

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 25g, OGÓREK KISZONY KROJONY 50g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%, masło) 200ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 150g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 150g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczorek:</b> BISZKOPTY (mąka, jajka, mleko, proszek) 20g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ),	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 45g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 40g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1554.72 kcal; Białko ogółem: 76.73 g; Tłuszcz: 63.92 g; Węglowodany ogółem: 174.59 g; Sól: 5.20 g; suma cukrów prostych: 40.08 g; NKT: 29.00 g; Błonnik pokarmowy: 13.79 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalafior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 25g, OGÓREK KISZONY KROJONY 50g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%, masło) 200ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 150g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 150g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczorek:</b> BISZKOPTY (mąka, jajka, mleko, proszek) 20g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ),	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 45g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 40g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1554.72 kcal; Białko ogółem: 76.73 g; Tłuszcz: 63.92 g; Węglowodany ogółem: 174.59 g; Sól: 5.20 g; suma cukrów prostych: 40.08 g; NKT: 29.00 g; Błonnik pokarmowy: 13.79 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 30g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 30g, RZODKIEWKA 30g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> BUDYŃ ŚMIETANKOWY NA MLEKU (mleko 2%, budyń proszek) 150g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica, masło) 200ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g, KALAFIOR GOTOWANY 100g, WODA MINERALNA 300ml, <b>Podwieczorek:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 30g, SAŁATA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1387.59 kcal; Białko ogółem: 76.41 g; Tłuszcz: 44.31 g; Węglowodany ogółem: 191.30 g; Sól: 4.89 g; suma cukrów prostych: 63.62 g; NKT: 19.47 g; Błonnik pokarmowy: 21.97 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b> <span style="float: right;"><b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b></span>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTETOWA (łopatka wieprzowa, marchew, seler, wątróbka, jaja) 40g ( <b>GOR</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2375.28 kcal; Białko ogółem: 113.89 g; Tłuszcz: 100.55 g; Węglowodany ogółem: 287.80 g; Sól: 8.28 g; suma cukrów prostych: 52.48 g; NKT: 24.01 g; Błonnik pokarmowy: 34.46 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <span style="float: right;"><b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b></span>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 75g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2010.57 kcal; Białko ogółem: 110.00 g; Tłuszcz: 69.36 g; Węglowodany ogółem: 269.03 g; Sól: 7.68 g; suma cukrów prostych: 48.74 g; NKT: 10.25 g; Błonnik pokarmowy: 30.40 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <span style="float: right;"><b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b></span>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> BUDYŃ ŚMIETANKOWY NA MLEKU (mleko 2%, budyń proszek) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SUCHARY (mąka pszenna) 20g ( <b>GLU</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2477.33 kcal; Białko ogółem: 121.00 g; Tłuszcz: 80.37 g; Węglowodany ogółem: 356.60 g; Sól: 8.72 g; suma cukrów prostych: 85.62 g; NKT: 14.09 g; Błonnik pokarmowy: 44.30 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <span style="float: right;"><b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b></span>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1985.32 kcal; Białko ogółem: 107.20 g; Tłuszcz: 68.58 g; Węglowodany ogółem: 267.27 g; Sól: 7.41 g; suma cukrów prostych: 47.49 g; NKT: 9.79 g; Błonnik pokarmowy: 30.38 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTETOWA (łopatka wieprzowa, marchew, seler, wątróbka, jaja) 40g ( <b>GOR</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2375.28 kcal; Białko ogółem: 113.89 g; Tłuszcz: 100.55 g; Węglowodany ogółem: 287.80 g; Sól: 8.28 g; suma cukrów prostych: 52.48 g; NKT: 24.01 g; Błonnik pokarmowy: 34.46 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 75g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2010.57 kcal; Białko ogółem: 110.00 g; Tłuszcz: 69.36 g; Węglowodany ogółem: 269.03 g; Sól: 7.68 g; suma cukrów prostych: 48.74 g; NKT: 10.25 g; Błonnik pokarmowy: 30.40 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> BUDYŃ ŚMIETANKOWY NA MLEKU (mleko 2%, budyń proszek) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SUCHARY (mąka pszenna) 20g ( <b>GLU</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2477.33 kcal; Białko ogółem: 121.00 g; Tłuszcz: 80.37 g; Węglowodany ogółem: 356.60 g; Sól: 8.72 g; suma cukrów prostych: 85.62 g; NKT: 14.09 g; Błonnik pokarmowy: 44.30 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1985.32 kcal; Białko ogółem: 107.20 g; Tłuszcz: 68.58 g; Węglowodany ogółem: 267.27 g; Sól: 7.41 g; suma cukrów prostych: 47.49 g; NKT: 9.79 g; Błonnik pokarmowy: 30.38 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 30g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 30g, RZODKIEWKA 30g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> BUDYŃ ŚMIETANKOWY NA MLEKU (mleko 2%, budyń proszek) 150g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica, masło) 200ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g, KALAFIOR GOTOWANY 100g, WODA MINERALNA 300ml, <b>Podwieczorek:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 