

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

		SU- 1. Dieta lekkostrawna	SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna
2024-02-27 wtorek	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszemno-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 Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Salata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 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 Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Salata lodowa 20 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 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>) Salata lodowa 20 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok pomidorowy 200 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 Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Salata lodowa 20 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 1 szt Bułka pszemno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</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 osłonki 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt
	II ŚN	Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>)				
	Obiad	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Kapuśniak z kapusty kiszzonej () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GOR</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Buraczki gotowane drobno tarte () b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Buraczki gotowane drobno tarte () b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ryż na sypko 150 g Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Buraczki gotowane drobno tarte () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE</u>) Marchew gotowana z olejem () 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>)		
	Kolejca	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 Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Mix salat 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 Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ</u>) Ogórek kiszony 50 g Mix salat 20 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 Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Mix salat 20 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 Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Mix salat 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</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 ZYT</u>) Masło 83% tł. 5 g (<u>MLE</u>) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt
	PN	jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE</u>) Wafle ryżowe 10 g				Serek homo naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 1986.23 kcal; Białko ogółem: 87.14 g; Tłuszcz: 64.92 g; Kw. tł. nasy.: 21.08 g; Węglowodany ogółem: 273.88 g; W tym cukry: 81.45 g; Błonnik pok.: 21.81 g; Sól: 6.82 g;	Wartość energetyczna: 2120.68 kcal; Białko ogółem: 94.47 g; Tłuszcz: 88.20 g; Kw. tł. nasy.: 26.56 g; Węglowodany ogółem: 252.41 g; W tym cukry: 45.77 g; Błonnik pok.: 36.18 g; Sól: 9.14 g;	Wartość energetyczna: 1977.17 kcal; Białko ogółem: 93.72 g; Tłuszcz: 66.81 g; Kw. tł. nasy.: 22.01 g; Węglowodany ogółem: 263.58 g; W tym cukry: 54.34 g; Błonnik pok.: 29.59 g; Sól: 8.75 g;	Wartość energetyczna: 1989.57 kcal; Białko ogółem: 98.25 g; Tłuszcz: 66.10 g; Kw. tł. nasy.: 21.90 g; Węglowodany ogółem: 263.27 g; W tym cukry: 53.52 g; Błonnik pok.: 27.38 g; Sól: 7.72 g;	Wartość energetyczna: 2691.77 kcal; Białko ogółem: 109.80 g; Tłuszcz: 92.79 g; Kw. tł. nasy.: 37.29 g; Węglowodany ogółem: 364.93 g; W tym cukry: 80.05 g; Błonnik pok.: 22.12 g; Sól: 9.16 g;

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

SU- 1. Dieta lekkostrawna		SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna	
2024-02-28 środa	Śniadanie	Jabłko 150 g Ryż na mleku 300 ml (MLE) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ZYT) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ) 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 o smaku waniliowym 120 g (MLE) Sałata lodowa 10 g Rukola 10 g Pomidor 50 g	Jabłko 150 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 kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE) Pomidor 50 g Sałata lodowa 10 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150 g 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 Serek homo. naturalny 120 g (MLE) Pomidor 50 g Sałata lodowa 10 g Rukola 10 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 kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek homo. naturalny 120 g (MLE) Pomidor 50 g Sałata lodowa 10 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150 g Ryż na mleku 300 ml (MLE) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ZYT) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ) Masło 83% tł. 20 g (MLE) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,25 szt Serek homogenizowany waniliowy 150g 1 szt (MLE) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt
