 g; Tłuszcz: 103.64 g; Kw. tł. nasy.: 44.99 g; Węglowodany ogółem: 402.33 g; W tym cukry: 61.77 g; Błonnik pok.: 35.68 g; Sól: 10.92 g;	Wartość energetyczna: 2204.56 kcal; Białko ogółem: 87.24 g; Tłuszcz: 56.47 g; Kw. tł. nasy.: 17.56 g; Węglowodany ogółem: 345.86 g; W tym cukry: 65.39 g; Błonnik pok.: 18.34 g; Sól: 5.47 g;	Wartość energetyczna: 1949.14 kcal; Białko ogółem: 59.34 g; Tłuszcz: 67.22 g; Kw. tł. nasy.: 17.34 g; Węglowodany ogółem: 284.25 g; W tym cukry: 76.50 g; Błonnik pok.: 21.80 g; Sól: 4.07 g;	Wartość energetyczna: 1930.24 kcal; Białko ogółem: 85.52 g; Tłuszcz: 63.30 g; Kw. tł. nasy.: 18.97 g; Węglowodany ogółem: 262.34 g; W tym cukry: 61.47 g; Błonnik pok.: 18.15 g; Sól: 7.01 g;	Wartość energetyczna: 1884.41 kcal; Białko ogółem: 78.85 g; Tłuszcz: 70.06 g; Kw. tł. nasy.: 19.20 g; Węglowodany ogółem: 238.04 g; W tym cukry: 60.35 g; Błonnik pok.: 13.58 g; Sól: 4.80 g;	Wartość energetyczna: 1884.41 kcal; Białko ogółem: 78.85 g; Tłuszcz: 70.06 g; Kw. tł. nasy.: 19.20 g; Węglowodany ogółem: 238.04 g; W tym cukry: 60.35 g; Błonnik pok.: 13.58 g; Sól: 4.80 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
2024-06-04 wtorek	Śniadanie	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE.</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Jabłko 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Jarzynowa z makaronem (bez mleka) SU () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Brokuł gotowany* 50 g	Jarzynowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Klopsik drobiowy SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z makaronem (bez glutenu) () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy (bez glutenu) 100 ml (<u>MLE.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z makaronem (bez mleka) SU () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy (bez mleka) 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z makaronem (bez mleka i glutenu) () SU 350 ml (<u>SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy (bez mleka i glutenu) dieta 100 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Dżem 25 g 1 szt Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (<u>MLE b/LAK.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (<u>MLE b/LAK.</u>) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g
	PN	Serek naturalny Bieluch 150g bez laktozy 1 szt (<u>MLE b/LAK.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g		
		Wartość energetyczna: 2661.02 kcal; Białko ogółem: 121.20 g; Tłuszcz: 101.60 g; Kw. tł. nasy.: 56.02 g; Węglowodany ogółem: 329.44 g; W tym cukry: 45.48 g; Błonnik pok.: 29.21 g; Sól: 9.09 g;	Wartość energetyczna: 2200.14 kcal; Białko ogółem: 101.79 g; Tłuszcz: 73.79 g; Kw. tł. nasy.: 26.22 g; Węglowodany ogółem: 293.20 g; W tym cukry: 78.23 g; Błonnik pok.: 24.00 g; Sól: 6.84 g;	Wartość energetyczna: 1852.04 kcal; Białko ogółem: 75.76 g; Tłuszcz: 67.33 g; Kw. tł. nasy.: 19.80 g; Węglowodany ogółem: 244.51 g; W tym cukry: 60.65 g; Błonnik pok.: 20.74 g; Sól: 5.19 g;	Wartość energetyczna: 1851.08 kcal; Białko ogółem: 92.52 g; Tłuszcz: 56.61 g; Kw. tł. nasy.: 16.10 g; Węglowodany ogółem: 254.34 g; W tym cukry: 48.99 g; Błonnik pok.: 26.59 g; Sól: 7.24 g;	Wartość energetyczna: 1809.31 kcal; Białko ogółem: 79.84 g; Tłuszcz: 60.88 g; Kw. tł. nasy.: 15.33 g; Węglowodany ogółem: 242.94 g; W tym cukry: 47.95 g; Błonnik pok.: 22.46 g; Sól: 5.10 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

	SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
Śniadanie	Banan 150 g Mleko b/laktozy 3,2% t UHT 240 ml (MLE b/LAK.) Płatki kukurydziane 60 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 20 g (MLE b/LAK.) Serek wiejski bez laktozy 200g 1 szt (MLE b/LAK.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (MLE, GLU OW.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Rukola 10 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
II ŚN					
Obiad	Ziemniaczana (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos koperkowy (bez mleka) SU dieta 100 ml Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 5 g (MLE b/LAK.) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (JAJ.) Seler z pietruszką gotowany z olejem () 50 g (GLU PSZ, SEL.)	Ziemniaczana () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ.) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez glutenu) () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ.) Sos koperkowy (bez glutenu) 100 ml (MLE.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ.) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos koperkowy (bez mleka) SU dieta 100 ml Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana (bez mleka i glutenu) () SU 350 ml (SEL.) Ryż na sypko 150 g Sos koperkowy (bez mleka) SU dieta 100 ml Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
PD					
Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 20 g (MLE b/LAK.) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t.) 5 g (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE.) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta warzywna () 60 g (SEL.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta warzywna () 60 g (SEL.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g
PN	Wafle ryżowe 10 g Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.)	Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.)	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Wafle ryżowe 10 g	Wafle ryżowe 10 g Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
	Wartość energetyczna: 3070.89 kcal; Białko ogółem: 113.71 g; Tłuszcz: 102.50 g; Kw. tł. nasy.: 56.49 g; Węglowodany ogółem: 437.84 g; W tym cukry: 79.39 g; Błonnik pok.: 35.94 g; Sól: 10.41 g;	Wartość energetyczna: 2259.52 kcal; Białko ogółem: 108.67 g; Tłuszcz: 54.58 g; Kw. tł. nasy.: 17.81 g; Węglowodany ogółem: 344.62 g; W tym cukry: 93.50 g; Błonnik pok.: 26.07 g; Sól: 6.03 g;	Wartość energetyczna: 2130.44 kcal; Białko ogółem: 89.04 g; Tłuszcz: 76.06 g; Kw. tł. nasy.: 20.80 g; Węglowodany ogółem: 280.14 g; W tym cukry: 78.61 g; Błonnik pok.: 18.33 g; Sól: 3.92 g;	Wartość energetyczna: 2089.51 kcal; Białko ogółem: 77.37 g; Tłuszcz: 60.98 g; Kw. tł. nasy.: 18.13 g; Węglowodany ogółem: 324.66 g; W tym cukry: 92.75 g; Błonnik pok.: 29.91 g; Sól: 7.66 g;	Wartość energetyczna: 2075.14 kcal; Białko ogółem: 70.19 g; Tłuszcz: 72.34 g; Kw. tł. nasy.: 18.68 g; Węglowodany ogółem: 297.52 g; W tym cukry: 91.44 g; Błonnik pok.: 22.77 g; Sól: 5.11 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
2024-06-06 czwartek	Śniadanie	Banan 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ,) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK,) Parówki z fileta z kurczaka wyrób drobiowy homogenizowany, wędzony, parzony bez osłonki 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK,) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Deser Berliśko malina- wiśnia 200G 1 szt (MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ.) Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE,) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE,) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Schab pieczony w rękawie 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron 150 g (GLU PSZ,) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK,) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Buraczki gotowane drobno tarte () 50 g	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron 150 g (GLU PSZ,) Klopsik wieprzowy SU 100 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos własny () SU 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami (bez glutenu) () SU 350 ml (MLE, SEL.) Makaron bezglutenowy 150 g Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny (bez glutenu) 100 ml Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron 200 g (GLU PSZ,) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka i glutenu) () 350 ml (SEL.) Makaron bezglutenowy 150 g Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny (bez glutenu) 100 ml Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK,) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (MLE b/LAK,) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK,) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Serek naturalny Bieluch 120 g (MLE,) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g	Chleb bezglutenowy 80 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek naturalny Bieluch 120 g (MLE,) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ,) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ,) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g