30g, SAŁATA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1387.59 kcal; Białko ogółem: 76.41 g; Tłuszcz: 44.31 g; Węglowodany ogółem: 191.30 g; Sól: 4.89 g; suma cukrów prostych: 63.62 g; NKT: 19.47 g; Błonnik pokarmowy: 21.97 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MASŁANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 40g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MAŚLANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 200ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 100g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g, MARCHEW GOTOWANA 100g, WODA MINERALNA 200ml , <b>Podwieczorek:</b> MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 45g, SAŁATA MASŁOWA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1688.49 kcal; Białko ogółem: 70.36 g; Tłuszcz: 61.93 g; Węglowodany ogółem: 219.97 g; Sól: 3.44 g; suma cukrów prostych: 76.39 g; NKT: 31.20 g; Błonnik pokarmowy: 16.87 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MASŁANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		



## Jadłospis dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MAŚLANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMIANKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMIANKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 40g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MAŚLANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 200ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 100g, ZIEMIANKI GOTOWANE 150g, MARCHEW GOTOWANA 100g, WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczorek:</b> MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 45g, SAŁATA MASŁOWA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1688.49 kcal; Białko ogółem: 70.36 g; Tłuszcz: 61.93 g; Węglowodany ogółem: 219.97 g; Sól: 3.44 g; suma cukrów prostych: 76.39 g; NKT: 31.20 g; Błonnik pokarmowy: 16.87 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIA CZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna, masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO Z MAJONEZEM (1 szt.) 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2079.80 kcal; Białko ogółem: 77.75 g; Tłuszcz: 77.42 g; Węglowodany ogółem: 282.95 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.81 g; NKT: 13.72 g; Błonnik pokarmowy: 23.03 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIA CZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIA CZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA PARZYCHA JARSKA (kapusta biała, włoszczyzna, ziemniaki, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2246.29 kcal; Białko ogółem: 87.01 g; Tłuszcz: 70.41 g; Węglowodany ogółem: 337.00 g; Sól: 6.57 g; suma cukrów prostych: 58.04 g; NKT: 12.91 g; Błonnik pokarmowy: 34.79 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIA CZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 30g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 30g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g,	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna, masło) 200ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 100g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1455.55 kcal; Białko ogółem: 68.53 g; Tłuszcz: 50.89 g; Węglowodany ogółem: 191.52 g; Sól: 4.32 g; suma cukrów prostych: 47.28 g; NKT: 23.15 g; Błonnik pokarmowy: 14.76 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO Z MAJONEZEM (1 szt.) 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2079.80 kcal; Białko ogółem: 77.75 g; Tłuszcz: 77.42 g; Węglowodany ogółem: 282.95 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.81 g; NKT: 13.72 g; Błonnik pokarmowy: 23.03 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA PARZYCHA JARSKA (kapusta biała, włoszczyzna, ziemniaki, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2246.29 kcal; Białko ogółem: 87.01 g; Tłuszcz: 70.41 g; Węglowodany ogółem: 337.00 g; Sól: 6.57 g; suma cukrów prostych: 58.04 g; NKT: 12.91 g; Błonnik pokarmowy: 34.79 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopotka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna, masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatką, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO Z MAJONEZEM (1 szt.) 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2079.80 kcal; Białko ogółem: 77.75 g; Tłuszcz: 77.42 g; Węglowodany ogółem: 282.95 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.81 g; NKT: 13.72 g; Błonnik pokarmowy: 23.03 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatką, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA PARZYCHA JARSKA (kapusta biała, włoszczyzna, ziemniaki, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatką, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2246.29 kcal; Białko ogółem: 87.01 g; Tłuszcz: 70.41 g; Węglowodany ogółem: 337.00 g; Sól: 6.57 g; suma cukrów prostych: 58.04 g; NKT: 12.91 g; Błonnik pokarmowy: 34.79 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopatką, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 30g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 30g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g,	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna, masło) 200ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 100g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1455.55 kcal; Białko ogółem: 68.53 g; Tłuszcz: 50.89 g; Węglowodany ogółem: 191.52 g; Sól: 4.32 g; suma cukrów prostych: 47.28 g; NKT: 23.15 g; Błonnik pokarmowy: 14.76 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 25g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 150g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 200ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml, <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 40g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 