	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	Grysiówka () 350 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 100 g Sos bazylowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Selerowa z ryżem () SU 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 100 g Sos bazylowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL) Sałata zielona z olejem 80 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Kalafior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Selerowa z ryżem () SU 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 100 g Sos bazylowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Kalafior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Selerowa z ryżem () SU 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 90 g Sos bazylowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Kalafior gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Grysiówka () 350 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka gotowany 100 g Sos bazylowy () 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 ZYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędzona wieprzowa, parzona, szynka 100% mięsa op. 100g 0,25 szt Kalafior gotowany* 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 ZYT) 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 Twaróg chudy 40 g (MLE) Sałata zielona 20 g Pomidor koktajlowy 50 g	Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ZYT) 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 Twaróg chudy 40 g (MLE) Sałata zielona 20 g Pomidor koktajlowy 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	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 Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Twaróg chudy 40 g (MLE) Sałata zielona 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) Masło 83% tł. 20 g (MLE) Szynek drobiowy, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona, op 100g 0,5 szt Ser żółty 40 g (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ)	
	PN	Serek homo o smaku waniliowym tubka 120g 1 szt (MLE) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g		Serek homo o smaku waniliowym tubka 120g 1 szt (MLE) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	
	Wartość energetyczna: 2078.00 kcal; Białko ogółem: 112.71 g; Tłuszcz: 52.66 g; Kw. tł. nasy.: 18.80 g; Węglowodany ogółem: 293.86 g; W tym cukry: 72.09 g; Błonnik pok.: 17.37 g; Sól: 6.55 g;	Wartość energetyczna: 2015.61 kcal; Białko ogółem: 112.36 g; Tłuszcz: 69.26 g; Kw. tł. nasy.: 21.06 g; Węglowodany ogółem: 248.61 g; W tym cukry: 30.67 g; Błonnik pok.: 30.60 g; Sól: 6.95 g;	Wartość energetyczna: 1924.42 kcal; Białko ogółem: 108.40 g; Tłuszcz: 55.06 g; Kw. tł. nasy.: 20.06 g; Węglowodany ogółem: 258.62 g; W tym cukry: 30.56 g; Błonnik pok.: 25.31 g; Sól: 7.47 g;	Wartość energetyczna: 1944.38 kcal; Białko ogółem: 110.10 g; Tłuszcz: 55.28 g; Kw. tł. nasy.: 19.98 g; Węglowodany ogółem: 260.86 g; W tym cukry: 32.48 g; Błonnik pok.: 22.91 g; Sól: 6.40 g;	Wartość energetyczna: 2807.99 kcal; Białko ogółem: 127.35 g; Tłuszcz: 86.79 g; Kw. tł. nasy.: 52.47 g; Węglowodany ogółem: 384.18 g; W tym cukry: 82.31 g; Błonnik pok.: 21.48 g; Sól: 8.66 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL DIET PODSTAWOWYCH SZPITALA UNIWERSYTECKIEGO

SU- 1. Dieta lekkostrawna		SU- 2. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, ubogoenergetyczna, bogatoresztkowa	SU- 3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów- lekkostrawna	SU- 3A. Z ogr. łatwo. węgl. lekkostrawna oszczędzająca	SU- 4. Dieta ubogobakteryjna		
2024-02-29 czwartek	Śniadanie	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Dżem 25g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynka sojowa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Gruszka 150g Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ</u>) Chleb Graham 30g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Szynka sojowa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Sałata lodowa 20g Ogórek kiszony 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko 150g Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Szynka sojowa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Jabłko pieczone 150g Bułka pszenna długa krojona 80g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Szynka sojowa wieprzowa, wędzona ,parzona 40g Sałata lodowa 20g Pomidor 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Rogal drożdżowy 80g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Dżem 25g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30g (<u>GLU PSZ</u>) Masło 83% tł. 20g (<u>MLE</u>) Parówki z fileta z kurczaka wyrób drobiowy homogenizowany, wędzony, parzony bez osłonki 100g Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Masło 83% tł. 5g (<u>MLE</u>) Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	
	II ŚN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)					
