

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-02 wtorek	Rehabilit. Podstawa Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) ogonówka wieprzowa 40 g (SOJ) papryka konserwowa 50 g (SEL, GOR) sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml		zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (GLU, SEL) ryż na sypko 200 g filet z kurczaka w sosie pieczeniowym 80 g (GLU) surówka z buraczków 120 g napoj owocowy 250 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLU, MLE)	ser żółty (2) 40 g (MLE) połędwica 'Ani' drobiowa. 40 g (GLU, SOJ, MLE, GOR) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) sałatka jarzynowa 50 g (SEL, GOR) pomidor 50 g masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2347 Białko ogółem [g] 98 Tłuszcz [g] 68 Węglowodany ogółem [g] 352 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 76 Błonnik pokarmowy [g] 31
	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) ogonówka wieprzowa 40 g (SOJ) papryka konserwowa 50 g (SEL, GOR) sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo graham 120 g (GLU) herbata 250 ml	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLE)	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SEL) ryż na sypko 200 g Filet z kurczaka w sosie jarzynowym 80 g (GLU, SEL) surówka z buraczków 120 g woda z miętą i cytryną 250 ml	sok pomidorowy (330ml) 1 szt	ser żółty (2) 40 g (MLE) szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) pieczywo graham 120 g (GLU) sałatka jarzynowa 50 g (SEL, GOR) pomidor 50 g masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2137 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 70 Węglowodany ogółem [g] 300 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 68 Błonnik pokarmowy [g] 35
2024-04-03 środa	Rehabilit. Podstawa Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) salceson włoski 50 g (GLU, SEL, GOR) szynka połówkowa (wieprzowa) 40 g (SOJ, MLE) ogórek konserwowy 50 g (SEL, GOR) sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml		zupa solferino z ziemniakami (jarzynowo-pomidorowa) 400 ml (GLU, SEL) pierogi z serem, cukrem i cynamonem 300 g (GLU, JAJ, MLE) jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLE) napoj owocowy 250 ml	mandarynka 1szt (100g) 100 g	połędwica sopočka wieprzowa 40 g (GLU, SOJ) ser topiony (2) 50 g (MLE) pomidor 50 g sałata 20 g masło 82% 20 g (MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2712 Białko ogółem [g] 99 Tłuszcz [g] 108 Węglowodany ogółem [g] 348 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 76 Błonnik pokarmowy [g] 21

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-03 środa	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) salceson włoski 50 g (GLU, SEL, GOR) szynka polędwicowa (wieprzowa) 40 g (SOJ, MLE) ogórek konserwowy 50 g (SEL, GOR) sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo graham 120 g (GLU) herbata 250 ml	wafle ryżowe bezcukrowe 30 g	zupa solferino z ziemniakami (jarzynowo-pomidorowa) 400 ml (GLU, SEL) pierogi z serem z cynamonem 300 g (GLU, JAJ, MLE) jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLE) napój owocowy b/c 250 ml	mandarynka 1szt (100g) 100 g	połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLU, SOJ) ser topiony (2) 50 g (MLE) pomidor 50 g sałata 20 g masło 82% 20 g (MLE) pieczywo graham 120 g (GLU) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2928 Białko ogółem [g] 108 Tłuszcz [g] 133 Węglowodany ogółem [g] 337 Sól [g] 9 Sacharoza [g] 54 Błonnik pokarmowy [g] 27
