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: 15-10-2026, Czwartek

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Grahamka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 70g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Pomidory Koktajlowe 150g, Miód 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z zielonych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Chili con carne ** (Duszenie) 250g *(8, 10, P24, P28), Ryż brązowy na sypko **(Gotowanie) 100g *(7), Koktajl owocowy z jogurtem 200g *(7, P47)

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g *(6, 9, 10), Sałatka z kurczakiem, kukurydzą i ananasem ** (Pieczenie) 200g *(3, 7, 10, P16, P24), Rukola 20g

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 471,3719	kcal
Białko	145,8719	g
Tłuszcz	79,1454	g
Węglowodany	441,9579	g
w tym NKT	32,3846	g
W tym cukry	80,5191	g
Błonnik	47,0291	g
Magnez	102,6600	mg
Sód	1 269,5433	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Grahamka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 20g *(1, 7), Kawiorek 50g *(1, 3, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Pomidory Koktajlowe 150g, Miód 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z zielonych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Sos pomidorowo - dyniowy **(Gotowanie) *(1, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia gotowana ** (Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z czerwonej porzeczki - cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g * (6, 9, 10), Rukola 20g

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 869,4677	kcal
Białko	100,7709	g
Tłuszcz	61,1372	g
Węglowodany	288,7025	g
w tym NKT	28,97455	g
W tym cukry	43,9055	g
Błonnik	29,4903	g
Magnez	133,4557	mg
Sód	1 755,6341	mg

Dieta: 02a Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszczu

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Miód 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z zielonych warzyw b/ml **(Gotowanie) 300g *(9), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Sos pomidorowo - dyniowy b/ml **(Gotowanie) *(1, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia gotowana ** (Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z czerwonej porzeczki - cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g * (6, 9, 10), Rukola 20g

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 826,0621	kcal
Białko	100,2059	g
Tłuszcz	59,0473	g
Węglowodany	278,2330	g
w tym NKT	27,70655	g

W tym cukry	42,9354	g
Błonnik	26,9303	g
Magnez	100,9557	mg
Sód	1 506,6341	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Pasta z wędlin i jaj 120g *(3, 7, 10), Miód 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z zielonych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Sos pomidorowo - dyniowy **(Gotowanie) *(1, 7), Ziemniaki puree 200g *(7), Cukinia gotowana **(Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z czerwonej porzeczki - cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z mięsa i warzyw ** (Gotowanie) 120g *(3, 9), Ser Twarogowy Topiony Deliser 17,5g *(7)

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 410,3151	kcal
Białko	120,4929	g
Tłuszcz	91,9678	g
Węglowodany	311,1096	g
w tym NKT	35,34715	g
W tym cukry	45,6536	g
Błonnik	28,0840	g
Magnez	143,8000	mg
Sód	1 764,2025	mg

Dieta: 03a Dieta płynna wzmocniona

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną (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 krem z zielonych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Kompot z czerwonej porzeczki - 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

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 766,5203	kcal
Białko	120,2652	g
Tłuszcz	73,2260	g
Węglowodany	256,7737	g
w tym NKT	23,3273	g
W tym cukry	44,4889	g
Błonnik	58,0363	g
Magnez	122,4557	mg
Sód	1 205,0791	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Grahamka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 70g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Pomidory Koktajlowe 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z zielonych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Sos pomidorowo - dyniowy **(Gotowanie) *(1, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia gotowana ** (Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z czerwonej porzeczki - cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g *(6, 9, 10), Rukola 20g, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7)

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 690,4177	kcal
Białko	98,8834	g
Tłuszcz	58,9672	g
Węglowodany	250,3525	g
w tym NKT	28,81555	g
W tym cukry	27,5555	g
Błonnik	29,9003	g
Magnez	133,4557	mg
Sód	1 301,6341	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