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Makaron 150g (<u>GLU PSZ</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU 130g (<u>GLU PSZ</u>) Brokuł gotowany* 150g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Makaron pełnoziarnisty 150g (<u>GLU PSZ</u>) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos koperkowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Surówka wielowarstwowa z olejem b/c () 150g (<u>SEL</u>) Brokuł gotowany* 150g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Makaron 150g (<u>GLU PSZ</u>) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 100g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos koperkowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Brokuł gotowany* 150g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Makaron 150g (<u>GLU PSZ</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU 130g (<u>GLU PSZ</u>) Brokuł gotowany* 150g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Masło 83% tł. 5g (<u>MLE</u>) Ser żółty 40g (<u>MLE</u>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 50g (<u>SEL</u>)		
	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) 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Kanapka z twarogiem (bułka pszenna 45g, margaryna 5g, twarożek 25g) 1 szt (<u>GLU PSZ, MLE</u>)			
	Kolejacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40g (<u>MLE</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasztet z ciecierzycy () 50g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40g (<u>MLE</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40g (<u>MLE</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Masło 83% tł. 20g (<u>MLE</u>) Wędzona wieprzowa, parzona. szynka 100% mięsa op. 100g 0,5 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Masło 83% tł. 5g (<u>MLE</u>) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt	
	PN	Podplomyki b/c 10g (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE</u>)	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE</u>) Podplomyki b/c 10g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Podplomyki b/c 10g (<u>GLU PSZ, MLE</u>) 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 9g	Podplomyki b/c 10g (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE</u>)	
	Wartość energetyczna: 2299.36 kcal; Białko ogółem: 96.44 g; Tłuszcz: 82.04 g; Kw. tł. nasy.: 30.09 g; Węglowodany ogółem: 300.84 g; W tym cukry: 62.21 g; Błonnik pok.: 18.10 g; Sól: 7.15 g;	Wartość energetyczna: 2298.11 kcal; Białko ogółem: 100.59 g; Tłuszcz: 86.00 g; Kw. tł. nasy.: 29.56 g; Węglowodany ogółem: 289.53 g; W tym cukry: 55.84 g; Błonnik pok.: 38.99 g; Sól: 8.88 g;	Wartość energetyczna: 2334.51 kcal; Białko ogółem: 99.00 g; Tłuszcz: 85.13 g; Kw. tł. nasy.: 30.51 g; Węglowodany ogółem: 305.44 g; W tym cukry: 58.43 g; Błonnik pok.: 30.44 g; Sól: 8.52 g;	Wartość energetyczna: 2360.24 kcal; Białko ogółem: 102.99 g; Tłuszcz: 85.09 g; Kw. tł. nasy.: 30.48 g; Węglowodany ogółem: 307.31 g; W tym cukry: 60.35 g; Błonnik pok.: 28.04 g; Sól: 7.51 g;	Wartość energetyczna: 3062.65 kcal; Białko ogółem: 127.03 g; Tłuszcz: 122.48 g; Kw. tł. nasy.: 56.98 g; Węglowodany ogółem: 375.78 g; W tym cukry: 44.54 g; Błonnik pok.: 22.54 g; Sól: 12.21 g;		

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL 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
2024-02-27 wtorek	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ZYT.) 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 osonki 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml 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	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (MLE.) Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ,) 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.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g 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 25 g 1 szt 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.) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ,) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalej. 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 Dżem 25 g 1 szt 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 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	Wielowarzywna z ziemniakami (bez mleka) () SU 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ryż na sypko 150 g Gulasz wołowy - dieta 130 g (GLU PSZ,) Buraczki gotowane drobno tarte () 150 g 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.) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Marchew gotowana z olejem () 50 g	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ,) Gulasz wołowy - dieta 130 g (GLU PSZ,) Buraczki gotowane drobno tarte() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami (bez glutenu) () SU 350 ml (MLE, SEL.) Ryż na sypko 150 g Gulasz wołowy (bezglutenu) - dieta 130 g Buraczki gotowane drobno tarte() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami (bez mleka) () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (GLU JECZ,) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Buraczki gotowane drobno tarte() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami (bez glutenu i mleka) () 350 ml (SEL.) Ryż na sypko 150 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ.) Sos ziołowy (bez glutenu) () 100 ml (SEL.) Buraczki gotowane drobno tarte() b/c 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD					