	Rehabilit. Podstawa Poddębice	ryż na mleku 300 ml (MLE) ser żółty (2) 40 g (MLE) Kiełbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 40 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) Pomidor 50 g sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml		zupa kapuśniak z ziemniakami 400 ml (SEL) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLU) sztuka mięsa w sosie cebulowym (1) 80 g (GLU, SEL) surówka z marchewki 120 g napój owocowy 250 ml	Ciasto drożdżowe 50 g (GLU, JAJ, MLE)	galaretką drobiową z warzywami 100 g (SEL) szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) masło 82% 20 g (MLE) sałata liść 1 Por rzodkiewka 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) Herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2565 Białko ogółem [g] 118 Tłuszcz [g] 94 Węglowodany ogółem [g] 329 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 40 Błonnik pokarmowy [g] 30
2024-04-04 czwartek	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	ryż na mleku 300 ml (MLE) ser żółty (2) 40 g (MLE) Kiełbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 40 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) Pomidor 50 g sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo graham 120 g (GLU) herbata b/c 250 ml	sok pomidorowy 200 ml	zupa koperkowa z ziemniakami 400 ml (GLU, SEL) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLU) sztuka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLU, SEL) surówka z marchewki 120 g woda z miętą i cytryną 250 ml	sałatka z brokuła i jajka 150 g (JAJ)	galaretką drobiową z warzywami 100 g (SEL) szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) rzodkiewka 50 g sałata liść 1 Por pieczywo graham 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata b/c 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2520 Białko ogółem [g] 142 Tłuszcz [g] 106 Węglowodany ogółem [g] 268 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 12 Błonnik pokarmowy [g] 36
	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice						

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-05 piątek	Rehabilit. Podstawa Poddebice	kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) miód wielokwiatowy 25g 1 szt połędwica drobiowa 40 g (GLU, SOJ, MLE) Pomidor 30 g sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml		zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLU, SEL) ziemniaki 200 g Filet z ryby smażony 80 g (GLU, JAJ, RYB) surówka z kiszanej kapusty 120 g (GOR) napój owocowy 250 ml	Ciasteczka maślane 50 g (GLU, JAJ, MLE)	pasta z jajka z koperkiem 50 g (JAJ) szynka złocista drobiowa 40 g (SOJ, MLE) ogórek kiszony 50 g (SEL, GOR) Jabłko (120g) 120 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2274 Białko ogółem [g] 69 Tłuszcz [g] 81 Węglowodany ogółem [g] 330 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 59 Błonnik pokarmowy [g] 24
	Rehabilit. Cukrzyca Poddebice	kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) ser topiony (2) 25 g (MLE) połędwica drobiowa 40 g (GLU, SOJ, MLE) Pomidor 30 g sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pieczywo graham 100 g (GLU) herbata b/c 250 ml	pieczywo chrupkie żytnie 2 szt	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLU, SEL) ziemniaki 200 g Filet z ryby gotowany w jarzynach po grecku 150 g (GLU, RYB, SEL) surówka z kiszanej kapusty 120 g (GOR) kisiel pitny 250 ml	jogurt naturalny 1szt (100g) 100 ml (MLE)	pasta z jajka z koperkiem 50 g (JAJ) szynka złocista drobiowa 40 g (SOJ, MLE) ogórek kiszony 50 g (SEL, GOR) Jabłko (120g) 120 g pieczywo graham 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata b/c 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 1951 Białko ogółem [g] 91 Tłuszcz [g] 83 Węglowodany ogółem [g] 225 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 10 Błonnik pokarmowy [g] 30
2024-04-06 sobota	Rehabilit. Podstawa Poddebice	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLU, JAJ, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) szynka połędwicowa (wieprzowa) 40 g (SOJ, MLE) masło 82% 20 g (MLE) pomidor 50 g sałata 20 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml		zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SEL) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLU) gulasz wieprzowy (2) 150 g (SEL) buraczki gotowane 120 g (GLU) napój owocowy 250 ml	gruszka 1szt 150 g	kaszanka 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR) połędwica 'Ani' drobiowa. 40 g (GLU, SOJ, MLE, GOR) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) ogórek konserwowy 50 g (SEL, GOR) pomidor 50 g masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2284 Białko ogółem [g] 80 Tłuszcz [g] 76 Węglowodany ogółem [g] 336 Sól [g] 6 Sacharoza [g] 64 Błonnik pokarmowy [g] 32