30g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1470.92 kcal; Białko ogółem: 69.93 g; Tłuszcz: 59.39 g; Węglowodany ogółem: 168.97 g; Sól: 3.09 g; suma cukrów prostych: 70.59 g; NKT: 31.20 g; Błonnik pokarmowy: 9.80 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 25g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 150g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 200ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml, <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 40g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 30g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1470.92 kcal; Białko ogółem: 69.93 g; Tłuszcz: 59.39 g; Węglowodany ogółem: 168.97 g; Sól: 3.09 g; suma cukrów prostych: 70.59 g; NKT: 31.20 g; Błonnik pokarmowy: 9.80 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2279.39 kcal; Białko ogółem: 114.98 g; Tłuszcz: 77.41 g; Węglowodany ogółem: 288.38 g; Sól: 7.69 g; suma cukrów prostych: 19.62 g; NKT: 11.53 g; Błonnik pokarmowy: 15.58 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2273.09 kcal; Białko ogółem: 108.05 g; Tłuszcz: 75.25 g; Węglowodany ogółem: 298.21 g; Sól: 7.77 g; suma cukrów prostych: 18.12 g; NKT: 10.37 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 200g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> BISZKOPTY (mąka, jajka, mleko, proszek) 30g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2345.26 kcal; Białko ogółem: 126.40 g; Tłuszcz: 76.03 g; Węglowodany ogółem: 303.22 g; Sól: 9.99 g; suma cukrów prostych: 40.10 g; NKT: 10.87 g; Błonnik pokarmowy: 28.61 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2371.22 kcal; Białko ogółem: 114.26 g; Tłuszcz: 76.28 g; Węglowodany ogółem: 314.19 g; Sól: 7.78 g; suma cukrów prostych: 18.03 g; NKT: 10.99 g; Błonnik pokarmowy: 13.86 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, MIÓD 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 45g, RZODKIEWKA 30g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 200ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 150g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 150g, WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczorek:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 40g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1650.40 kcal; Białko ogółem: 102.11 g; Tłuszcz: 59.64 g; Węglowodany ogółem: 180.95 g; Sól: 6.44 g; suma cukrów prostych: 21.95 g; NKT: 22.00 g; Błonnik pokarmowy: 9.47 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2279.39 kcal; Białko ogółem: 114.98 g; Tłuszcz: 77.41 g; Węglowodany ogółem: 288.38 g; Sól: 7.69 g; suma cukrów prostych: 19.62 g; NKT: 11.53 g; Błonnik pokarmowy: 15.58 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2273.09 kcal; Białko ogółem: 108.05 g; Tłuszcz: 75.25 g; Węglowodany ogółem: 298.21 g; Sól: 7.77 g; suma cukrów prostych: 18.12 g; NKT: 10.37 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 200g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> BISZKOPTY (mąka, jajka, mleko, proszek) 30g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2345.26 kcal; Białko ogółem: 126.40 g; Tłuszcz: 76.03 g; Węglowodany ogółem: 303.22 g; Sól: 9.99 g; suma cukrów prostych: 40.10 g; NKT: 10.87 g; Błonnik pokarmowy: 28.61 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2371.22 kcal; Białko ogółem: 114.26 g; Tłuszcz: 76.28 g; Węglowodany ogółem: 314.19 g; Sól: 7.78 g; suma cukrów prostych: 18.03 g; NKT: 10.99 g; Błonnik pokarmowy: 13.86 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczerek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2279.39 kcal; Białko ogółem: 114.98 g; Tłuszcz: 77.41 g; Węglowodany ogółem: 288.38 g; Sól: 7.69 g; suma cukrów prostych: 19.62 g; NKT: 11.53 g; Błonnik pokarmowy: 15.58 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2273.09 kcal; Białko ogółem: 108.05 g; Tłuszcz: 75.25 g; Węglowodany ogółem: 298.21 g; Sól: 7.77 g; suma cukrów prostych: 18.12 g; NKT: 10.37 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 200g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczerek:</b> BISZKOPTY (mąka, jajka, mleko, proszek) 30g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2345.26 kcal; Białko ogółem: 126.40 g; Tłuszcz: 76.03 g; Węglowodany ogółem: 303.22 g; Sól: 9.99 g; suma cukrów prostych: 40.10 g; NKT: 10.87 g; Błonnik pokarmowy: 28.61 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2371.22 kcal; Białko ogółem: 114.26 g; Tłuszcz: 76.28 g; Węglowodany ogółem: 314.19 g; Sól: 7.78 g; suma cukrów prostych: 18.03 g; NKT: 10.99 g; Błonnik pokarmowy: 13.86 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, MIÓD 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 45g, RZODKIEWKA 30g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 200ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 150g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 150g, WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczorek:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 40g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 15g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1650.40 kcal; Białko ogółem: 102.11 g; Tłuszcz: 59.64 g; Węglowodany ogółem: 180.95 g; Sól: 6.44 g; suma cukrów prostych: 21.95 g; NKT: 22.00 g; Błonnik pokarmowy: 9.47 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA FASOŁOWA (fasola, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka) 350ml ( <b>SEL</b> ), PIECZEN Z KARKÓWKI W SOSIE 150g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2607.40 kcal; Białko ogółem: 111.97 g; Tłuszcz: 128.44 g; Węglowodany ogółem: 264.40 g; Sól: 7.49 g; suma cukrów prostych: 37.37 g; NKT: 40.87 g; Błonnik pokarmowy: 27.14 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> WAFLE RYŻOWE 30g , POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 20g ,	ZUPA FASOŁOWA (fasola, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka) 350ml ( <b>SEL</b> ), PIECZEN Z KARKÓWKI W SOSIE 150g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2904.69 kcal; Białko ogółem: 118.96 g; Tłuszcz: 131.27 g; Węglowodany ogółem: 331.45 g; Sól: 9.30 g; suma cukrów prostych: 53.70 g; NKT: 41.13 g; Błonnik pokarmowy: 39.52 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczerek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 30g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> WAFLE RYŻOWE 30g, POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 20g,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 200ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 50g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 100g, WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczerek:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 25g, SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 30g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1863.92 kcal; Białko ogółem: 92.48 g; Tłuszcz: 87.31 g; Węglowodany ogółem: 184.34 g; Sól: 11.01 g; suma cukrów prostych: 53.31 g; NKT: 40.94 g; Błonnik pokarmowy: 15.34 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

## Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA FASOŁOWA (fasola, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka) 350ml ( <b>SEL</b> ), PIECZEN Z KARKÓWKI W SOSIE 150g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2607.40 kcal; Białko ogółem: 111.97 g; Tłuszcz: 128.44 g; Węglowodany ogółem: 264.40 g; Sól: 7.49 g; suma cukrów prostych: 37.37 g; NKT: 40.87 g; Błonnik pokarmowy: 27.14 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> WAFLE RYŻOWE 30g , POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 20g ,	ZUPA FASOŁOWA (fasola, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka) 350ml ( <b>SEL</b> ), PIECZEN Z KARKÓWKI W SOSIE 150g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2904.69 kcal; Białko ogółem: 118.96 g; Tłuszcz: 131.27 g; Węglowodany ogółem: 331.45 g; Sól: 9.30 g; suma cukrów prostych: 53.70 g; NKT: 41.13 g; Błonnik pokarmowy: 39.52 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA FASOLOWA (fasola, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka) 350ml ( <b>SEL</b> ), PIECZEŃ Z KARKÓWKI W SOSIE 150g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2607.40 kcal; Białko ogółem: 111.97 g; Tłuszcz: 128.44 g; Węglowodany ogółem: 264.40 g; Sól: 7.49 g; suma cukrów prostych: 37.37 g; NKT: 40.87 g; Błonnik pokarmowy: 27.14 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> WAFLE RYŻOWE 30g , POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 20g ,	ZUPA FASOLOWA (fasola, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka) 350ml ( <b>SEL</b> ), PIECZEŃ Z KARKÓWKI W SOSIE 150g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2904.69 kcal; Białko ogółem: 118.96 g; Tłuszcz: 131.27 g; Węglowodany ogółem: 331.45 g; Sól: 9.30 g; suma cukrów prostych: 53.70 g; NKT: 41.13 g; Błonnik pokarmowy: 39.52 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Pediatria		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczerek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b> <b>Dieta: SZ. DZIECIĘCA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 30g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> WAFLE RYŻOWE 30g, POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 20g,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 200ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIANKI GOTOWANE 150g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 50g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 100g, WODA MINERALNA 200ml, <b>Podwieczerek:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,	PIECZYWO PSZENNE (2 kromki) (mąka pszenna, woda) 50g ( <b>GLU</b> ), MASŁO (82% tł. śmietanka pasteryzowana) 10g ( <b>MLE</b> ), PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 25g, SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 30g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1863.92 kcal; Białko ogółem: 92.48 g; Tłuszcz: 87.31 g; Węglowodany ogółem: 184.34 g; Sól: 11.01 g; suma cukrów prostych: 53.31 g; NKT: 40.94 g; Błonnik pokarmowy: 15.34 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalafior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalfior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalafior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

## Oddział: Szpital Szubin Położnictwo

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTETOWA (łopatka wieprzowa, marchew, seler, wątróbka, jaja) 40g ( <b>GOR</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMIANKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2375.28 kcal; Białko ogółem: 113.89 g; Tłuszcz: 100.55 g; Węglowodany ogółem: 287.80 g; Sól: 8.28 g; suma cukrów prostych: 52.48 g; NKT: 24.01 g; Błonnik pokarmowy: 34.46 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 75g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMIANKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2010.57 kcal; Białko ogółem: 110.00 g; Tłuszcz: 69.36 g; Węglowodany ogółem: 269.03 g; Sól: 7.68 g; suma cukrów prostych: 48.74 g; NKT: 10.25 g; Błonnik pokarmowy: 30.40 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> BUDYŃ ŚMIETANKOWY NA MLEKU (mleko 2%, budyń proszek) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMIANKI GOTOWANE 150g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SUCHARY (mąka pszenna) 20g ( <b>GLU</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2477.33 kcal; Białko ogółem: 121.00 g; Tłuszcz: 80.37 g; Węglowodany ogółem: 356.60 g; Sól: 8.72 g; suma cukrów prostych: 85.62 g; NKT: 14.09 g; Błonnik pokarmowy: 44.30 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMIANKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1985.32 kcal; Białko ogółem: 107.20 g; Tłuszcz: 68.58 g; Węglowodany ogółem: 267.27 g; Sól: 7.41 g; suma cukrów prostych: 47.49 g; NKT: 9.79 g; Błonnik pokarmowy: 30.38 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezmiel. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTETOWA (łopatka wieprzowa, marchew, seler, wątróbka, jaja) 40g ( <b>GOR</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica, masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2375.28 kcal; Białko ogółem: 113.89 g; Tłuszcz: 100.55 g; Węglowodany ogółem: 287.80 g; Sól: 8.28 g; suma cukrów prostych: 52.48 g; NKT: 24.01 g; Błonnik pokarmowy: 34.46 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 75g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2010.57 kcal; Białko ogółem: 110.00 g; Tłuszcz: 69.36 g; Węglowodany ogółem: 269.03 g; Sól: 7.68 g; suma cukrów prostych: 48.74 g; NKT: 10.25 g; Błonnik pokarmowy: 30.40 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> BUDYŃ ŚMIETANKOWY NA MLEKU (mleko 2%, budyń proszek) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica, masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 150g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SUCHARY (mąka pszenna) 20g ( <b>GLU</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2477.33 kcal; Białko ogółem: 121.00 g; Tłuszcz: 80.37 g; Węglowodany ogółem: 356.60 g; Sól: 8.72 g; suma cukrów prostych: 85.62 g; NKT: 14.09 g; Błonnik pokarmowy: 44.30 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIEŁONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1985.32 kcal; Białko ogółem: 107.20 g; Tłuszcz: 68.58 g; Węglowodany ogółem: 267.27 g; Sól: 7.41 g; suma cukrów prostych: 47.49 g; NKT: 9.79 g; Błonnik pokarmowy: 30.38 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezmiel. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MAŚLANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MAŚLANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna, masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO Z MAJONEZEM (1 szt.) 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2079.80 kcal; Białko ogółem: 77.75 g; Tłuszcz: 77.42 g; Węglowodany ogółem: 282.95 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.81 g; NKT: 13.72 g; Błonnik pokarmowy: 23.03 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA PARZYCHA JARSKA (kapusta biała, włoszczyzna, ziemniaki, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2246.29 kcal; Białko ogółem: 87.01 g; Tłuszcz: 70.41 g; Węglowodany ogółem: 337.00 g; Sól: 6.57 g; suma cukrów prostych: 58.04 g; NKT: 12.91 g; Błonnik pokarmowy: 34.79 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łąpatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna, masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO Z MAJONEZEM (1 szt.) 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2079.80 kcal; Białko ogółem: 77.75 g; Tłuszcz: 77.42 g; Węglowodany ogółem: 282.95 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.81 g; NKT: 13.72 g; Błonnik pokarmowy: 23.03 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA PARZYCHA JARSKA (kapusta biała, włoszczyzna, ziemniaki, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2246.29 kcal; Białko ogółem: 87.01 g; Tłuszcz: 70.41 g; Węglowodany ogółem: 337.00 g; Sól: 6.57 g; suma cukrów prostych: 58.04 g; NKT: 12.91 g; Błonnik pokarmowy: 34.79 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNĄ (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopotka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUNCYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2279.39 kcal; Białko ogółem: 114.98 g; Tłuszcz: 77.41 g; Węglowodany ogółem: 288.38 g; Sól: 7.69 g; suma cukrów prostych: 19.62 g; NKT: 11.53 g; Błonnik pokarmowy: 15.58 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2273.09 kcal; Białko ogółem: 108.05 g; Tłuszcz: 75.25 g; Węglowodany ogółem: 298.21 g; Sól: 7.77 g; suma cukrów prostych: 18.12 g; NKT: 10.37 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 200g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> BISZKOPTY (mąka, jajka, mleko, proszek) 30g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , PASZTET SOJOWY (woda, olej rzepakowy, białko sojowe, cebula, skrobia kukurydziana, konc. pomid., gorczyca, sól) 50g ( <b>SOJ</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2345.26 kcal; Białko ogółem: 126.40 g; Tłuszcz: 76.03 g; Węglowodany ogółem: 303.22 g; Sól: 9.99 g; suma cukrów prostych: 40.10 g; NKT: 10.87 g; Błonnik pokarmowy: 28.61 g;		
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2371.22 kcal; Białko ogółem: 114.26 g; Tłuszcz: 76.28 g; Węglowodany ogółem: 314.19 g; Sól: 7.78 g; suma cukrów prostych: 18.03 g; NKT: 10.99 g; Błonnik pokarmowy: 13.86 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		





## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, MIÓD 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Położnictwo		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Szubin Ginekologia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalafior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2024-01-15		
Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalafior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalafior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA ZABIELANA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, śmietana 30%,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2318.14 kcal; Białko ogółem: 101.95 g; Tłuszcz: 97.95 g; Węglowodany ogółem: 266.75 g; Sól: 6.95 g; suma cukrów prostych: 38.90 g; NKT: 26.43 g; Błonnik pokarmowy: 19.23 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , SER ŻÓŁTY 50g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK KISZONY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 200g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KASZA JAGLANA (mleko 2% tł., kasza jaglana) 200ml ( <b>MLE</b> ), MUS PORZECZKOWY (czarna porzeczka, sok z cytryny, cukier) 20g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2694.68 kcal; Białko ogółem: 127.92 g; Tłuszcz: 107.02 g; Węglowodany ogółem: 321.94 g; Sól: 9.13 g; suma cukrów prostych: 51.82 g; NKT: 30.59 g; Błonnik pokarmowy: 33.88 g;		