	Kolejnia	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% tł.) 20 g (MLE b/LAK.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. 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.) 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 i tuńczyka SU. 40 g (RYB, MLE.) 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 Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (RYB, MLE.) 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 Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) 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 Mix sałat 20 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 Mix sałat 20 g
PN	Serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g 1 szt (MLE b/LAK.) Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt	Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt Wafle ryżowe 10 g	jogurt naturalny 100g 1 szt (MLE.) Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt	Wafle ryżowe 10 g Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt	Wafle ryżowe 10 g Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt	
	Wartość energetyczna: 2683.85 kcal; Białko ogółem: 107.28 g; Tłuszcz: 93.73 g; Kw. tł. nasy.: 42.62 g; Węglowodany ogółem: 363.32 g; W tym cukry: 78.94 g; Błonnik pok.: 22.12 g; Sól: 9.16 g;	Wartość energetyczna: 1823.49 kcal; Białko ogółem: 87.90 g; Tłuszcz: 40.84 g; Kw. tł. nasy.: 13.64 g; Węglowodany ogółem: 284.19 g; W tym cukry: 90.32 g; Błonnik pok.: 17.80 g; Sól: 5.89 g;	Wartość energetyczna: 1971.90 kcal; Białko ogółem: 76.74 g; Tłuszcz: 65.43 g; Kw. tł. nasy.: 19.88 g; Węglowodany ogółem: 272.33 g; W tym cukry: 92.29 g; Błonnik pok.: 12.31 g; Sól: 4.19 g;	Wartość energetyczna: 1990.27 kcal; Białko ogółem: 82.84 g; Tłuszcz: 57.26 g; Kw. tł. nasy.: 18.68 g; Węglowodany ogółem: 295.83 g; W tym cukry: 78.80 g; Błonnik pok.: 20.59 g; Sól: 7.49 g;	Wartość energetyczna: 1987.15 kcal; Białko ogółem: 79.95 g; Tłuszcz: 70.35 g; Kw. tł. nasy.: 19.70 g; Węglowodany ogółem: 263.31 g; W tym cukry: 77.48 g; Błonnik pok.: 13.33 g; Sól: 4.17 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL 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	
2024-02-28 środa	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 ZYT.) Bułka pszenna długa krojona 30 g (GLU PSZ.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 20 g (MLE b/LAK.) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,5 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Szyneczka drobiowa, grubo rozdrobniona, parzona, niewędzona. op 100g 0,25 szt	Mus z jabłek () z/c 90 g Ryż na mleku 300 ml (MLE.) Bułka pszenna długa krojona 80 g (GLU PSZ.) 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 homo o smaku wanilinowym 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Salata lodowa 10 g Rukola 10 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 kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek homo o smaku wanilinowym 120 g (MLE.) Pomidor 50 g Salata lodowa 10 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (GLU PSZ, GLU ZYT.) Salata lodowa 10 g Rukola 10 g Pomidor 50 g	Jabłko 150 g Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Schab pieczony w rękawie 40 g Pomidor 50 g Salata lodowa 10 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II SN					
	Obiad	Grysikowa () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka gotowany 100 g Sos bazylowy () 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 ZYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 5 g (MLE b/LAK.) Kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, suszona op.90g 0,25 szt Kalafior gotowany* 50 g	Grysikowa () 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 90 g Sos bazylowy (SU) 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ryżowa (SU) 350 ml (MLE, SEL.) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka gotowany 100 g Sos bazylowy (bez glutenu) () 100 ml (SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ryżowa (bez mleka) 350 ml (SEL.) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka gotowany 100 g Sos bazylowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Ryżowa (bez mleka) 350 ml (SEL.) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka gotowany 100 g Sos bazylowy (bez glutenu) () 100 ml (SEL.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 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 ZYT.) Masło bez laktozy (82% t _{l.}) 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 pszenno-żytnia 80 g (GLU PSZ.) 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 Twaróg chudy 40 g (MLE.) Salata zielona 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 kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Salata zielona 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 Piersz delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w osłonce niejadalnej. 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Salata zielona 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 kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Salata zielona 20 g Pomidor koktajlowy 50 g
