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: 17-10-2026, Sobota

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Chleb baltonowski ,graham , masło *(1, 7), Filet Z Indyka Gotowany 50g *(1, 6, 7, 9), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Krupnik zabielany **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Polędwica wieprzowa duszona 80g *(1), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Fasolka szparagowa z tartą bułką **(Gotowanie warzyw) 160g *(1, 3, 7), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Kiełbasa Szynkowa 50g *(10), Serek Puszysty Almette 1 Szt = 30 G 30g *(7, P47), Sałata Lodowa 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 807,5248	kcal
Białko	100,0981	g
Tłuszcz	58,8795	g
Węglowodany	279,0323	g
w tym NKT	25,7616	g
W tym cukry	25,8008	g
Błonnik	34,2204	g
Magnez	93,6557	mg
Sód	1 305,2940	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo z masłem 1 * (1, 3, 7), Filet Z Indyka Gotowany 50g *(1, 6, 7, 9), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Krupnik zabielany **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Polędwica wieprzowa duszona 80g *(1), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Marchew

oprószana **(Gotowanie) 160g *(1, P50), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Kiełbasa Szynkowa 50g *(10), Serek Puszysty Almette 1 Szt = 30 G 30g *(7, P47), Sałata Lodowa 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 825,1748	kcal
Białko	97,2421	g
Tłuszcz	60,5975	g
Węglowodany	292,7373	g
w tym NKT	25,7471	g
W tym cukry	22,0758	g
Błonnik	24,0154	g
Magnez	93,6557	mg
Sód	1 879,2940	mg

Dieta: 02a Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszczu

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Filet Z Indyka Gotowany 50g *(1, 6, 7, 9), Powidła 30g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Krupnik b/ml **(Gotowanie) 400g *(1, 9), Polędwica wieprzowa duszona 80g *(1), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Marchew oprószana **(Gotowanie) 160g *(1, P50), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Kiełbasa Szynkowa 50g *(10), Serek Puszysty Almette 1 Szt = 30 G 30g *(7, P47), Sałata Lodowa 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 872,1491	kcal
Białko	97,4070	g
Tłuszcz	59,9974	g
Węglowodany	303,4981	g
w tym NKT	25,2821	g
W tym cukry	34,6358	g
Błonnik	17,7154	g
Magnez	93,6557	mg
Sód	1 867,2939	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Pasta z wędlin i jaj 120g *(1, 3, 6, 7, 9), Powidła 30g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Krupnik zabielany **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Polędwica wieprzowa duszona mielona 80g *(1), Ziemniaki puree 200g *(7), Marchew oprószana **(Gotowanie) 160g *(1, P50), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z mięsa i warzyw **(Gotowanie) 120g *(3, 9), Serek Puszysty Almette 1 Szt = 30 G 30g *(7, P47)

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 386,2722	kcal
Białko	117,8391	g
Tłuszcz	86,2881	g
Węglowodany	330,1594	g
w tym NKT	32,0607	g
W tym cukry	36,6389	g
Błonnik	16,3591	g
Magnez	136,5000	mg
Sód	1 859,4299	mg

Dieta: 03a Dieta płynna wzmocniona

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem (bez cukru) 300g *(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, Krupnik zabielany **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Kompot owocowy-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	1 755,9532	kcal

Białko	116,1537	g
Tłuszcz	70,0458	g
Węglowodany	259,0046	g
w tym NKT	22,6685	g
W tym cukry	44,0148	g
Błonnik	53,5984	g
Magnez	108,6557	mg
Sód	1 228,6490	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo mieszane z masłem 1 *(1, 7), Filet Z Indyka Gotowany 50g *(1, 6, 7, 9), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Krupnik zabielany **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Polędwica wieprzowa duszona 80g *(1), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Fasolka szparagowa **(Gotowanie warzyw) 160g, Kompot owocowy-cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Kiełbasa Szynkowa 50g * (10), Serek Puszysty Almette 1 Szt = 30 G 30g *(7, P47), Sałata Lodowa 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 629,3279	kcal
Białko	95,6820	g
Tłuszcz	57,6877	g
Węglowodany	246,0067	g
w tym NKT	25,6056	g
W tym cukry	17,4009	g
Błonnik	32,3804	g
Magnez	93,6557	mg
Sód	1 305,2940	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