<b>poniedziałek 2024-01-15</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalefior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , SAŁATA MASŁOWA 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2193.56 kcal; Białko ogółem: 101.99 g; Tłuszcz: 89.44 g; Węglowodany ogółem: 254.51 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 38.37 g; NKT: 21.36 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2024-01-15</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, DŻEM PORZECZKOWY (porzeczka czarna, cukier, woda) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	ZUPA KALAFIOROWA JARSKA (kalafior, ziemniaki, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), GULASZ DROBIOWY Z WARZYWAMI (pierś kurczaka, mąka pszenna, seler, pietruszka, marchew) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), KASZA JĘCZMIENNA 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, SAŁATA MASŁOWA 50g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2168.06 kcal; Białko ogółem: 100.29 g; Tłuszcz: 88.44 g; Węglowodany ogółem: 252.06 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 35.92 g; NKT: 20.76 g; Błonnik pokarmowy: 17.72 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszena, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER ŻÓŁTY 75g ( <b>MLE</b> ), PASZTETOWA (łopatka wieprzowa, marchew, seler, wątróbka, jaja) 40g ( <b>GOR</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszena, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2375.28 kcal; Białko ogółem: 113.89 g; Tłuszcz: 100.55 g; Węglowodany ogółem: 287.80 g; Sól: 8.28 g; suma cukrów prostych: 52.48 g; NKT: 24.01 g; Błonnik pokarmowy: 34.46 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszena, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 75g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszena, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2010.57 kcal; Białko ogółem: 110.00 g; Tłuszcz: 69.36 g; Węglowodany ogółem: 269.03 g; Sól: 7.68 g; suma cukrów prostych: 48.74 g; NKT: 10.25 g; Błonnik pokarmowy: 30.40 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszena, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> BUDYŃ ŚMIETANKOWY NA MLEKU (mleko 2%, budyń proszek) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica,masło) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIANKI GOTOWANE 150g , SURÓWKA: KAPUSTA BIAŁA Z KOPERKIEM (kapusta biała, koperek, olej rzepakowy) 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> SUCHARY (mąka pszena) 20g ( <b>GLU</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszena, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2477.33 kcal; Białko ogółem: 121.00 g; Tłuszcz: 80.37 g; Węglowodany ogółem: 356.60 g; Sól: 8.72 g; suma cukrów prostych: 85.62 g; NKT: 14.09 g; Błonnik pokarmowy: 44.30 g;		
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszena, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezml. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , KALAFIOR GOTOWANY 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszena, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU (groszek, czosnek, sól, pieprz, majonez) 50g , SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1985.32 kcal; Białko ogółem: 107.20 g; Tłuszcz: 68.58 g; Węglowodany ogółem: 267.27 g; Sól: 7.41 g; suma cukrów prostych: 47.49 g; NKT: 9.79 g; Błonnik pokarmowy: 30.38 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezmiel. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		





## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezmiel. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezmiel. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2024-01-16</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, K. B. TWARÓG Z JOGURTEM (twaróg półtłusty, jogurt naturalny) 50g ( <b>MLE</b> ), RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA KREM Z SOCZEWICY bezmiel. (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, pomidory, soczewica) 350ml ( <b>SEL</b> ), K.B. PULPETY WIEPRZOWE (mięso wieprzowe, jaja, bułka tarta, mleko) 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), sos własny 50g ( <b>GLU</b> ), ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, KALAFIOR GOTOWANY 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, MIÓD 50g, SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> POMARAŃCZA (1szt.) 240g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.94 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 58.32 g; Węglowodany ogółem: 298.01 g; Sól: 7.25 g; suma cukrów prostych: 45.01 g; NKT: 8.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.27 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		



## Jadłospis dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MAŚLANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MAŚLANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K. KUKURYDZIANĄ ZABIELANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana, śmiet. 30) 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2473.60 kcal; Białko ogółem: 91.91 g; Tłuszcz: 106.59 g; Węglowodany ogółem: 298.25 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 53.90 g; NKT: 29.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.31 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , MARCHEW GOTOWANA 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2432.18 kcal; Białko ogółem: 106.00 g; Tłuszcz: 103.94 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 7.07 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 29.05 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PAPRYKARZ (sardynki, pomidory, ryż, koperek) 50g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MASŁANKA (mleko, kultury bakterii) 200ml ( <b>MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANĄ (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (ciwiarka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 200g , SURÓWKA: MARCHEWKA TARTA 150g , WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> WAFLE RYŻOWE 20g , MUS JABŁKOWY (jabłka, sok z cytryny) 150g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z CIECIERZYCY (kalafior, brokuł, marchew, ciecierzycy) 50g , WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> SOK POMIDOROWY 200ml ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2705.31 kcal; Białko ogółem: 106.42 g; Tłuszcz: 101.50 g; Węglowodany ogółem: 360.72 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 93.71 g; NKT: 25.68 g; Błonnik pokarmowy: 39.66 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2384.93 kcal; Białko ogółem: 101.55 g; Tłuszcz: 100.66 g; Węglowodany ogółem: 279.15 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 50.63 g; NKT: 27.90 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		
<b>środa 2024-01-17</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 46g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, K.B.OWSIANKA (mleko 2% tł., płatki owsiane) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA BROKUŁOWA JARSKA Z K.KUKURYDZIANA (brokuł, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, k. kukurydziana) 350ml ( <b>SEL</b> ), UDKO PIECZONE (cwiartka kurczaka, przyprawa do kurczaka, olej) 150g, ZIEMNIAKI GOTOWANE 250g, MARCHEW GOTOWANA 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA Z KURCZAKA 66g, DŻEM TRUSKAWKOWY NISKOSŁODZONY (truskawki 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> WAFLE RYŻOWE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2359.43 kcal; Białko ogółem: 99.85 g; Tłuszcz: 99.66 g; Węglowodany ogółem: 276.70 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 48.18 g; NKT: 27.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.15 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA PARZYCHA JARSKA ZABIELANA (kapusta biała, włoszczyzna, śmietana 30%, ziemniaki, mąka pszenna,masło) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO Z MAJONEZEM (1 szt.) 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2079.80 kcal; Białko ogółem: 77.75 g; Tłuszcz: 77.42 g; Węglowodany ogółem: 282.95 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.81 g; NKT: 13.72 g; Błonnik pokarmowy: 23.03 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> MANDARYNKA (2 szt) 130g ,	ZUPA PARZYCHA JARSKA (kapusta biała, włoszczyzna, ziemniaki, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 150ml ( <b>MLE</b> ),	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2246.29 kcal; Białko ogółem: 87.01 g; Tłuszcz: 70.41 g; Węglowodany ogółem: 337.00 g; Sól: 6.57 g; suma cukrów prostych: 58.04 g; NKT: 12.91 g; Błonnik pokarmowy: 34.79 g;		
<b>czwartek 2024-01-18</b> <b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopátka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1990.05 kcal; Białko ogółem: 92.04 g; Tłuszcz: 67.17 g; Węglowodany ogółem: 267.79 g; Sól: 11.99 g; suma cukrów prostych: 35.50 g; NKT: 11.52 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopaska, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		





## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2024-01-18		
Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łopotka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łąpatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2024-01-18</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-ZIEMNIACZANA (marchew, ziemniaki) 100g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), MIELONE Z ŁOPATKI W SOSIE POMIDOROWYM (wieprzowina łąpatka, pomidory, sól, oregano, olej) 150g ( <b>GLU</b> ), MAKARON ŚWIDERKI (pszenica durum) 250g ( <b>GLU</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, JAJKO GOTOWANE 1szt ( <b>JAJ</b> ), SAŁATKA JARZYNOWA (marchew, seler, groszek, ziemniaki, jog. nat.) 150g ( <b>MLE</b> ), SAŁATA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 250g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1964.55 kcal; Białko ogółem: 90.34 g; Tłuszcz: 66.17 g; Węglowodany ogółem: 265.34 g; Sól: 11.93 g; suma cukrów prostych: 33.05 g; NKT: 10.92 g; Błonnik pokarmowy: 19.22 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. PODSTAWOWA</b>		
PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA, ZABIELANA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż, śmietanka 30%) 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia) 140g , MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2271.84 kcal; Białko ogółem: 113.98 g; Tłuszcz: 93.36 g; Węglowodany ogółem: 250.49 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 63.03 g; NKT: 30.57 g; Błonnik pokarmowy: 13.37 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. ŁATWOSTRAWNA</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 300g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2122.57 kcal; Białko ogółem: 106.68 g; Tłuszcz: 87.33 g; Węglowodany ogółem: 234.37 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 62.21 g; NKT: 27.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.80 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. Z OGR. WĘGLOWODANÓW ŁATWOPRZYSW.</b>		
PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA Z TUŃCZYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), PAPRYKA ŚWIEŻA 50g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ), <b>II Śniadanie:</b> KOKTAJL OWOCE LEŚNE (maliny, czarne porzeczki, maślanka- mleko, kultury bakterii) 200g ( <b>MLE</b> ),	ZUPA OGÓRKOWA Z RYŻEM JARSKA (ogórek kiszony, ziemniak, marchew, seler, pietruszka, m. pszenna, ryż) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 200g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml , <b>Podwieczorek:</b> KIWI ( 1 szt.) 75g ,	PIECZYWO PEŁNOZIARNISTE I MIESZANE (4 kromki) (mąka pszenna, mąka żytnia, woda, sól, zakwas) 140g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), SER TOPIONY (plastry) 40g ( <b>MLE</b> ), OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2160.46 kcal; Białko ogółem: 103.13 g; Tłuszcz: 80.78 g; Węglowodany ogółem: 267.97 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 65.23 g; NKT: 22.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.25 g;		