PN	Serek wiejski ziarnisty bez laktozy 200g 1 szt (MLE b/LAK.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek homo o smaku wanilinowym tubka 120g 1 szt (MLE.) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Mus tymbark ryż + owoce tropikalne 100 g 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Mus owocowy 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g		
Wartość energetyczna: 2895.16 kcal; Białko ogółem: 135.36 g; Tłuszcz: 94.42 g; Kw. t _{l.} nasy.: 54.88 g; Węglowodany ogółem: 381.76 g; W tym cukry: 56.06 g; Błonnik pok.: 24.84 g; Sól: 11.18 g;		Wartość energetyczna: 1931.92 kcal; Białko ogółem: 111.90 g; Tłuszcz: 35.58 g; Kw. t _{l.} nasy.: 13.29 g; Węglowodany ogółem: 296.09 g; W tym cukry: 62.99 g; Błonnik pok.: 15.64 g; Sól: 5.88 g;		Wartość energetyczna: 1738.50 kcal; Białko ogółem: 85.81 g; Tłuszcz: 46.56 g; Kw. t _{l.} nasy.: 15.72 g; Węglowodany ogółem: 248.65 g; W tym cukry: 38.91 g; Błonnik pok.: 18.09 g; Sól: 7.17 g;		
Wartość energetyczna: 1824.11 kcal; Białko ogółem: 82.12 g; Tłuszcz: 54.73 g; Kw. t _{l.} nasy.: 14.63 g; Węglowodany ogółem: 251.50 g; W tym cukry: 56.28 g; Błonnik pok.: 12.52 g; Sól: 4.59 g;		Wartość energetyczna: 1731.89 kcal; Białko ogółem: 77.36 g; Tłuszcz: 53.26 g; Kw. t _{l.} nasy.: 15.39 g; Węglowodany ogółem: 236.10 g; W tym cukry: 37.95 g; Błonnik pok.: 13.86 g; Sól: 4.65 g;				

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL 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	
2024-02-29 czwartek	Śniadanie	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt 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>) Parówki z fileta z kurczaka wyrób drobiowy homogenizowany, wędzony, parzony bez ostonki 100 g 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 z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Dżem 25 g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Ser mozzarella kulki 25 g (<u>MLE.</u>) Szynka softysa wieprzowa, wędzona, parzona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25 g (<u>MLE.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Banan 1szt. 1 szt Dżem 25 g 1 szt Chleb bezglutenowy 80 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II SN					
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU 130 g (<u>GLU PSZ.</u>) Brokuł gotowany* 150 g 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 Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 50 g (<u>SEL.</u>)	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU dieta 130 g (<u>GLU PSZ.</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu) () SU 350 ml (<u>MLE, SEL.</u>) Makaron bezglutenowy 150 g Gulasz wieprzowy (bez glutenu) 130 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Makaron 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU 130 g (<u>GLU PSZ.</u>) Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu i mleka) () 350 ml (<u>SEL.</u>) Makaron bezglutenowy 150 g Gulasz wieprzowy (bez glutenu) 130 g Brokuł gotowany* 150 g Woda źródlana n/g 0,5 l 1 szt
	PD					
	Kolejność	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/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>) Schab pieczony w rękawie 100 g 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 z/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 1 szt Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Twarożek 40 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 Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (<u>MLE.</u>) 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 Poledwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b. sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</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 Schab pieczony w rękawie 40 g Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 50 g Roszponka 10 g