PN	Serek wiejski ziarnisty bez laktozy 200g 1 szt (MLE b/LAK,) Wafle ryżowe 10 g	Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (MLE,) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (MLE,) Wafle ryżowe 10 g	Miód (25g) 1 szt Wafle ryżowe 10 g		
	Wartość energetyczna: 2555.77 kcal; Białko ogółem: 118.00 g; Tłuszcz: 91.63 g; Kw. tł. nasy.: 44.57 g; Węglowodany ogółem: 321.12 g; W tym cukry: 38.77 g; Błonnik pok.: 19.38 g; Sól: 10.03 g;	Wartość energetyczna: 2386.79 kcal; Białko ogółem: 120.16 g; Tłuszcz: 70.07 g; Kw. tł. nasy.: 23.13 g; Węglowodany ogółem: 324.30 g; W tym cukry: 92.08 g; Błonnik pok.: 13.64 g; Sól: 6.46 g;	Wartość energetyczna: 2114.02 kcal; Białko ogółem: 104.10 g; Tłuszcz: 74.73 g; Kw. tł. nasy.: 22.32 g; Węglowodany ogółem: 258.24 g; W tym cukry: 66.74 g; Błonnik pok.: 10.86 g; Sól: 4.39 g;	Wartość energetyczna: 2056.14 kcal; Białko ogółem: 95.12 g; Tłuszcz: 57.19 g; Kw. tł. nasy.: 17.81 g; Węglowodany ogółem: 297.03 g; W tym cukry: 63.81 g; Błonnik pok.: 15.26 g; Sól: 6.71 g;	Wartość energetyczna: 1951.29 kcal; Białko ogółem: 83.20 g; Tłuszcz: 61.63 g; Kw. tł. nasy.: 17.87 g; Węglowodany ogółem: 268.16 g; W tym cukry: 62.15 g; Błonnik pok.: 10.88 g; Sól: 3.60 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
2024-06-07 piątek	Śniadanie	Jabłko pieczone 150 g Mleko b/laktozy 3,2% t _{UHT} 240 ml (MLE b/LAK.) Płatki kukurydziane 60 g Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 20 g (MLE b/LAK.) Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Jabłko pieczone 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (GLU PSZ. MLE.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Piersz delikatna z kurzej skórki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE.) Dżem 25 g 1 szt Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurzej skórki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Krupnik jęczmienny (bez mleka) () 350 ml (SEL. GLU JECZ.) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos koperkowy * SU 100 ml (GLU PSZ. MLE.) Warzywa po grecku () 150 g (GLU PSZ. SEL.) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Kalafor gotowany* 50 g	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (MLE. SEL. GLU JECZ.) Łosoś pieczony SU 100 g (RYB.) Sos cytrynowy SU 100 ml (GLU PSZ. MLE.) Ziemniaki gotowane () 200 g Warzywa po grecku () 150 g (GLU PSZ. SEL.) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ryżowa () SU 350 ml (MLE. SEL.) Łosoś pieczony SU 100 g (RYB.) Sos cytrynowy (bez glutenu) SU 100 ml (MLE.) Ziemniaki gotowane () 200 g Warzywa po grecku (bez glutenu) () 150 g (SEL.) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ryżowa (bez mleka) () 350 ml (SEL.) Łosoś pieczony SU 100 g (RYB.) Ziemniaki gotowane () 200 g Sos cytrynowy (bez mleka) SU 100 ml (GLU PSZ.) Warzywa po grecku () 150 g (GLU PSZ. SEL.) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Ryżowa (bez mleka) () 350 ml (SEL.) Łosoś pieczony SU 100 g (RYB.) Sos cytrynowy (bez mleka i glutenu) SU 100 ml Ziemniaki gotowane () 200 g Warzywa po grecku (bez glutenu) () 150 g (SEL.) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 20 g (MLE b/LAK.) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 40 g (MLE b/LAK.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE. GLU ŻYT. GLU JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Twaróg chudy 40 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (MLE.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g
PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (MLE.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	
	Wartość energetyczna: 2896.02 kcal; Białko ogółem: 116.71 g; Tłuszcz: 95.10 g; Kw. tł. nasy.: 52.68 g; Węglowodany ogółem: 406.49 g; W tym cukry: 70.23 g; Błonnik pok.: 32.09 g; Sól: 9.05 g;	Wartość energetyczna: 2252.00 kcal; Białko ogółem: 117.18 g; Tłuszcz: 64.10 g; Kw. tł. nasy.: 19.34 g; Węglowodany ogółem: 313.31 g; W tym cukry: 82.47 g; Błonnik pok.: 22.85 g; Sól: 6.02 g;	Wartość energetyczna: 2048.65 kcal; Białko ogółem: 83.01 g; Tłuszcz: 80.82 g; Kw. tł. nasy.: 20.72 g; Węglowodany ogółem: 254.36 g; W tym cukry: 60.38 g; Błonnik pok.: 18.07 g; Sól: 3.65 g;	Wartość energetyczna: 2046.00 kcal; Białko ogółem: 83.88 g; Tłuszcz: 71.77 g; Kw. tł. nasy.: 18.18 g; Węglowodany ogółem: 278.76 g; W tym cukry: 73.93 g; Błonnik pok.: 22.89 g; Sól: 7.53 g;	Wartość energetyczna: 2032.91 kcal; Białko ogółem: 76.80 g; Tłuszcz: 77.85 g; Kw. tł. nasy.: 17.89 g; Węglowodany ogółem: 264.80 g; W tym cukry: 72.97 g; Błonnik pok.: 18.57 g; Sól: 4.61 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
2024-06-08 sobota	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ.) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twarożek 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twarożek 40 g (MLE.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Potrawka drobiowa () SU 140 g (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 25 g (MLE b/LAK.) Brokuł gotowany* 50 g	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Potrawka drobiowa () SU 140 g (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu) () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Potrawka drobiowa (bez glutenu) () SU 140 g (SEL.)	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Potrawka drobiowa () SU 140 g (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka i glutenu) () 350 ml (SEL.) Potrawka drobiowa (bez glutenu) () SU 140 g (SEL.) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Schab pieczony w rękawie 100 g Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK.) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, MLE b/LAK.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałatka z pomidora, miksów sałat i mini mozzarelli SU 100g (MLE.) Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kielb. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 40 g Sałatka z pomidora, miksów sałat i mini mozzarelli SU 100g (MLE.) Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Szynkowa dębowa kiel. wp. gr. rozd. wędz. parzo. z dodat. wody w osł. niejad 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g
PN	Wafle ryżowe 10 g Dżem 25 g 2 szt	Wafle ryżowe 10 g Jogurt typu islandzkiego Skyr 150g 1 szt (MLE.)	Wafle ryżowe 10 g Dżem 25 g 2 szt	Wafle ryżowe 10 g Dżem 25 g 1 szt	Wafle ryżowe 10 g Dżem 25 g 1 szt	
	Wartość energetyczna: 2579.74 kcal; Białko ogółem: 121.78 g; Tłuszcz: 84.14 g; Kw. tł. nasy.: 43.72 g; Węglowodany ogółem: 345.33 g; W tym cukry: 58.03 g; Błonnik pok.: 22.88 g; Sól: 8.60 g;	Wartość energetyczna: 1912.09 kcal; Białko ogółem: 96.00 g; Tłuszcz: 47.12 g; Kw. tł. nasy.: 16.46 g; Węglowodany ogółem: 282.83 g; W tym cukry: 76.42 g; Błonnik pok.: 17.92 g; Sól: 5.64 g;	Wartość energetyczna: 1894.91 kcal; Białko ogółem: 77.13 g; Tłuszcz: 64.12 g; Kw. tł. nasy.: 19.32 g; Węglowodany ogółem: 257.53 g; W tym cukry: 67.23 g; Błonnik pok.: 14.84 g; Sól: 4.42 g;	Wartość energetyczna: 1822.68 kcal; Białko ogółem: 73.46 g; Tłuszcz: 51.75 g; Kw. tł. nasy.: 16.20 g; Węglowodany ogółem: 273.70 g; W tym cukry: 68.39 g; Błonnik pok.: 18.56 g; Sól: 7.38 g;	Wartość energetyczna: 1815.81 kcal; Białko ogółem: 72.32 g; Tłuszcz: 56.38 g; Kw. tł. nasy.: 15.78 g; Węglowodany ogółem: 260.32 g; W tym cukry: 67.18 g; Błonnik pok.: 14.25 g; Sól: 4.02 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLTA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 4A. Dieta ubogobakteryjna bez laktozy	SU- 5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego (oszczędzająca)	SU- 6. Łatwostrawna bez glutenu	SU- 6A. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego	SU- 6B. Dieta łatwostrawna bez białek mleka krowiego i glutenu