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-06 sobota	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLU, JAJ, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) szynka połówkowa (wieprzowa) 40 g (SOJ, MLE) sałata 20 g pomidor 50 g pieczywo graham 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata b/c 250 ml	kefir 200 ml (MLE)	zupa jarzynowa z ziemniakami i natką pietruszki 400 ml (SEL) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLU) gulasz wieprzowy (2) 150 g (SEL) surówka z buraczków 120 g napój owocowy b/c 250 ml	mandarynka 1szt (100g) 100 g	kaszanka 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR) połędwica 'Ani' drobiowa. 40 g (GLU, SOJ, MLE, GOR) ogórek konserwowy 50 g (SEL, GOR) pomidor 50 g pieczywo graham 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata b/c 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 1994 Białko ogółem [g] 90 Tłuszcz [g] 68 Węglowodany ogółem [g] 274 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 34 Błonnik pokarmowy [g] 36
	Rehabilit. Podstawa Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Jajko gotowane 50 g (JAJ) pasztet z indyka 40 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) sałata liść 1 Por papryka świeża 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLU, JAJ, SEL) ziemniaki 200 g kurczak pieczony 130 g surówka z czerwonej kapusty 120 g napój owocowy 250 ml	Ciasteczka maślane 50 g (GLU, JAJ, MLE)	salceson włoski 50 g (GLU, SEL, GOR) połędwica drobiowa 40 g (GLU, SOJ, MLE) Jabłko (120g) 120 g Pomidor 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2522 Białko ogółem [g] 93 Tłuszcz [g] 92 Węglowodany ogółem [g] 342 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 59 Błonnik pokarmowy [g] 24
2024-04-07 niedziela	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Jajko gotowane 50 g (JAJ) pasztet z indyka 40 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) pieczywo graham 120 g (GLU) masło mix (3) 15 g (MLE) herbata b/c 250 ml sałata liść 1 Por papryka świeża 50 g	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLE)	zupa lane kluseczki na jarzynach z natką pietruszki 400 ml (GLU, JAJ, SEL) ziemniaki 200 g kurczak gotowany w sosie koperkowym 130 g (SEL) surówka z czerwonej kapusty 120 g napój owocowy b/c 250 ml	sok pomidorowy (330ml) 1 szt	salceson włoski 50 g (GLU, SEL, GOR) połędwica drobiowa 40 g (GLU, SOJ, MLE) pieczywo graham 120 g (GLU) masło 82% 15 g (MLE) herbata b/c 250 ml Jabłko (120g) 120 g pomidor 50 g	Wartość energetyczna [kcal] 2245 Białko ogółem [g] 104 Tłuszcz [g] 83 Węglowodany ogółem [g] 285 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 10 Błonnik pokarmowy [g] 30
	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice						

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-08 poniedziałek	Rehabilit. Podstawa Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) pomidor 50 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml		zupa grysikowa z natką pietruszki 400 ml (GLU, SEL) ziemniaki 200 g gotąbek w sosie pomidorowym (2) 150 g (GLU) napój owocowy 250 ml	Banan 1 szt(150g) 1 szt	ser żółty (2) 40 g (MLE) Kiełbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 40 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) sałatka jarzynowa z groszkiem 50 g (SEL, GOR) papryka świeża 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2219 Białko ogółem [g] 81 Tłuszcz [g] 69 Węglowodany ogółem [g] 334 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 61 Błonnik pokarmowy [g] 29
