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: 21-10-2026, Środa

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Chleb baltonowski ,graham , masło *(1, 7), Szynka Gotowana 50g *(10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z białych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Pierogi z serem ** (Gotowanie) 250g *(1, 3, 7), Surówka z marchwi i jabłek 150g *(7, P39), Kompot ze śliwek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g *(7, 10, P47), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Kefir M *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 442,3701	kcal
Białko	108,4210	g
Tłuszcz	76,5390	g
Węglowodany	388,3740	g
w tym NKT	32,1423	g
W tym cukry	67,0780	g
Błonnik	50,0000	g
Magnez	53,7000	mg
Sód	2 514,4600	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Szynka Gotowana 50g *(10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z białych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Filet z kurczaka gotowany 80g *(9), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Brokuły z marchwią z oliwą z oliwek **

(Gotowanie warzyw) 180g, Kompot ze śliwek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g * (7, 10, P47), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Kefir M *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 945,9667	kcal
Białko	115,0154	g
Tłuszcz	63,2472	g
Węglowodany	309,5234	g
w tym NKT	29,3493	g
W tym cukry	34,3179	g
Błonnik	45,8703	g
Magnez	115,8557	mg
Sód	1 956,0901	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), Szynka Gotowana 50g *(10), Jajko gotowane 50g *(3), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z białych warzyw b/ml **(Gotowanie) 300g *(9), Filet z kurczaka gotowany 80g *(9), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Brokuły z marchwią z oliwą z oliwek ** (Gotowanie warzyw) 180g, Kompot ze śliwek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g * (7, 10, P47), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Kefir M *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 994,4665	kcal
Białko	121,1304	g
Tłuszcz	67,4972	g
Węglowodany	304,3834	g
w tym NKT	30,3843	g
W tym cukry	33,9779	g
Błonnik	39,5703	g
Magnez	115,8557	mg
Sód	2 014,6026	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Serek Puszysty Almette 1 Szt = 30 G 30g *(7, P47), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z białych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Filet z kurczaka gotowany mielony 80g *(9), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki puree 200g *(7), Brokuły z marchwią z oliwą z oliwek **(Gotowanie warzyw) 180g, Kompot ze śliwek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g *(7, 10, P47), Miód 25g

Posiłek Nocny

Kefir M *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 547,8741	kcal
Białko	121,1939	g
Tłuszcz	98,9138	g
Węglowodany	350,9185	g
w tym NKT	41,6889	g
W tym cukry	52,7000	g
Błonnik	36,6410	g
Magnez	135,6000	mg
Sód	2 254,0560	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 krem z białych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Kompot ze śliwek 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

Kefir M *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 822,9163	kcal
Białko	123,6536	g
Tłuszcz	79,5354	g
Węglowodany	276,3860	g
w tym NKT	25,7386	g
W tym cukry	52,2749	g
Błonnik	66,9383	g
Magnez	115,8557	mg
Sód	1 337,4491	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), Szynka Gotowana 50g *(10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z białych warzyw **(Gotowanie) 300g *(7, 9), Filet z kurczaka gotowany 80g *(9), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Brokuły z marchwią z oliwą z oliwek ** (Gotowanie warzyw) 180g, Kompot ze śliwek mrożonych -cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g *(7, 10, P47), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Kefir M *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 777,9667	kcal
Białko	111,7554	g
Tłuszcz	60,9372	g
Węglowodany	275,7334	g
w tym NKT	29,1323	g
W tym cukry	30,6679	g
Błonnik	46,5603	g
Magnez	115,8557	mg
Sód	1 502,0901	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