2024-06-09 niedziela	Śniadanie	Jabłko pieczone 150 g Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK, Serek wiejski bez laktozy 200g 1 szt (MLE b/LAK,) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK,) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Twaróg półtłusty 40 g (MLE,) Jabłko pieczone 150 g Sałata lodowa 20 g Pomidorki koktajlowe 50 g Dżem 25 g 1 szt	Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ,) Mandarynka 150 g Pomidorki koktajlowe 50 g Dżem 25 g 1 szt	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Sałata lodowa 20 g Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ,) Pomidorki koktajlowe 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ,) Sałata lodowa 20 g Pomidorki koktajlowe 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Pomidorowa z makaronem (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL,) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (GLU PSZ, SEL,) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (SEL,) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK,) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Kalafor gotowany* 50 g	Pomidorowa z makaronem () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ziemniaki gotowane () 200 g Klopsik wieprzowy SU 100 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos własny () SU 100 ml (GLU PSZ, SEL,) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (SEL,) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z makaronem (bez glutenu) () SU 350 ml (MLE, SEL,) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny (bez glutenu) 100 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (SEL,) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z makaronem (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL,) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (GLU PSZ, SEL,) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (SEL,) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z makaronem (bez mleka i glutenu) () SU 350 ml (SEL,) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny (bez glutenu) 100 ml Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (SEL,) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK,) Miód (25g) 2 szt Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,5 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ,) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło bez laktozy (82% tł.) 5 g (MLE b/LAK,) Ser żółty b/laktozy dojrzewający pl. Gouda 25 g (MLE b/LAK,)	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ, Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Serek homogenizowany o smaku waniliowym 120 g (MLE,) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Serek homogenizowany o smaku waniliowym 120 g (MLE,) Pomidor 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Szynkowa dębowa kiel.wp.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w ost.niejad 40 g Pomidor 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Schab pieczony w rękawie 40 g Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ,) Pomidor 50 g Rukola 10 g
PN	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK,)	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE,)		Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2910.00 kcal; Białko ogółem: 128.11 g; Tłuszcz: 110.19 g; Kw. tł. nasy.: 61.84 g; Węglowodany ogółem: 365.44 g; W tym cukry: 36.02 g; Błonnik pok.: 29.24 g; Sól: 9.34 g;	Wartość energetyczna: 2062.73 kcal; Białko ogółem: 92.09 g; Tłuszcz: 59.42 g; Kw. tł. nasy.: 18.67 g; Węglowodany ogółem: 303.11 g; W tym cukry: 85.53 g; Błonnik pok.: 24.17 g; Sól: 6.19 g;	Wartość energetyczna: 2034.10 kcal; Białko ogółem: 84.54 g; Tłuszcz: 72.99 g; Kw. tł. nasy.: 22.39 g; Węglowodany ogółem: 269.43 g; W tym cukry: 80.76 g; Błonnik pok.: 20.66 g; Sól: 4.77 g;	Wartość energetyczna: 1942.64 kcal; Białko ogółem: 90.86 g; Tłuszcz: 59.56 g; Kw. tł. nasy.: 17.50 g; Węglowodany ogółem: 273.33 g; W tym cukry: 60.53 g; Błonnik pok.: 26.56 g; Sól: 8.02 g;	Wartość energetyczna: 1921.47 kcal; Białko ogółem: 84.35 g; Tłuszcz: 65.01 g; Kw. tł. nasy.: 17.28 g; Węglowodany ogółem: 258.52 g; W tym cukry: 59.35 g; Błonnik pok.: 22.38 g; Sól: 4.70 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-05-27 poniedziałek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt	Pomarańcza 200 g Płatki jęczmienne na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Ogórek świeży 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Pomarańcza 200 g Płatki jęczmienne na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Ogórek świeży 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt	Pomarańcza 200 g Płatki jęczmienne na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Ogórek świeży 50 g Sałata lodowa 20 g Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 30 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g Płatki jęczmienne na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 30 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Gulasz warzywny z ciecierzycą () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka z selera i jabłka b/c () 150 g (<u>MLE, SEL,</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Gulasz warzywny z ciecierzycą () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Surówka z selera i jabłka b/c () 150 g (<u>MLE, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Gulasz warzywny z ciecierzycą () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Surówka z selera i jabłka b/c () 150 g (<u>MLE, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>)	Brokułowa z ryżem () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Surówka z selera i jabłka b/c () 150 g (<u>MLE, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Hummus 40 g (<u>SEJ,</u>) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynek Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Roszponka 10 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynek Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynek Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 50 g Roszponka 10 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g				
	Wartość energetyczna: 2506.14 kcal; Białko ogółem: 123.28 g; Tłuszcz: 112.58 g; Kw. tł. nasy.: 44.38 g; Węglowodany ogółem: 255.48 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 3.00 g;	Wartość energetyczna: 2396.68 kcal; Białko ogółem: 83.19 g; Tłuszcz: 95.16 g; Kw. tł. nasy.: 32.44 g; Węglowodany ogółem: 322.10 g; W tym cukry: 79.40 g; Błonnik pok.: 43.18 g; Sól: 7.24 g;	Wartość energetyczna: 2237.37 kcal; Białko ogółem: 87.44 g; Tłuszcz: 76.50 g; Kw. tł. nasy.: 25.08 g; Węglowodany ogółem: 320.07 g; W tym cukry: 71.00 g; Błonnik pok.: 41.71 g; Sól: 8.36 g;	Wartość energetyczna: 2458.87 kcal; Białko ogółem: 93.92 g; Tłuszcz: 80.42 g; Kw. tł. nasy.: 25.24 g; Węglowodany ogółem: 360.46 g; W tym cukry: 71.30 g; Błonnik pok.: 45.07 g; Sól: 8.43 g;	Wartość energetyczna: 2584.44 kcal; Białko ogółem: 113.42 g; Tłuszcz: 85.58 g; Kw. tł. nasy.: 27.25 g; Węglowodany ogółem: 356.74 g; W tym cukry: 70.21 g; Błonnik pok.: 37.26 g; Sól: 8.49 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-05-28 wtorek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Tofu 40 g (<u>SOJ,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Solferino ()SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron z warzywami i serem żółtym* 350 g (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 75 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Solferino ()SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt owoce leśne 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Solferino ()SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron pełnoziarnisty 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Sałatka farmerska B (bez majonezu) 120 g (<u>JAJ, MLE, SEL,</u>)	Solferino ()SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy () dieta 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo owocowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE,</u>) Talarki z warzyw () 50 g Rukola 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Talarki z warzyw () 50 g Rukola 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Rukola 10 g Talarki z warzyw () 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Sałatka z pomidorów i koperku dieta 50 g Rukola 10 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)		Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 10 g			