	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) blok drobiowy 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) sałata liść 1 Por pomidor 50 g pieczywo graham 120 g (GLU) masło mix (3) 15 g (MLE) herbata b/c 250 ml	wafle ryżowe bezcukrowe 30 g	zupa grysikowa z natką pietruszki 400 ml (GLU, SEL) ziemniaki 200 g sztuka mięsa w sosie dietetycznym (3) 80 g (GLU, SEL) woda z miętą i cytryną 250 ml surówka z marchewki 120 g	sałatka z makaronu ciemnego z pomidorami, groszkiem i kukurydzą 200 g (GLU, JAJ, GOR)	ser żółty (2) 40 g (MLE) Kiełbasa słoneczna (drobiowo-wieprzowa) 40 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) sałatka jarzynowa z groszkiem 50 g (SEL, GOR) papryka świeża 50 g pieczywo graham 120 g (GLU) masło mix (3) 15 g (MLE) herbata b/c 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2158 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 70 Węglowodany ogółem [g] 308 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 16 Błonnik pokarmowy [g] 40
2024-04-09 wtorek	Rehabilit. Podstawa Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) dżemik 25 g połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLU, SOJ) Jabłko (120g) 120 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml		zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLU) sztuka mięsa w sosie cebulowym (1) 80 g (GLU, SEL) surówka z białej kapusty 120 g napój owocowy 250 ml	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt (MLE)	pasta z jajka z koperkiem 50 g (JAJ) połędwica 'Ani' drobiowa. 40 g (GLU, SOJ, MLE, GOR) ogórek zielony 50 g pomidor 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2595 Białko ogółem [g] 90 Tłuszcz [g] 99 Węglowodany ogółem [g] 349 Sól [g] 5 Sacharoza [g] 59 Błonnik pokarmowy [g] 25

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja	SUMA
2024-04-09 wtorek	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) ser topiony (2) 50 g (MLE) połędwica sopocka wieprzowa 40 g (GLU, SOJ) jabłko (120g) 120 g sałata liść 1 Por pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 15 g (MLE) herbata 250 ml	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLE)	zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLU) sztućka mięsa w sosie koperkowym (1) 80 g (GLU, SEL) surówka z białej kapusty 120 g kisiel pitny 250 ml	sałatka z brokuła i jajka 200 g (JAJ)	pasta z jajka z koperkiem 50 g (JAJ) połędwica 'Ani' drobiowa. 40 g (GLU, SOJ, MLE, GOR) ogórek zielony 50 g pomidor 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 15 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2976 Białko ogółem [g] 129 Tłuszcz [g] 129 Węglowodany ogółem [g] 340 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 51 Błonnik pokarmowy [g] 29
	Rehabilit. Podstawa Poddębice	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLU, JAJ, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) połędwica z natką 40 g (GLU, SOJ, MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml papryka świeża 50 g		zupa szpinakowa z ziemniakami 400 ml (GLU, MLE, SEL) ryż na sypko 200 g kurczak gotowany w sosie jarzynowym 130 g (GLU, SEL) surówka z buraczków z cebulką 120 g napój owocowy 250 ml	gruszka 1szt 150 g	salceson włoski 50 g (GLU, SEL, GOR) szynka bartnika 40 g pomidor 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml ogórek kiszony 50 g (SEL, GOR)	Wartość energetyczna [kcal] 2359 Białko ogółem [g] 84 Tłuszcz [g] 88 Węglowodany ogółem [g] 320 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 59 Błonnik pokarmowy [g] 24