PN	Serek naturalny Bieluch 150g bez laktozy 1 szt (<u>MLE b/LAK.</u>) Wafle ryżowe 10 g	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE.</u>) Wafle ryżowe 10 g	Wafle ryżowe 10 g Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2927.81 kcal; Białko ogółem: 131.95 g; Tłuszcz: 109.59 g; Kw. tł. nasy.: 48.30 g; Węglowodany ogółem: 365.54 g; W tym cukry: 85.23 g; Błonnik pok.: 24.90 g; Sól: 9.08 g;	Wartość energetyczna: 2150.65 kcal; Białko ogółem: 96.93 g; Tłuszcz: 60.42 g; Kw. tł. nasy.: 20.16 g; Węglowodany ogółem: 310.44 g; W tym cukry: 62.54 g; Błonnik pok.: 18.54 g; Sól: 6.30 g;	Wartość energetyczna: 2004.37 kcal; Białko ogółem: 68.96 g; Tłuszcz: 71.31 g; Kw. tł. nasy.: 24.82 g; Węglowodany ogółem: 278.43 g; W tym cukry: 83.40 g; Błonnik pok.: 16.77 g; Sól: 3.99 g;	Wartość energetyczna: 2050.56 kcal; Białko ogółem: 84.00 g; Tłuszcz: 67.45 g; Kw. tł. nasy.: 19.43 g; Węglowodany ogółem: 284.04 g; W tym cukry: 79.31 g; Błonnik pok.: 20.71 g; Sól: 6.78 g;	Wartość energetyczna: 2019.64 kcal; Białko ogółem: 75.36 g; Tłuszcz: 67.60 g; Kw. tł. nasy.: 18.83 g; Węglowodany ogółem: 283.41 g; W tym cukry: 80.18 g; Błonnik pok.: 18.45 g; Sól: 3.45 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL 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	
2024-02-27 wtorek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) 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 25g 1 szt 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 wiejski ziarnisty 200g 1 szt (<u>MLE</u>) Ser mozzarella 40 g (<u>MLE</u>) Sałata lodowa 20 g Pomidor 50 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 25g 1 szt Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Szynkowa dębowa kieł.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 Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25g 1 szt Kefir 2 % tł 200g 1 szt (<u>MLE</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt 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 Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Twarożek 40 g (<u>MLE</u>) Talarki z warzyw () 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 25g 1 szt 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 Szynkowa dębowa kieł.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 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 0,5l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Pierogi ukraińskie * 350 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Surówka z marchwi z olejem () 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi () 150 g (<u>MLE</u>) Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi () 150 g Surówka z rzepy białej i jabłka () 150 g (<u>MLE</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Drożdżówka różne 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>)	Wielowarzywna z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wołowy - dieta 130 g (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi () 150 g (<u>MLE</u>) Buraczki gotowane drobno tarte () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Drożdżówka różne 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>)
	PD					
	Kolejca	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 Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ</u>) Ogórek kiszony 50 g Mix sałat 20 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 Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Ogórek kiszony 50 g Mix sałat 20 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 Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Hummus 40 g (<u>SEZ</u>) Ogórek kiszony 50 g Mix sałat 20 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 Pasta z twarogu i tuńczyka SU 40 g (<u>RYB, MLE</u>) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50 g Mix sałat 20 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: 2759.37 kcal; Białko ogółem: 104.05 g; Tłuszcz: 120.13 g; Kw. tł. nasy.: 39.26 g; Węglowodany ogółem: 330.55 g; W tym cukry: 93.56 g; Błonnik pok.: 29.16 g; Sól: 7.10 g;	Wartość energetyczna: 2044.84 kcal; Białko ogółem: 89.54 g; Tłuszcz: 65.08 g; Kw. tł. nasy.: 23.54 g; Węglowodany ogółem: 287.91 g; W tym cukry: 86.08 g; Błonnik pok.: 26.47 g; Sól: 7.75 g;	Wartość energetyczna: 2733.09 kcal; Białko ogółem: 94.92 g; Tłuszcz: 106.01 g; Kw. tł. nasy.: 33.08 g; Węglowodany ogółem: 364.05 g; W tym cukry: 86.66 g; Błonnik pok.: 29.92 g; Sól: 7.98 g;	Wartość energetyczna: 2489.82 kcal; Białko ogółem: 99.06 g; Tłuszcz: 73.77 g; Kw. tł. nasy.: 25.03 g; Węglowodany ogółem: 371.43 g; W tym cukry: 96.33 g; Błonnik pok.: 26.08 g; Sól: 7.64 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL 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
2024-02-28 środa	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Ryż na mleku 300 ml (<u>MLE</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 Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE</u>) Serek homo o smaku wanilinowym 120 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 10 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Ryż na mleku 300 ml (<u>MLE</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 Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek homo o smaku wanilinowym 120 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 10 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Ryż na mleku 300 ml (<u>MLE</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 Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Ser topiony 25g 1 szt (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 10 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Jabłko 150 g Ryż na mleku 300 ml (<u>MLE</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 Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Serek homo o smaku wanilinowym 120 g (<u>MLE</u>) Pomidor 50 g Sałata lodowa 10 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 0,5l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Grycikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Pierogi z truskawkami * 350 g (<u>GLU PSZ</u>) Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g (<u>MLE</u>) Mus z jabłek () z/c 100 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Grycikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 100 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Surówka wielowarzywna z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Grycikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 100 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Surówka wielowarzywna z olejem () 150 g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Grycikowa () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Ziemniaki () 200 g Filet z indyka pieczony 100 g Kalafior gotowany* 150 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>)
	PD					
	Kolejca	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 Pasta z fasoli 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g Papryka świeża 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 Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w ostonce niejadalnej. 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g Papryka świeża 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 Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w ostonce niejadalnej. 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g Papryka świeża 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 Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w ostonce niejadalnej. 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g Papryka świeża 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 Piersz delikatna z kurzej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka,parzona w ostonce niejadalnej. 40 g Twaróg chudy 40 g (<u>MLE</u>) Mix sałat 20 g Pomidor koktajlowy 50 g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Serek homo o smaku wanilinowym tubka 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: 2584.67 kcal; Białko ogółem: 93.39 g; Tłuszcz: 72.59 g; Kw. tł. nasy.: 20.01 g; Węglowodany ogółem: 393.91 g; W tym cukry: 107.10 g; Błonnik pok.: 30.03 g; Sól: 3.33 g;	Wartość energetyczna: 2167.12 kcal; Białko ogółem: 114.97 g; Tłuszcz: 57.65 g; Kw. tł. nasy.: 19.18 g; Węglowodany ogółem: 304.74 g; W tym cukry: 81.92 g; Błonnik pok.: 21.60 g; Sól: 7.20 g;	Wartość energetyczna: 2154.58 kcal; Białko ogółem: 107.39 g; Tłuszcz: 61.83 g; Kw. tł. nasy.: 20.51 g; Węglowodany ogółem: 301.53 g; W tym cukry: 84.05 g; Błonnik pok.: 24.42 g; Sól: 7.22 g;	Wartość energetyczna: 2178.43 kcal; Białko ogółem: 120.71 g; Tłuszcz: 55.10 g; Kw. tł. nasy.: 20.13 g; Węglowodany ogółem: 307.10 g; W tym cukry: 82.83 g; Błonnik pok.: 20.40 g; Sól: 6.75 g;	

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-27 do dnia 2024-02-29 DAL 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
2024-02-29 czwartek	Śniadanie	Płynna mleczna! 900 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Dżem 25g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Sałata lodowa 20g Ogórek kiszony 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Dżem 25g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40g Sałata lodowa 20g Ogórek kiszony 50g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Dżem 25g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 30g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40g Ogórek kiszony 50g Sałata lodowa 20g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Drożdżówka z serem 80g 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Dżem 25g 1 szt Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Bułka pszenna długa krojona 30g (<u>GLU PSZ</u>) Szynka soltysa wieprzowa, wędzona, parzona 40g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Ser mozzarella kulki 25g (<u>MLE</u>) Pomidor 50g Sałata lodowa 20g 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 0,5l 1 szt Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Curry dyniowo-ziemniaczane z ciecierzycą () 350g Brokuł gotowany* 150g Surówka wielowarzywna z olejem () 150g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Makaron 150g (<u>GLU PSZ</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU 130g (<u>GLU PSZ</u>) Brokuł gotowany* 150g Surówka wielowarzywna z olejem () 150g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Makaron pełnoziarnisty 150g (<u>GLU PSZ</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU 130g (<u>GLU PSZ</u>) Brokuł gotowany* 150g Surówka wielowarzywna z olejem () 150g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Kefir 2% t 200g 1 szt (<u>MLE</u>)	Barszcz czerwony z ziemniakami () SU 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Makaron 150g (<u>GLU PSZ</u>) Gulasz z mięsa wieprzowego SU 130g (<u>GLU PSZ</u>) Brokuł gotowany* 150g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 150g (<u>SEL</u>) Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt Kefir 2% t 200g 1 szt (<u>MLE</u>)
