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: 23-10-2026, Piątek

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Chleb baltonowski ,graham , masło *(1, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Pomidory Koktajlowe 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Barszcz ukraiński **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Śledź z jogurtem i śmietaną 160g *(4, 7, P24, P39, P47), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g, Ogórki Kwaszone 150g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Sałatka jajeczna ** (Gotowanie) 150g *(3, 7, 10, P24, P39), Rzodkiewka 60g, Sałata Zielona

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 851,0426	kcal
Białko	117,9730	g
Tłuszcz	80,1659	g
Węglowodany	302,0594	g
w tym NKT	26,4870	g
W tym cukry	57,5624	g
Błonnik	33,0533	g
Magnez	81,0557	mg
Sód	10 566,7241	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo z masłem 1 * (1, 3, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Pomidory Koktajlowe 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), Filet rybny pieczony ** (Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki z

wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Jabłko pieczone 150g *(P39), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem ** (Gotowanie) 120g *(3), Sałata Zielona

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 076,6526	kcal
Białko	109,8970	g
Tłuszcz	78,6914	g
Węglowodany	295,1369	g
w tym NKT	26,7221	g
W tym cukry	47,0039	g
Błonnik	31,2043	g
Magnez	76,2557	mg
Sód	1 083,1741	mg

Dieta: 02a Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszczu

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo z masłem 1 * (1, 3, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Powidła 30g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa b/ml **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Filet rybny pieczony ** (Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Jabłko pieczone 150g *(P39), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem ** (Gotowanie) 120g *(3), Sałata Zielona

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 124,0526	kcal
Białko	108,3620	g
Tłuszcz	77,0914	g
Węglowodany	303,4469	g
w tym NKT	25,6621	g
W tym cukry	59,4639	g
Błonnik	29,4043	g
Magnez	76,2557	mg
Sód	1 071,1741	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Powidła 30g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), Filet rybny pieczony **(Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki puree 200g *(7), Jabłko pieczone 150g *(P39), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Serek Haga 16,66g *(7)

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 439,5012	kcal
Białko	112,8998	g
Tłuszcz	90,8106	g
Węglowodany	331,29808	g
w tym NKT	34,6291	g
W tym cukry	59,97474	g
Błonnik	26,4420	g
Magnez	96,0000	mg
Sód	1 526,4860	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, Zupa szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), 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

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 778,2210	kcal
Białko	118,3946	g
Tłuszcz	75,9867	g
Węglowodany	254,6102	g
w tym NKT	27,0689	g
W tym cukry	52,8539	g
Błonnik	56,9713	g
Magnez	115,8557	mg
Sód	1 288,4491	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), Ser biały z koperkiem 120g *(7, P47), Pomidory Koktajlowe 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), Filet rybny pieczony ** (Pieczenie) 120g *(4, 9), Sos grecki **(Gotowanie) 100g *(9), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Jabłko pieczone 150g *(P39), Kompot owocowy-cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Pasta z jaj z koperkiem ** (Gotowanie) 120g *(3), Rzodkiewka 60g, Sałata Zielona

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 917,0526	kcal
Białko	107,2370	g
Tłuszcz	76,5014	g
Węglowodany	263,9869	g
w tym NKT	26,5351	g
W tym cukry	43,4139	g
Błonnik	33,5143	g
Magnez	76,2557	mg
Sód	635,7741	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