2024-04-10 środa	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	zacierka na mleku (1) 300 ml (GLU, JAJ, MLE) twarożek z koperkiem 50 g (MLE) połędwica z natką 40 g (GLU, SOJ, MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml papryka świeża 50 g	Chrupki kukurydziane 30 g	zupa szpinakowa z ziemniakami 400 ml (GLU, MLE, SEL) ryż na sypko 200 g kurczak gotowany w sosie jarzynowym 130 g (GLU, SEL) surówka z buraczków z cebulką 120 g woda z miętą i cytryną 250 ml	mandarynka 1szt (100g) 100 g	salceson włoski 50 g (GLU, SEL, GOR) szynka bartnika 40 g pomidor 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml ogórek kiszony 50 g (SEL, GOR)	Wartość energetyczna [kcal] 2430 Białko ogółem [g] 86 Tłuszcz [g] 88 Węglowodany ogółem [g] 335 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 60 Błonnik pokarmowy [g] 25

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-11 czwartek	Rehabilit. Podstawa Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) ser żółty (2) 50 g (MLE) szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) ogórek konserwowy 50 g (SEL, GOR) papryka świeża 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml		Zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml (SEL) kasza gryczana 200 g filet z kurczaka w sosie pieczeniowym 80 g (GLU) sos pieczeniowy 50 ml (GLU) surówka z marchewki 120 g napój owocowy 250 ml	Galeretka owocowa 150 g (GLU, MLE)	Jajko gotowane 50 g (JAJ) szynka złocista drobiowa 40 g (SOJ, MLE) sałatka jarzynowa z groszkiem 50 g (SEL, GOR) pomidor 50 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2409 Białko ogółem [g] 95 Tłuszcz [g] 97 Węglowodany ogółem [g] 304 Sól [g] 9 Sacharoza [g] 67 Błonnik pokarmowy [g] 29
	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) ser żółty (2) 50 g (MLE) połędwica drobiowa 40 g (GLU, SOJ, MLE) papryka świeża 50 g ogórek konserwowy 50 g (SEL, GOR) pieczywo graham 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	kefir 200 ml (MLE)	lane kluseczki na jarzynach 400 ml (GLU, JAJ, MLE) kasza gryczana 200 g Filet z kurczaka w sosie koperkowym 80 g (SEL) sos pieczeniowy 50 ml (GLU) surówka z marchewki 120 g kisiel pitny 250 ml	sok pomidorowy (330ml) 1 szt	Jajko gotowane 50 g (JAJ) szynka złocista drobiowa 40 g (SOJ, MLE) sałatka jarzynowa z groszkiem 50 g (SEL, GOR) pomidor 50 g pieczywo graham 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2451 Białko ogółem [g] 116 Tłuszcz [g] 93 Węglowodany ogółem [g] 304 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 56 Błonnik pokarmowy [g] 33
2024-04-12 piątek	Rehabilit. Podstawa Poddębice	kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) miód wielokwiatowy 25g 1 szt ogonówka wieprzowa 50 g (SOJ) sałata liść 1 Por Jabłko (120g) 120 g pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml		zupa pieczarkowa z kaszą jęczmienną zabieleną 400 ml (GLU, MLE, SEL) ziemniaki 200 g Filet z ryby smażony 80 g (GLU, JAJ, RYB) surówka żydowska 120 g (SEL, GOR) napój owocowy 250 ml	babka piaskowa 50 g (GLU, JAJ, MLE)	kaszanka 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR) szynka gotowana wieprzowa 20 g sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego 100 g (SEL, GOR) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml	Wartość energetyczna [kcal] 2776 Białko ogółem [g] 67 Tłuszcz [g] 124 Węglowodany ogółem [g] 361 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 55 Błonnik pokarmowy [g] 27

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-12 piątek	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) ser topiony (2) 50 g (MLE) ogonówka wieprzowa 40 g (SOJ) Jabłko (120g) 120 g sałata liść 1 Por pieczywo graham 120 g (GLU) masło mix (3) 15 g (MLE) herbata b/c 250 ml	ser biały krajanka 40 g (MLE) pieczywo graham 30 g (GLU) masmix 15 g (MLE)	zupa krupnik z kaszą jęczmienną z natką pietruszki 400 ml (GLU, SEL) ziemniaki 200 g Pulpet z ryby gotowany w jarzynach po grecku 150 g (GLU, JAJ, RYB, SEL) surówka żydowska 120 g (SEL, GOR) woda z miętą i cytryną 250 ml	Kalafior z wody 150 g	szynka gotowana wieprzowa 20 g kaszanka 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR) pieczywo graham 120 g (GLU) masło mix (3) 15 g (MLE) herbata b/c 250 ml sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego 100 g (SEL, GOR)	Wartość energetyczna [kcal] 2512 Białko ogółem [g] 90 Tłuszcz [g] 120 Węglowodany ogółem [g] 288 Sól [g] 9 Sacharoza [g] 9 Błonnik pokarmowy [g] 39