	PD					
	Kolejca	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 80g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Paszтет z ciecierzycy () 50g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40g (<u>MLE</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40g (<u>MLE</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb Graham 80g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40g (<u>SOJ</u>) Paszтет z ciecierzycy () 50g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 80g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Poledwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 40g (<u>MLE</u>) Pomidor 50g Roszponka 10g
PN	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>)	Wafle ryżowe 10g Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE</u>)	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE</u>) Podpiomyki b/c 10g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)	Serek twarogowy śmietankowy 16,67g (kiri,haga) 1 szt (<u>MLE</u>) Wafle ryżowe 10g	Wafle ryżowe 10g 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: 2331.84 kcal; Białko ogółem: 81.82 g; Tłuszcz: 77.25 g; Kw. tł. nasy.: 27.51 g; Węglowodany ogółem: 334.92 g; W tym cukry: 81.73 g; Błonnik pok.: 40.37 g; Sól: 7.31 g;	Wartość energetyczna: 2402.56 kcal; Białko ogółem: 99.28 g; Tłuszcz: 86.90 g; Kw. tł. nasy.: 30.45 g; Węglowodany ogółem: 314.86 g; W tym cukry: 70.12 g; Błonnik pok.: 22.26 g; Sól: 8.81 g;	Wartość energetyczna: 2580.96 kcal; Białko ogółem: 107.33 g; Tłuszcz: 97.48 g; Kw. tł. nasy.: 33.19 g; Węglowodany ogółem: 323.76 g; W tym cukry: 79.41 g; Błonnik pok.: 32.36 g; Sól: 9.10 g;	Wartość energetyczna: 2529.41 kcal; Białko ogółem: 105.74 g; Tłuszcz: 93.90 g; Kw. tł. nasy.: 33.08 g; Węglowodany ogółem: 325.59 g; W tym cukry: 80.22 g; Błonnik pok.: 26.83 g; Sól: 8.13 g;	

SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu		
2024-02-27 wtorek	Śniadanie	Sok jabłkowy 100 % 0,2l 1 szt Dżem 25 g 2 szt Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Wielowarzywna z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 150 g (<u>GLU JECZ</u>) Pieczeń rzymska wieprzowa 50 g (<u>GLUPSZ, JAJ</u>) Sos ziołowy () 100 ml (<u>GLUPSZ, SEL</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 150 g Woda źródlana n/g 0,5l 1 szt
	PD	
	Kolejca	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 (<u>SEZ</u>) Sałata zielona 20 g
PN	Wafle ryżowe 10 g jogurt naturalny 100g 1 szt (<u>MLE</u>)	
		Wartość energetyczna: 1937.03 kcal; Białko ogółem: 34.92 g; Tłuszcz: 70.73 g; Kw. tł. nasy: 16.35 g; Węglowodany ogółem: 291.28 g; W tym cukry: 74.65 g; Błonnik pok.: 31.24 g; Sól: 5.67 g;

SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu		
2024-02-28 środa	Śniadanie	Jabłko 150 g Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Dżem 25 g 2 szt Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Grysikowa () 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Pierogi z truskawkami * 300 g (<u>GLU PSZ.</u>) Mus z jabłek () z/c 100 g Sos jogurtowo-truskawkowy* 100 g (<u>MLE.</u>) 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 Twaróg chudy 40 g (<u>MLE.</u>) Sałata zielona 20 g
	PN	Paszтет sojowy z pomidorami 60 g (<u>SOJ, GOR.</u>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 9 g
		Wartość energetyczna: 2185.79 kcal; Białko ogółem: 38.10 g; Tłuszcz: 75.26 g; Kw. tł. nasy.: 14.98 g; Węglowodany ogółem: 331.14 g; W tym cukry: 85.33 g; Błonnik pok.: 31.53 g; Sól: 4.84 g;

SU- 12. Dieta łatwostrawna niskobiałkowa do 40g białka z ograniczeniem fosforu i potasu		
2024-02-29 czwartek	Śniadanie	Chleb niskobiałkowy PKU-bezglutenowy 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Dżem 25 g 2 szt Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	II ŚN	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron 150 g (GLU PSZ.) Zrazik wieprzowy pieczony mielony 50 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos koperkowy * 100 ml (GLU PSZ, MLE.) 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 100 g Margaryna o zaw. tłuszczu 80% 10g 2 szt Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE.) Sałata zielona 20 g
PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Waffle ryżowe 10 g	
		Wartość energetyczna: 1771.02 kcal; Białko ogółem: 40.22 g; Tłuszcz: 59.05 g; Kw. tł. nasy.: 15.05 g; Węglowodany ogółem: 268.56 g; W tym cukry: 50.06 g; Błonnik pok.: 28.37 g; Sól: 4.88 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,