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2507.18 kcal; Białko ogółem: 96.42 g; Tłuszcz: 105.20 g; Kw. tł. nasy.: 39.18 g; Węglowodany ogółem: 303.78 g; W tym cukry: 77.60 g; Błonnik pok.: 23.40 g; Sól: 4.81 g;	Wartość energetyczna: 2277.26 kcal; Białko ogółem: 111.59 g; Tłuszcz: 68.28 g; Kw. tł. nasy.: 23.32 g; Węglowodany ogółem: 306.99 g; W tym cukry: 89.11 g; Błonnik pok.: 17.80 g; Sól: 6.36 g;	Wartość energetyczna: 2205.96 kcal; Białko ogółem: 113.76 g; Tłuszcz: 71.47 g; Kw. tł. nasy.: 24.18 g; Węglowodany ogółem: 279.92 g; W tym cukry: 80.51 g; Błonnik pok.: 26.27 g; Sól: 6.54 g;	Wartość energetyczna: 2375.80 kcal; Białko ogółem: 122.96 g; Tłuszcz: 72.42 g; Kw. tł. nasy.: 23.64 g; Węglowodany ogółem: 313.61 g; W tym cukry: 76.10 g; Błonnik pok.: 19.52 g; Sól: 6.21 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-05-29 środa	Sniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Melon 150 g Platki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Melon 150 g Platki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Melon 150 g Platki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Mix sałat 20 g Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Melon 150 g Platki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Zupa z soczewicy i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Zapiekanka z ziemniaków i warzyw () 350 g (<u>JAJ, MLE, SEL,</u>) Sałatka szwedzka z olejem b/c 150 g (<u>GOR,</u>) Ćwikła z jabłkiem () 150 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa z soczewicy i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Sałatka szwedzka z olejem b/c 150 g (<u>GOR,</u>) Ćwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa z soczewicy i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Sałatka szwedzka z olejem b/c 150 g (<u>GOR,</u>) Ćwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Mieszanka studencka 30 g (<u>OZI, ORZ,</u>)	Grysikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Dramstik z kurczaka pieczony 150 g Ćwikła z jabłkiem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt brzoskwinowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor koktajlowy 50 g Mix sałat 20 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2603.76 kcal; Białko ogółem: 112.06 g; Tłuszcz: 104.17 g; Kw. tł. nasy.: 40.40 g; Węglowodany ogółem: 322.93 g; W tym cukry: 89.53 g; Błonnik pok.: 35.15 g; Sól: 7.63 g;	Wartość energetyczna: 2716.43 kcal; Białko ogółem: 129.67 g; Tłuszcz: 104.50 g; Kw. tł. nasy.: 29.97 g; Węglowodany ogółem: 328.07 g; W tym cukry: 76.85 g; Błonnik pok.: 29.52 g; Sól: 9.21 g;	Wartość energetyczna: 2923.64 kcal; Białko ogółem: 142.92 g; Tłuszcz: 118.90 g; Kw. tł. nasy.: 32.83 g; Węglowodany ogółem: 338.58 g; W tym cukry: 70.61 g; Błonnik pok.: 32.76 g; Sól: 9.39 g;	Wartość energetyczna: 2546.68 kcal; Białko ogółem: 126.58 g; Tłuszcz: 96.26 g; Kw. tł. nasy.: 31.36 g; Węglowodany ogółem: 305.55 g; W tym cukry: 69.94 g; Błonnik pok.: 26.57 g; Sól: 7.78 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-05-30 czwartek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 40 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 40 g (<u>MLE</u>) Ogórek świeży 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 40 g (<u>MLE</u>) Ogórek świeży 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 40 g (<u>MLE</u>) Ogórek świeży 50 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</u>)	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 40 g (<u>MLE</u>) Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</u>)
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Frittata z jajkiem 300 g (<u>JAJ, MLE, SEL</u>) Surówka wykwinna z olejem b/c 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Kalańfior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Surówka wykwinna z olejem b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo z owocami 120 g (<u>MLE</u>)	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Klopsik wieprzowy dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pomidorowy dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Kalańfior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo z owocami 120 g (<u>MLE</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser topiony 25 g (<u>MLE</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE</u>) Sałatka jarzynowa z olejem () SU 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona 10 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE</u>) Wafle ryżowe 10 g				
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2391.90 kcal; Białko ogółem: 82.36 g; Tłuszcz: 102.90 g; Kw. tł. nasy.: 30.27 g; Węglowodany ogółem: 301.87 g; W tym cukry: 94.55 g; Błonnik pok.: 35.01 g; Sól: 5.15 g;	Wartość energetyczna: 2480.30 kcal; Białko ogółem: 103.28 g; Tłuszcz: 85.29 g; Kw. tł. nasy.: 26.01 g; Węglowodany ogółem: 337.83 g; W tym cukry: 86.98 g; Błonnik pok.: 29.70 g; Sól: 6.92 g;	Wartość energetyczna: 2768.91 kcal; Białko ogółem: 123.71 g; Tłuszcz: 107.01 g; Kw. tł. nasy.: 29.12 g; Węglowodany ogółem: 341.53 g; W tym cukry: 86.27 g; Błonnik pok.: 30.79 g; Sól: 7.05 g;	Wartość energetyczna: 2679.92 kcal; Białko ogółem: 122.84 g; Tłuszcz: 90.83 g; Kw. tł. nasy.: 27.80 g; Węglowodany ogółem: 356.10 g; W tym cukry: 99.94 g; Błonnik pok.: 30.15 g; Sól: 7.14 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-05-31 piątek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Rukola 10 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Rukola 10 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Rukola 10 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Kotlety gryczane z cebulką i twarogiem 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Marchew mini z olejem* 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>) Marchew mini z olejem* 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Marchew mini z olejem* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Talarki z warzyw () 100 g	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>) Sos pietruszkowy () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Marchew mini z olejem* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Talarki z warzyw () 100 g
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Sałata lodowa 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Sałata lodowa 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Papryka świeża 50 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 10 g	Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 10 g	
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2577.49 kcal; Białko ogółem: 112.64 g; Tłuszcz: 101.60 g; Kw. tł. nasy.: 32.31 g; Węglowodany ogółem: 317.79 g; W tym cukry: 89.23 g; Błonnik pok.: 30.58 g; Sól: 4.97 g;	Wartość energetyczna: 2399.04 kcal; Białko ogółem: 118.65 g; Tłuszcz: 77.72 g; Kw. tł. nasy.: 23.58 g; Węglowodany ogółem: 319.77 g; W tym cukry: 94.36 g; Błonnik pok.: 26.73 g; Sól: 6.26 g;	Wartość energetyczna: 2365.41 kcal; Białko ogółem: 117.01 g; Tłuszcz: 76.12 g; Kw. tł. nasy.: 22.38 g; Węglowodany ogółem: 319.56 g; W tym cukry: 90.63 g; Błonnik pok.: 32.24 g; Sól: 6.43 g;	Wartość energetyczna: 2418.08 kcal; Białko ogółem: 116.37 g; Tłuszcz: 76.81 g; Kw. tł. nasy.: 22.35 g; Węglowodany ogółem: 330.33 g; W tym cukry: 89.67 g; Błonnik pok.: 29.65 g; Sól: 6.68 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-01 sobota	Sniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u> Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Ciasto drożdżowe 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, S02,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Ciasto drożdżowe 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, S02,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Ciasto drożdżowe 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, S02,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Ciasto drożdżowe 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, S02,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Grochowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Kaszotto jęczmienne z warzywami i soczewicą wegetariańskie () SU 400 g (<u>SEL, GLU, JECZ,</u>) Ogórek kiszony z cebulką z olejem 150 g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Kasza bulgur 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Gulasz wołowy SU 130 g (<u>GLU PSZ,</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt owoce leśne 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Grochowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Kasza bulgur 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Gulasz wołowy SU 130 g (<u>GLU PSZ,</u>) Ogórek kiszony z cebulką z olejem 150 g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt owoce leśne 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)	Selerowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Kasza bulgur 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Gulasz wołowy SU 130 g (<u>GLU PSZ,</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () dieta 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt owoce leśne 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Tofu 40 g (<u>SOJ,</u>) Papryka świeża 50 g Rozszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Papryka świeża 50 g Rozszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Papryka świeża 50 g Rozszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Surówka z marchwi i jabłka () dieta 50 g (<u>MLE,</u>) Rozszponka 10 g
	PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g			
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2534.91 kcal; Białko ogółem: 82.81 g; Tłuszcz: 100.54 g; Kw. tł. nasy.: 29.94 g; Węglowodany ogółem: 341.50 g; W tym cukry: 53.90 g; Błonnik pok.: 39.61 g; Sól: 7.82 g;	Wartość energetyczna: 2551.86 kcal; Białko ogółem: 104.11 g; Tłuszcz: 89.62 g; Kw. tł. nasy.: 28.66 g; Węglowodany ogółem: 339.45 g; W tym cukry: 64.04 g; Błonnik pok.: 26.96 g; Sól: 7.35 g;	Wartość energetyczna: 2568.46 kcal; Białko ogółem: 112.07 g; Tłuszcz: 95.06 g; Kw. tł. nasy.: 29.61 g; Węglowodany ogółem: 324.46 g; W tym cukry: 40.23 g; Błonnik pok.: 28.61 g; Sól: 9.35 g;	Wartość energetyczna: 2561.62 kcal; Białko ogółem: 105.03 g; Tłuszcz: 92.37 g; Kw. tł. nasy.: 29.98 g; Węglowodany ogółem: 335.41 g; W tym cukry: 51.31 g; Błonnik pok.: 28.12 g; Sól: 7.54 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-02 niedziela	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Kiwi (g) 100 g Miód (25g) 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Serek fromage naturalny 80g -Górski przysmak 1 szt (<u>MLE,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Talarki z warzyw () 50 g Mix sałat 20 g	Kiwi (g) 100 g Miód (25g) 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Talarki z warzyw () 50 g Mix sałat 20 g	Kiwi (g) 100 g Miód (25g) 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Talarki z warzyw () 50 g Mix sałat 20 g Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Jabłko 150 g Miód (25g) 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Mix sałat 20 g Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Ryżowa () SU 350 ml (<u>MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Kotlety sojowe 100 g (<u>SOJ,</u>) Surówka wielowarzywna z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt	Rosół z makaronem () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt brzoskwinowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Rosół z makaronem () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Surówka wielowarzywna z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt	Rosół z makaronem () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródłana n/g 0,5 l 1 szt Sok przecierowy warzywno-owocowy 0,33 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (<u>MLE,</u>) Tofu 40 g (<u>SOJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (<u>MLE,</u>) Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (<u>MLE,</u>) Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Sałatka z pomidorów i koperku 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo.o smaku naturalnym z ziołami 120 g (<u>MLE,</u>) Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Sałatka z pomidorów i koperku 50 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)		Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia-twaróg 120g 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g			
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2307.37 kcal; Białko ogółem: 99.94 g; Tłuszcz: 77.84 g; Kw. tł. nasy.: 22.89 g; Węglowodany ogółem: 308.57 g; W tym cukry: 77.13 g; Błonnik pok.: 34.05 g; Sól: 6.03 g;	Wartość energetyczna: 2456.84 kcal; Białko ogółem: 123.05 g; Tłuszcz: 79.35 g; Kw. tł. nasy.: 24.66 g; Węglowodany ogółem: 321.86 g; W tym cukry: 86.52 g; Błonnik pok.: 28.58 g; Sól: 7.13 g;	Wartość energetyczna: 2627.62 kcal; Białko ogółem: 124.58 g; Tłuszcz: 82.87 g; Kw. tł. nasy.: 24.74 g; Węglowodany ogółem: 353.30 g; W tym cukry: 107.26 g; Błonnik pok.: 29.53 g; Sól: 8.19 g;	Wartość energetyczna: 2550.00 kcal; Białko ogółem: 121.58 g; Tłuszcz: 81.41 g; Kw. tł. nasy.: 24.48 g; Węglowodany ogółem: 339.81 g; W tym cukry: 104.18 g; Błonnik pok.: 28.21 g; Sól: 7.19 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-03 poniedziałek	Sniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Babka drożdżowa 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Kasza kukurydziana na mleku SU 300 ml (<u>MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Hummus 40 g (<u>SEZ,</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Ogórek świeży 50 g Pomidor 50 g	Babka drożdżowa 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Kasza kukurydziana na mleku SU 300 ml (<u>MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Ogórek świeży 50 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku SU 300 ml (<u>MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Hummus 40 g (<u>SEZ,</u>) Pomidor 50 g Ogórek świeży 50 g Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 30 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku SU 300 ml (<u>MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 30 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Naleśniki z serem* 3 szt 200 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Mus z jabłek () z/c 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Naleśniki z serem* 3 szt 200 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Mus z jabłek () z/c 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>)	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Naleśniki z serem* 3 szt 200 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Mus z jabłek () z/c 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>)	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Naleśniki z serem* 3 szt 200 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Mus z jabłek () z/c 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Pomidor 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Marchew gotowana z olejem () 50 g Rozzponka 10 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 10 g				
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2679.56 kcal; Białko ogółem: 94.61 g; Tłuszcz: 94.86 g; Kw. tł. nasy.: 30.83 g; Węglowodany ogółem: 375.60 g; W tym cukry: 88.63 g; Błonnik pok.: 28.37 g; Sól: 5.71 g;	Wartość energetyczna: 2566.75 kcal; Białko ogółem: 96.16 g; Tłuszcz: 77.00 g; Kw. tł. nasy.: 22.16 g; Węglowodany ogółem: 385.27 g; W tym cukry: 71.98 g; Błonnik pok.: 26.45 g; Sól: 6.84 g;	Wartość energetyczna: 2506.69 kcal; Białko ogółem: 96.31 g; Tłuszcz: 79.33 g; Kw. tł. nasy.: 21.03 g; Węglowodany ogółem: 363.78 g; W tym cukry: 72.33 g; Błonnik pok.: 29.04 g; Sól: 7.21 g;	Wartość energetyczna: 2562.64 kcal; Białko ogółem: 119.62 g; Tłuszcz: 81.12 g; Kw. tł. nasy.: 24.27 g; Węglowodany ogółem: 351.70 g; W tym cukry: 63.00 g; Błonnik pok.: 30.05 g; Sól: 7.54 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-04 wtorek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Tofu 40 g (<u>SOJ,</u>) Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Papryka świeża 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Papryka świeża 50 g	Jabłko 150 g Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE,</u>) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Jarzynowa z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL,</u>) Kotlety z buraka i kaszy jęczmiennej 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, GLU JECZ,</u>) Surówka wykwinna z olejem b/c 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Jarzynowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka pieczony 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka wykwinna z olejem b/c 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt owoce leśne 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Jarzynowa z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka pieczony 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka wykwinna z olejem b/c 150 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo owocowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Jarzynowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo owocowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser topiony 25 g (<u>MLE,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Chrzan 30 g (<u>MLE, SO2,</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Pomidor 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Chrzan 30 g (<u>MLE, SO2,</u>) Talerki z warzyw () SU 50 g Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Sałatka z pomidorów i koperku dieta 50 g Roszponka 10 g
	PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g			