	Rehabilit. Podstawa Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) ser biały krajanka 50 g (MLE) połędwica drobiowa 40 g (GLU, SOJ, MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml Jabłko (120g) 120 g sałata liść 1 Por		zupa barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (SEL) placki ziemniaczane z cukrem 300 g (GLU, JAJ) napój owocowy 250 ml	Banan 1 szt(150g) 1 szt	pasztet z indyka 50 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) szynka połówkowa (wieprzowa) 40 g (SOJ, MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata 250 ml papryka konserwowa 30 g (SEL, GOR) ogórek kiszony 50 g (SEL, GOR)	Wartość energetyczna [kcal] 2430 Białko ogółem [g] 76 Tłuszcz [g] 64 Węglowodany ogółem [g] 402 Sól [g] 7 Sacharoza [g] 75 Błonnik pokarmowy [g] 27
2024-04-13 sobota	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) ser biały krajanka 50 g (MLE) połędwica drobiowa 40 g (GLU, SOJ, MLE) pieczywo graham 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata b/c 250 ml Jabłko (120g) 120 g sałata liść 1 Por	sok pomidorowy (330ml) 1 szt	zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400 ml (GLU, SEL) kasza jęczmienna na sypko 200 g (GLU) sztuka mięsa w sosie (1) 80 g (GLU, SEL) surówka z marchewki 120 g kisiel pitny 250 ml	pomarańcza 100 g	pasztet z indyka 50 g (GLU, SOJ, SEL, GOR) szynka połówkowa (wieprzowa) 40 g (SOJ, MLE) pieczywo graham 100 g (GLU) masło 82% 20 g (MLE) herbata b/c 250 ml papryka konserwowa 50 g (SEL, GOR) ogórek kiszony 50 g (SEL, GOR)	Wartość energetyczna [kcal] 2031 Białko ogółem [g] 91 Tłuszcz [g] 72 Węglowodany ogółem [g] 271 Sól [g] 9 Sacharoza [g] 17 Błonnik pokarmowy [g] 35
	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice						

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-14 SEKTOR 1 WYJ,

		Śniadanie	2. śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	SUMA
2024-04-14 niedziela	Rehabilit. Podstawa Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) parówka drobiowa z kurczaka 60 g (SOJ, MLE, SEL, GOR) szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml sałata liść 1 Por masło 82% 20 g (MLE) pomidor 50 g		zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLU, JAJ, SEL) ziemniaki 200 g kurczak pieczony 130 g surówka z buraczków 120 g	Jogurt owocowy 1szt (100ml) 1 szt (MLE)	Kielbasa cienka wieprzowa 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) ser żółty (2) 40 g (MLE) pieczywo mieszane (pszenno-żytnie) 120 g (GLU) herbata 250 ml sałatka jarzynowa z groszkiem 50 g (SEL, GOR) ogórek zielony 50 g masło 82% 20 g (MLE)	Wartość energetyczna [kcal] 2447 Białko ogółem [g] 97 Tłuszcz [g] 87 Węglowodany ogółem [g] 332 Sól [g] 8 Sacharoza [g] 69 Błonnik pokarmowy [g] 24
	Rehabilit. Cukrzyca Poddębice	kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) parówka drobiowa z kurczaka 60 g (SOJ, MLE, SEL, GOR) szynka konserwowa wieprzowa 40 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) pieczywo graham 100 g (GLU) herbata b/c 250 ml sałata liść 1 Por pomidor 50 g masło 82% 20 g (MLE)	ser topiony (1) 50 g (MLE) pieczywo graham 30 g (GLU) masło 82% 7 g (MLE)	zupa rosół z makaronem z natką pietruszki 400 ml (GLU, JAJ, SEL) ziemniaki 200 g kurczak gotowany w sosie jarzynowym 130 g (GLU, SEL) surówka z buraczków 120 g woda z miętą i cytryną 250 ml	jogurt naturalny 1szt (150ml) 150 g (MLE)	Kielbasa cienka wieprzowa 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) ser żółty (2) 40 g (MLE) pieczywo graham 100 g (GLU) herbata b/c 250 ml sałatka jarzynowa z groszkiem 50 g (SEL, GOR) ogórek konserwowy 50 g (SEL, GOR) masło 82% 20 g (MLE)	Wartość energetyczna [kcal] 2473 Białko ogółem [g] 111 Tłuszcz [g] 107 Węglowodany ogółem [g] 281 Sól [g] 10 Sacharoza [g] 28 Błonnik pokarmowy [g] 29