

poniedziałek 21 lipca 2025

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. lubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywnia.

Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

wtorek 22 lipca 2025

kcal	Energia	2078,3	Energia	2284,5	Energia	2230	Energia	2124,6	Energia	2129
g	Białko	106,86	Białko	92,306	Białko	72,918	Białko	99,814	Białko	99,894
g	Tłuszcz	81,802	Tłuszcz	77,367	Tłuszcz	76,651	Tłuszcz	75,978	Tłuszcz	76,378
g	Kwasy Nasycone	36,168	Kwasy Nasycone	47,566	Kwasy Nasycone	39,846	Kwasy Nasycone	24,443	Kwasy Nasycone	35,843
g	Węglowodany ogółem	229,98	Węglowodany ogółem	280,95	Węglowodany ogółem	288,19	Węglowodany ogółem	262,31	Węglowodany ogółem	262,43
g	W tym cukry	35,415	W tym cukry	30,615	W tym cukry	40,005	W tym cukry	35,75	W tym cukry	35,89
g	Błonnik pokarmowy	25,939	Błonnik pokarmowy	37,135	Błonnik pokarmowy	42,175	Błonnik pokarmowy	35,819	Błonnik pokarmowy	35,819
mg	Sód	553,15	Sód	1196,1	Sód	1274	Sód	1845,5	Sód	1821,3

Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. kubin
(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane
W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywnia.

czwartek 24 lipca 2025

kcal	Energia	2281,2	Energia	2229,9	Energia	2334,9	Energia	2138,9	Energia	2044,3
g	Białko	124,69	Białko	67,4	Białko	47,165	Białko	100,69	Białko	82,065
g	Tłuszcz	80,1	Tłuszcz	74,223	Tłuszcz	88,928	Tłuszcz	55,068	Tłuszcz	52,768
g	Kwasy Nasycone	20,712	Kwasy Nasycone	32,725	Kwasy Nasycone	34,585	Kwasy Nasycone	3,837	Kwasy Nasycone	15,017
g	Wegłowodany ogółem	267,28	Wegłowodany ogółem	324,6	Wegłowodany ogółem	335,47	Wegłowodany ogółem	311,82	Wegłowodany ogółem	311,94
g	W tym cukry	36,007	W tym cukry	37,974	W tym cukry	49,054	W tym cukry	46,344	W tym cukry	46,484
g	Błonnik pokarmowy	24,579	Błonnik pokarmowy	31,631	Błonnik pokarmowy	35,891	Błonnik pokarmowy	33,631	Błonnik pokarmowy	33,631
mg	Sód	305,35	Sód	1152,1	Sód	1143,3	Sód	1295,1	Sód	1222,9

Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. kubin
(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane
W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wyminy zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywności.

Jadłospis sporządził: przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. lubin
(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane
W uzasadnionych przypadkach zastępiamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywnia.
Jadłospis sporządził przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5. orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. lubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane

W zasadniczych przypadkach zastrzegamy możliwość wyłączenia zapalanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Szpitala Żywnia.

Uzasadnioną sprawozdanie przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko