Wielkopolskie Centrum Onkologii
im. Marii Skłodowskiej-Curie
ul.Garbary 15, 61-866 Poznań
tel. (+48-61) 885 05 00 fax 852 19 48
NIP: 778-13-42-057 REGON: 000291204
Nr księgi: 000000016138
Dział Żywienia - Kuchnia
(K)
Kody resortowe. V - 01, VII - 001, VIII -
.

Jadłospis na dzień: 09-10-2026, Piątek

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Chleb baltonowski ,graham , masło *(1, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Sałata Zielona 25g, Dżem Jednorazowy Niskosłodzony 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z dyni z mlekiem kokosowym **(Gotowanie) 300g *(1, 6, 8, 9, 10, P24, P28), Kotlet mielony z ryby **(Pieczenie parowe) 100g *(1, 3, 4, 7, P24, P47), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Szpinak duszony z czosnkiem i cebulką 150g *(1, 7, P24, P28), Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7), Rzodkiewka 60g, Rukola 20g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G 150g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 295,2680	kcal
Białko	115,3803	g
Tłuszcz	102,0966	g
Węglowodany	302,6249	g
w tym NKT	36,59383	g
W tym cukry	55,4666	g
Błonnik	37,5842	g
Magnez	97,8557	mg
Sód	535,2296	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Dżem Jednorazowy Niskosłodzony 25g, Sałata Zielona 25g, Kawa zbożowa 200g *

(1)

Obiad

Zupa z cukinii z ziemniakami b/ mleczna **(Gotowanie) 400g *(9, 10), Filet rybny pieczony **(Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Jabłko pieczone **(Pieczenie parowe) 150g *(P39), Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Rukola 20g, Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7)

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G 150g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 176,3712	kcal
Białko	111,0440	g
Tłuszcz	83,5456	g
Węglowodany	301,8901	g
w tym NKT	26,05473	g
W tym cukry	60,9084	g
Błonnik	32,0323	g
Magnez	76,2557	mg
Sód	976,1710	mg

Dieta: 02a Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszczu

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Dżem Jednorazowy Niskosłodzony 25g, Sałata Zielona 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa z cukinii z ziemniakami b/ mleczna **(Gotowanie) 400g *(9, 10), Filet rybny pieczony **(Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Jabłko pieczone **(Pieczenie parowe) 150g *(P39), Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Rukola 20g, Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7)

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G 150g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 176,3712	kcal

Białko	111,0440	g
Tłuszcz	83,5456	g
Węglowodany	301,8901	g
w tym NKT	26,05473	g
W tym cukry	60,9084	g
Błonnik	32,0323	g
Magnez	76,2557	mg
Sód	976,1710	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Dżem Jednorazowy Niskosłodzony 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa z cukinii z ziemniakami b/ mleczna **(Gotowanie) 400g *(9, 10), Filet rybny pieczony **(Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki puree 200g *(7), Jabłko pieczone **(Pieczenie parowe) 150g *(P39), Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7)

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G 150g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 439,8386	kcal
Białko	111,8940	g
Tłuszcz	91,1932	g
Węglowodany	325,6682	g
w tym NKT	30,03833	g
W tym cukry	60,4795	g
Błonnik	28,7500	g
Magnez	96,0000	mg
Sód	1 429,8169	mg

Dieta: 03a Dieta płynna wzmocniona

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą (bez cukru) 300g *(1, 7, P47), jajko gotowane do płynnych (2szt.) 100g *(3), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Warzywa z wody 180g *(7, 9, P47), Filet z kurczaka gotowany 80g *(9), Olej 25g, Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Zupa z cukinii z

ziemniakami b/ mleczna **(Gotowanie) 400g *(9, 10), Kompot z truskawek mrożonych - cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Warzywa z wody-k 150g *(7, 9, P47), Filet z indyka gotowany 80g *(9), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7)

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G 150g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 805,1442	kcal
Białko	121,2555	g
Tłuszcz	77,7502	g
Węglowodany	248,0094	g
w tym NKT	24,5345	g
W tym cukry	53,8797	g
Błonnik	57,6593	g
Magnez	122,4557	mg
Sód	1 203,2460	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo mieszane z masłem 1 *(1, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Dżem Jednorazowy Niskosłodzony 25g, Sałata Zielona 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa z cukinii z ziemniakami b/ mleczna **(Gotowanie) 400g *(9, 10), Filet rybny pieczony **(Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Jabłko pieczone **(Pieczenie parowe) 150g *(P39), Kompot z truskawek mrożonych - cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7), Rzodkiewka 60g, Rukola 20g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G 150g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 016,7712	kcal
Białko	108,3840	g
Tłuszcz	81,3556	g
Węglowodany	270,7401	g
w tym NKT	25,86773	g
W tym cukry	57,3184	g

Błonnik	34,3423	g
Magnez	76,2557	mg
Sód	528,7710	mg

Szczegółowy skład potraw dostępny w Dziale Żywienia

Dział Żywienia zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

** Sposób obróbki potrawy

* Alergie pokarmowe - legenda:

1 - Gluten	2 - Skorupiaki	3 - Jaja (jadalne)	4 - Ryba
5 - Orzeszki ziemne	6 - Białko sojowe	7 - Białko mleka krowiego	8 - Orzechy i nasiona
9 - Seler	10 - Musztarda/gorczyca	11 - Nasiona sezamu	12 - Siarczyn i pochodna siarczyn
13 - Naisona łubinu	14 - Owoce morza	P15 - Albumina	P16 - Ananas
P17 - Ananas	P17 - Arbuz	P18 - Aspartam	P19 - Banan
P20 - Białka jaja kurzego	P21 - Borówka	P22 - Bób	P23 - Brzoskwinia
P24 - Cebula	P25 - Cynamon	P26 - Cytrynian	P27 - Czekolada
P28 - Czosnek	P29 - Dodatek do żywności	P30 - Dorsz	P31 - Drób
P32 - Figi	P33 - Gałka muszkatołowa	P34 - Glutaminian	P35 - Goździk
P36 - Grzyb	P37 - Homar	P38 - Imbir	P39 - Jabłko