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2531.73 kcal; Białko ogółem: 82.25 g; Tłuszcz: 121.65 g; Kw. tł. nasy.: 33.44 g; Węglowodany ogółem: 291.20 g; W tym cukry: 102.75 g; Błonnik pok.: 34.37 g; Sól: 5.83 g;	Wartość energetyczna: 2426.54 kcal; Białko ogółem: 109.63 g; Tłuszcz: 88.68 g; Kw. tł. nasy.: 27.81 g; Węglowodany ogółem: 310.35 g; W tym cukry: 93.37 g; Błonnik pok.: 29.93 g; Sól: 7.86 g;	Wartość energetyczna: 2551.25 kcal; Białko ogółem: 123.34 g; Tłuszcz: 92.79 g; Kw. tł. nasy.: 27.96 g; Węglowodany ogółem: 321.66 g; W tym cukry: 85.35 g; Błonnik pok.: 32.81 g; Sól: 7.81 g;	Wartość energetyczna: 2347.36 kcal; Białko ogółem: 120.93 g; Tłuszcz: 75.21 g; Kw. tł. nasy.: 26.88 g; Węglowodany ogółem: 310.76 g; W tym cukry: 80.37 g; Błonnik pok.: 28.48 g; Sól: 8.07 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-05 środa	Sniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ,</u>) Ogórek kiszony 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Ogórek kiszony 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Hummus 40 g (<u>SEZ,</u>) Ogórek kiszony 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbatniki Be Be 14g 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Płatki owsiane na mleku SU 300 ml (<u>MLE, GLU OW,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ,</u>) Curry warzywne z ciecierzycą () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ,</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ,</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Sos koperkowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>) Mieszanka studencka 30 g (<u>OZI, ORZ,</u>)	Ziemniaczana () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ,</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt brzoskwinowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Ser topiony 25 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ,</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 10 g	Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 10 g	Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Wafle ryżowe 10 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>)	
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2415.53 kcal; Białko ogółem: 83.73 g; Tłuszcz: 86.59 g; Kw. tł. nasy.: 24.61 g; Węglowodany ogółem: 342.00 g; W tym cukry: 99.78 g; Błonnik pok.: 36.94 g; Sól: 6.72 g;	Wartość energetyczna: 2481.58 kcal; Białko ogółem: 108.89 g; Tłuszcz: 76.45 g; Kw. tł. nasy.: 24.20 g; Węglowodany ogółem: 352.65 g; W tym cukry: 94.49 g; Błonnik pok.: 31.36 g; Sól: 7.70 g;	Wartość energetyczna: 2705.41 kcal; Białko ogółem: 108.36 g; Tłuszcz: 98.99 g; Kw. tł. nasy.: 28.02 g; Węglowodany ogółem: 361.17 g; W tym cukry: 86.41 g; Błonnik pok.: 33.94 g; Sól: 8.46 g;	Wartość energetyczna: 2570.59 kcal; Białko ogółem: 112.92 g; Tłuszcz: 81.12 g; Kw. tł. nasy.: 26.56 g; Węglowodany ogółem: 360.87 g; W tym cukry: 91.07 g; Błonnik pok.: 32.43 g; Sól: 6.98 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-06 czwartek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Deser Berlisko malina- wiśnia 200G 1 szt (<u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u>) Gruszka 150 g Dżem 25 g 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek fromage z warzywami 80g-Górski przysmak 1 szt (<u>MLE,</u>) Ser mozzarella 40 g (<u>MLE,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Deser Berlisko malina- wiśnia 200G 1 szt (<u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u>) Gruszka 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Deser Berlisko malina- wiśnia 200G 1 szt (<u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u>) Gruszka 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek fromage z warzywami 80g-Górski przysmak 1 szt (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Deser Berlisko malina- wiśnia 200G 1 szt (<u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ,</u>) Banan 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Frittata z jajkiem 300 g (<u>JAJ, MLE, SEL,</u>) Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron pełnoziarnisty 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka z olejem() 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo z owocami 120 g (<u>MLE,</u>)	Szpinakowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ,</u>) Szynka wieprzowa pieczona 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Buraczki gotowane drobno tarte() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Serek homo z owocami 120 g (<u>MLE,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Paszтет z fasoli () 40 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE,</u>) Paszтет z fasoli () 40 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Papryka świeża 50 g Rozzponka 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Serek naturalny Bieluch 120 g (<u>MLE,</u>) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej 50 g Rozzponka 10 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia-twaróg 120g 1 szt (<u>MLE,</u>) Wafle ryżowe 10 g				
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2939.16 kcal; Białko ogółem: 90.31 g; Tłuszcz: 146.67 g; Kw. tł. nasy.: 39.58 g; Węglowodany ogółem: 324.96 g; W tym cukry: 103.39 g; Błonnik pok.: 30.52 g; Sól: 5.07 g;	Wartość energetyczna: 2620.33 kcal; Białko ogółem: 111.44 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 29.83 g; Węglowodany ogółem: 332.90 g; W tym cukry: 100.07 g; Błonnik pok.: 21.84 g; Sól: 6.08 g;	Wartość energetyczna: 3147.32 kcal; Białko ogółem: 135.15 g; Tłuszcz: 140.16 g; Kw. tł. nasy.: 41.52 g; Węglowodany ogółem: 341.34 g; W tym cukry: 95.33 g; Błonnik pok.: 28.15 g; Sól: 7.81 g;	Wartość energetyczna: 2715.93 kcal; Białko ogółem: 133.52 g; Tłuszcz: 81.72 g; Kw. tł. nasy.: 30.15 g; Węglowodany ogółem: 367.65 g; W tym cukry: 133.84 g; Błonnik pok.: 20.10 g; Sól: 6.52 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-07 piątek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt Makaron na mleku SU 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 120 g (<u>MLE,</u>) Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Pomidor 50 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Kotlet jaglany z serem top i pietruszką 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Surówka z kapusty młodej z olejem () 150 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Łosoś pieczony SU 100 g (<u>RYB,</u>) Sos koperkowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka z kapusty młodej z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Łosoś pieczony SU 100 g (<u>RYB,</u>) Sos cytrynowy SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Surówka z kapusty młodej z olejem () 150 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Talarki z warzyw () 100 g	Krupnik jęczmienny () SU 350 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ,</u>) Łosoś pieczony SU 100 g (<u>RYB,</u>) Sos cytrynowy SU 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Kalafior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Talarki z warzyw () 100 g
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Talarki z warzyw () 50 g Pomidor 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Talarki z warzyw () 50 g Pomidor 50 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 50 g Salata lodowa 20 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Twaróg chudy 40 g (<u>MLE,</u>) Surówka z marchwi z olejem () 50 g Salata lodowa 20 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g			Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE,</u>)	
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2791.05 kcal; Białko ogółem: 102.81 g; Tłuszcz: 103.83 g; Kw. tł. nasy.: 36.00 g; Węglowodany ogółem: 378.84 g; W tym cukry: 114.48 g; Błonnik pok.: 33.80 g; Sól: 5.97 g;	Wartość energetyczna: 2566.42 kcal; Białko ogółem: 121.25 g; Tłuszcz: 91.32 g; Kw. tł. nasy.: 28.17 g; Węglowodany ogółem: 329.70 g; W tym cukry: 98.70 g; Błonnik pok.: 29.58 g; Sól: 6.02 g;	Wartość energetyczna: 2670.82 kcal; Białko ogółem: 120.67 g; Tłuszcz: 93.09 g; Kw. tł. nasy.: 27.27 g; Węglowodany ogółem: 355.30 g; W tym cukry: 116.83 g; Błonnik pok.: 34.46 g; Sól: 6.11 g;	Wartość energetyczna: 2641.95 kcal; Białko ogółem: 120.23 g; Tłuszcz: 86.90 g; Kw. tł. nasy.: 26.85 g; Węglowodany ogółem: 361.42 g; W tym cukry: 115.91 g; Błonnik pok.: 32.76 g; Sól: 6.32 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej	