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA Z TUNCYKA (tuńczyk, jogurt nat.-mleko, kultury bakterii, koper, ogórek kiszony) 50g ( <b>RYB</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.57 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 81.43 g; Węglowodany ogółem: 226.42 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 58.66 g; NKT: 23.57 g; Błonnik pokarmowy: 12.65 g;		
<b>piątek 2024-01-19</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), TWARÓG 100g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	ZUPA KOPERKOWA JARSKA (seler, pietruszka, marchew, ziemniaki, koper, mąka pszenna) 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), PIEROGI LENIWE (twaróg półtłusty, mąka pszenna, ziemniaki, cukier, olej rzepakowy, skrobia ziemn., sól) 250g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), JOGURT NATURALNY (mleko, kultury bakterii) 50ml ( <b>MLE</b> ), WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA WARZYWNA (kalafior, brokuł, marchew) 50g ( <b>SEL</b> ), POWIDŁA ŚLIWKOWE (śliwka 83%, cukier 17%) 50g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JOGURT OWOCOWY (mleko, kultury bakterii, owoce) 1szt ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1914.92 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 73.29 g; Węglowodany ogółem: 228.87 g; Sól: 3.24 g; suma cukrów prostych: 59.89 g; NKT: 22.95 g; Błonnik pokarmowy: 13.88 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, MIÓD 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		





## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, MIÓD 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g , WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g , RZODKIEWKA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g , MIÓD 50g , SAŁATA MASŁOWA 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2024-01-20</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASTA MARCHWIOWO-BROKUŁOWA (marchew, brokuł) 100g, WĘDLINA DROBIOWA z kurczaka 60g, RZODKIEWKA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	ZUPA MARCHWIOWA JARSKA (marchew, seler, pietruszka, ziemniak, m. pszenna, kasza manna) 350ml ( <b>GLU</b> ), GULASZ WIEPRZOWY Z WARZYWAMI (łopatka wieprzowa, seler, marchew, pietruszka, mąka pszenna) 200g ( <b>GLU, SEL</b> ), RYŻ ugotowany 250g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SZYNKA WIEPRZOWA 66g, MIÓD 50g, SAŁATA MASŁOWA 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml, <b>Posiłek nocny:</b> PIECZYWO CHRUPKIE KUKURYDZIANE 30g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2311.39 kcal; Białko ogółem: 106.41 g; Tłuszcz: 74.25 g; Węglowodany ogółem: 311.66 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 16.07 g; NKT: 9.78 g; Błonnik pokarmowy: 13.84 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nak ZOL		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		





## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Chirurgia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Wewnętrzny		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g, SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g, HERBATA BEZ CUKRU 200ml,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g, ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g, SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g, WODA MINERALNA 300ml,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g, PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g, DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g, OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g, HERBATA BEZ CUKRU 300ml  <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		



## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: Szpital Nakło Ortopedia		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR TŁUSZCZU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , KAWA ZBOŻOWA (mleko 2% tł., kawa zbożowa) 200ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2358.02 kcal; Białko ogółem: 106.98 g; Tłuszcz: 107.88 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; Sól: 14.33 g; suma cukrów prostych: 56.30 g; NKT: 27.55 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		
<b>niedziela 2024-01-21</b>		
<b>Dieta: SZ. OGR FOSFORU I POTASU</b>		
PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , WĘDLINA SUCHA WIEPRZOWA 60g , SEREK KANAPKOWY TWAROGOWY (ser twarogowy, sól) 60g ( <b>MLE</b> ), POMIDOR KROJONY 60g , HERBATA BEZ CUKRU 200ml ,	K.B. ZUPA ROSÓZ KASZKĄ MANNA (mięso drobiowe, kasza manna) 300ml ( <b>GLU</b> ), SZYNKA PIECZONA (szynka, olej, liść laurowy, pieprz, sól) 100g , ZIEMNIANKI GOTOWANE 250g , SOS KOPERKOWY NIEZABIELANY 100g ( <b>GLU</b> ), BURACZKI TARTE gotowane (buraki, olej) 150g , WODA MINERALNA 300ml ,	PIECZYWO PSZENNE (4 kromki: mąka pszenna, woda, zakwas) 145g ( <b>GLU</b> ), MASŁO ROŚLINNE (olej rzepakowy, olej słonecznikowy, woda) 20g , PASZTET DROBIOWY (kurczak, marchew, seler, wątróbka, jaja) 50g , DŻEM WIŚNIOWY NISKOSŁODZONY (wiśnie 40%, cukier, woda, pektyny, guma guar) 60g , OGÓREK ŚWIEŻY KROJONY 50g , HERBATA BEZ CUKRU 300ml , <b>Posiłek nocny:</b> JABŁKO (1 szt.) 225g ,
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.52 kcal; Białko ogółem: 105.28 g; Tłuszcz: 106.88 g; Węglowodany ogółem: 246.96 g; Sól: 14.28 g; suma cukrów prostych: 53.85 g; NKT: 26.96 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g;		