2024-06-08 sobota	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Tofu 40 g (<u>SOJ.</u>) Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Wafle ryżowe 30 g	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sołtysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g	
	II ŚN						
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Spaghetti wegetariańskie z soczewicą 350 g (<u>GLU PSZ.</u>) Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Potrawka drobiowa () SU 140 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Jogurt brzoskwinowy 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)	Koperkowa z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Potrawka drobiowa () SU 140 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 150 g Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 30 g		
	PD						
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL.</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twarożek 40 g (<u>MLE.</u>) Sałatka z pomidora, miks salad i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałatka z pomidora, miks salad i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałatka z pomidora, miks salad i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Sałatka z pomidora, miks salad i mini mozzarelli SU 100 g (<u>MLE.</u>) Roszponka 10 g	
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)			Wafle ryżowe 10 g Jogurt typu islandzkiego naturalny Skyr 150g 1 szt (<u>MLE.</u>)			
	Wartość energetyczna: 2362.14 kcal; Białko ogółem: 123.26 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.78 g; Węglowodany ogółem: 255.46 g; W tym cukry: 149.77 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.98 g;	Wartość energetyczna: 2242.38 kcal; Białko ogółem: 97.97 g; Tłuszcz: 67.14 g; Kw. tł. nasy.: 22.33 g; Węglowodany ogółem: 329.48 g; W tym cukry: 81.14 g; Błonnik pok.: 37.61 g; Sól: 4.59 g;	Wartość energetyczna: 2266.06 kcal; Białko ogółem: 100.27 g; Tłuszcz: 71.42 g; Kw. tł. nasy.: 24.19 g; Węglowodany ogółem: 317.82 g; W tym cukry: 92.34 g; Błonnik pok.: 29.77 g; Sól: 6.91 g;	Wartość energetyczna: 2359.32 kcal; Białko ogółem: 107.63 g; Tłuszcz: 73.87 g; Kw. tł. nasy.: 24.31 g; Węglowodany ogółem: 329.46 g; W tym cukry: 67.03 g; Błonnik pok.: 35.68 g; Sól: 6.88 g;	Wartość energetyczna: 2281.32 kcal; Białko ogółem: 103.45 g; Tłuszcz: 72.60 g; Kw. tł. nasy.: 24.11 g; Węglowodany ogółem: 314.92 g; W tym cukry: 70.58 g; Błonnik pok.: 29.32 g; Sól: 7.00 g;		

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 7. Dieta płynna wzmocniona	SU- 8. Dieta wegetariańska	SU- 9. Dieta anoreksja 2000	SU- 10. KC III Trymestr (KC kobiety ciężarne)	SU- 11. MK Matki karmiącej
2024-06-09 niedziela	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg półtłusty 40 g (<u>MLE,</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidorki koktajlowe 50 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Pomidorki koktajlowe 50 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidorki koktajlowe 50 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Mandarynka 150 g Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ,</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidorki koktajlowe 50 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	II ŚN					
	Obiad	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Pomidorowa z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL,</u>) Zapiekanka z ziemniaków i warzyw z jajkiem() 350 g (<u>JAJ, MLE, SEL,</u>) Fasolka szparagowa z wody* 150 g Mizeria 150 g (<u>MLE,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Pomidorowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Fasolka szparagowa z wody* 150 g Mizeria 150 g (<u>MLE,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)	Pomidorowa z zacierką () 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Kotlet schabowy 120 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Fasolka szparagowa z wody* 150 g Mizeria 150 g (<u>MLE,</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Ciasto drożdżowe 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2,</u>)	Pomidorowa z makaronem () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 200 g Schab pieczony w rękawie 100 g Sos własny () SU 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL,</u>) Fasolka szparagowa z wody* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Ciasto drożdżowe 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2,</u>) Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)
	PD					
	Kolacja	Płynna mięsna! 700 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homogenizowany o smaku waniliowym 120 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 40 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Serek homogenizowany o smaku waniliowym 120 g (<u>MLE,</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Papryka świeża 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb Graham 80 g (<u>GLU PSZ,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homogenizowany o smaku waniliowym 120 g (<u>MLE,</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Papryka świeża 50 g Rukola 10 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homogenizowany o smaku waniliowym 120 g (<u>MLE,</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ,</u>) Sałatka z brokułu i pomidora 50 g Rukola 10 g	
PN	Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>)		Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE,</u>)			
	Wartość energetyczna: 2336.14 kcal; Białko ogółem: 120.86 g; Tłuszcz: 96.58 g; Kw. tł. nasy.: 38.18 g; Węglowodany ogółem: 251.46 g; W tym cukry: 147.67 g; Błonnik pok.: 11.72 g; Sól: 2.84 g;	Wartość energetyczna: 2195.98 kcal; Białko ogółem: 87.00 g; Tłuszcz: 89.53 g; Kw. tł. nasy.: 39.48 g; Węglowodany ogółem: 276.08 g; W tym cukry: 94.62 g; Błonnik pok.: 26.96 g; Sól: 5.05 g;	Wartość energetyczna: 2246.76 kcal; Białko ogółem: 111.35 g; Tłuszcz: 68.12 g; Kw. tł. nasy.: 27.12 g; Węglowodany ogółem: 309.35 g; W tym cukry: 96.50 g; Błonnik pok.: 22.17 g; Sól: 6.94 g;	Wartość energetyczna: 2622.40 kcal; Białko ogółem: 111.48 g; Tłuszcz: 95.84 g; Kw. tł. nasy.: 28.90 g; Węglowodany ogółem: 340.29 g; W tym cukry: 70.04 g; Błonnik pok.: 28.11 g; Sól: 7.83 g;	Wartość energetyczna: 2635.87 kcal; Białko ogółem: 121.68 g; Tłuszcz: 87.25 g; Kw. tł. nasy.: 28.51 g; Węglowodany ogółem: 355.80 g; W tym cukry: 83.99 g; Błonnik pok.: 31.39 g; Sól: 8.28 g;	

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-05-27 poniedziałek	Śniadanie	Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Ser mozzarella 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt
	II ŚN	
	Obiad	Brokułowa z ryżem (bez mleka) () SU 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane () 200 g Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka. 50 g Sos koperkowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Hummus 40 g (SEZ) Roszponka 10 g
	PN	Miód (25g) 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g
		Wartość energetyczna: 1878.19 kcal; Białko ogółem: 40.69 g; Tłuszcz: 73.61 g; Kw. tł. nasy.: 14.05 g; Węglowodany ogółem: 263.98 g; W tym cukry: 46.33 g; Błonnik pok.: 32.38 g; Sól: 5.84 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-05-28 wtorek	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Solferino (bez mleka) () SU 350 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Makaron z warzywami* 300 g (<u>GLU PSZ MLE</u>) Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Rukola 10 g
	PN	Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 1843.87 kcal; Białko ogółem: 44.52 g; Tłuszcz: 59.89 g; Kw. tł. nasy.: 16.26 g; Węglowodany ogółem: 275.85 g; W tym cukry: 51.43 g; Błonnik pok.: 25.08 g; Sól: 4.78 g;

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-05-29 środa	Śniadanie	Melon 150 g Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 40 g (MLE) Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Grycikowa () 350 ml (GLU PSZ, SEL) Zapiekanka z ziemników i warzyw () 350 g (JAJ, MLE, SEL) Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twarożek 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g
	PN	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (MLE) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g
		Wartość energetyczna: 1770.16 kcal; Białko ogółem: 40.06 g; Tłuszcz: 71.07 g; Kw. tł. nasy.: 24.20 g; Węglowodany ogółem: 244.81 g; W tym cukry: 61.24 g; Błonnik pok.: 32.37 g; Sól: 5.37 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-05-30 czwartek	Śniadanie	Banan 150 g Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Ziemniaczana () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL) Frittata z jajkiem 250 g (JAJ, MLE, SEL) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (SEL) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twarożek 40 g (MLE) Sałata zielona 20 g
	PN	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE) Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 1836.62 kcal; Białko ogółem: 36.34 g; Tłuszcz: 77.22 g; Kw. tł. nasy.: 21.87 g; Węglowodany ogółem: 252.11 g; W tym cukry: 66.39 g; Błonnik pok.: 34.78 g; Sól: 5.16 g;

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-05-31 piątek	Śniadanie	Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Serek homo. naturalny 50 g (MLE) Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () (bez mleka) SU 350 ml (GLU PSZ SEL) Ziemniaki gotowane () 200 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) SU 50 g (GLU PSZ JAJ RYB) Marchew mini z olejem* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Sałata lodowa 20 g
	PN	Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 1613.53 kcal; Białko ogółem: 37.65 g; Tłuszcz: 59.68 g; Kw. tł. nasy.: 13.98 g; Węglowodany ogółem: 229.79 g; W tym cukry: 27.90 g; Błonnik pok.: 28.73 g; Sól: 5.14 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-01 sobota	Śniadanie	Rogal drożdżowy 80g 1 szt (GLUPSZ, JAJ, MLE) Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Tofu 40 g (SOJ) Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (SEL) Kasza jęczmienna/sypko (bez soli) 150 g (GLU JECZ) Gulasz wołowy SU 60 g (GLUPSZ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Miód (25g) 2 szt Pomidor 50 g
	PN	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Miód (25g) 1 szt
		Wartość energetyczna: 1967.70 kcal; Białko ogółem: 36.37 g; Tłuszcz: 64.38 g; Kw. tł. nasy.: 15.15 g; Węglowodany ogółem: 313.79 g; W tym cukry: 34.63 g; Błonnik pok.: 26.94 g; Sól: 4.70 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-02 niedziela	Śniadanie	Jabłko 150 g Dżem 25 g 2 szt Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Ryżowa (bez mleka) () 350 ml (<u>SEL</u>) Ziemniaki z tłuszczem gotowane () 200 g Kotlety sojowe 60 g (<u>SOJ</u>) Sos jarzynowy (bez soli) () 100 ml (<u>GLU PSZ SEL</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Sałata lodowa 20 g
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g
		Wartość energetyczna: 1616.63 kcal; Białko ogółem: 36.52 g; Tłuszcz: 48.78 g; Kw. tł. nasy.: 12.73 g; Węglowodany ogółem: 259.60 g; W tym cukry: 74.09 g; Błonnik pok.: 30.98 g; Sól: 4.40 g;

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-03 poniedziałek	Śniadanie	Babka drożdżowa 80 g (GLU PSZ, JAJ, MLE) Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Miód (25g) 2 szt Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Barszcz czerwony z botwinką i ziemniakami () (bez mleka) SU 350 ml (GLU PSZ, SEL) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek () z/c 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem () 150 g (SEL) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Hummus 80 g (SEZ) Roszponka 10 g
	PN	Dżem 25 g 1 szt Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 2420.60 kcal; Białko ogółem: 29.23 g; Tłuszcz: 87.01 g; Kw. tł. nasy.: 17.79 g; Węglowodany ogółem: 381.99 g; W tym cukry: 57.50 g; Błonnik pok.: 36.03 g; Sól: 6.04 g;

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-04 wtorek	Śniadanie	Babka drożdżowa 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ) Sałata lodowa 20 g Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g
	II ŚN	
	Obiad	Jarzynowa z makaronem (bez mleka) SU () 350 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki gotowane () 150 g Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 50 g Sos pietruszkowy () dieta SU 100 ml (GLU PSZ, SEL) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (SEL) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Hummus 40 g (SEZ) Sałata lodowa 20 g
PN	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1892.27 kcal; Białko ogółem: 43.61 g; Tłuszcz: 76.99 g; Kw. tł. nasy.: 16.51 g; Węglowodany ogółem: 254.91 g; W tym cukry: 34.53 g; Błonnik pok.: 31.83 g; Sól: 6.13 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-05 środa	Śniadanie	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szyńka sołtysa wieprzowa, wędzona ,parzona 40 g Rukola 10 g
	II ŚN	
	Obiad	Ziemniaczana (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 200 g (GLU JECZ.) Pieczeń rzymska wieprzowa dieta SU 60 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos koperkowy () dieta SU 120 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Marchew gotowana z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Dżem 25 g 2 szt Sałata lodowa 20 g
	PN	Wafle ryżowe 10 g Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt
		Wartość energetyczna: 1879,20 kcal; Białko ogółem: 39,45 g; Tłuszcz: 61,67 g; Kw. tł. nasy.: 15,53 g; Węglowodany ogółem: 295,76 g; W tym cukry: 65,30 g; Błonnik pok.: 32,73 g; Sól: 6,29 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-06 czwartek	Śniadanie	Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Tofu 50 g (SOJ) Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ SEL) Frittata z jajkiem 250 g (JAJ, MLE, SEL) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Twarożek 60 g (MLE) Sałata lodowa 20 g
PN	Miód (25g) 1 szt Wafle ryżowe 10 g	
		Wartość energetyczna: 1623.09 kcal; Białko ogółem: 36.41 g; Tłuszcz: 67.39 g; Kw. tł. nasy.: 17.08 g; Węglowodany ogółem: 212.52 g; W tym cukry: 25.97 g; Błonnik pok.: 23.56 g; Sól: 4.39 g;

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-07 piątek	Śniadanie	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Dżem 25 g 2 szt Rukola 10 g
	II ŚN	
	Obiad	Krupnik jęczmienny (bez mleka) () 350 ml (<u>SEL, GLU, JECZ.</u>) Gulasz z soczewicy i papryki () 150 g (<u>GLU, PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki z tłuszczem gotowane () 200 g Warzywa po grecku () 150 g (<u>GLU, PSZ, SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>) Sałata lodowa 20 g
PN	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	
		Wartość energetyczna: 1919.13 kcal; Białko ogółem: 39.78 g; Tłuszcz: 73.71 g; Kw. tł. nasy.: 20.39 g; Węglowodany ogółem: 278.57 g; W tym cukry: 54.32 g; Błonnik pok.: 34.44 g; Sól: 5.40 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-08 sobota	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Dżem 25 g 2 szt Sałata lodowa 20 g
	II ŚN	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Potrawka drobiowa () (bez soli) 100 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko (bez soli) 200 g Cwikła z jabłkiem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Hummus 80 g (<u>SEZ.</u>) Roszponka 10 g
	PN	Wafle ryżowe 10 g
		Wartość energetyczna: 2029.00 kcal; Białko ogółem: 35.54 g; Tłuszcz: 75.68 g; Kw. tł. nasy.: 15.05 g; Węglowodany ogółem: 298.93 g; W tym cukry: 72.71 g; Błonnik pok.: 26.80 g; Sól: 5.66 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-05-27 do dnia 2024-06-09 DLA DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu
2024-06-09 niedziela	Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Sałata lodowa 20 g
	II ŚN	
	Obiad	Pomidorowa z makaronem (bez mleka) () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Zapiekanka z ziemniaków i warzyw z jajkiem() 350 g (<u>JAJ, MLE, SEL.</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD	
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Miód (25g) 2 szt Sałata lodowa 20 g
	PN	Pieczynko chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g Przecier owocowo-warzywny jabłko-malina-burak 120g 1 szt (<u>może zawierać: MLE.</u>)
		Wartość energetyczna: 2004,07 kcal; Białko ogółem: 38,15 g; Tłuszcz: 79,55 g; Kw. tł. nasy.: 22,92 g; Węglowodany ogółem: 285,20 g; W tym cukry: 60,37 g; Błonnik pok.: 34,61 g; Sól: 5,65 g;

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Oznaczenia wskaźników odż.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],
Białko ogółem - Białko ogółem wg rozp. 1169/2011,
Tłuszcz - Tłuszcz,
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,
Sól - Sól,
K - Potas,
Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,
Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,
- % energii z białka,
Ener. z T - % energii z tłuszczu,
- % energii z węglowodanów,
Ener. z Bł. - % energii z błonnika,
W tym cukry - w tym cukry,
WW - WW,