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: 27-10-2026, Wtorek

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Chleb baltonowski ,graham , masło *(1, 7), Polędwica Sopocka 50g *(10), Sałata Zielona 25g, Kakao **(Gotowanie) 250g *(1, 7, P47)

Obiad

Zupa ogórkowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P24), Curry z indyka 200g *(1, 7, P24), Ryż brązowy na sypko **(Gotowanie) 100g *(7), Koktajl porzeczkowo - bananowy 200g *(7, P47)

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Makrela Wędzona 120g *(4), Serek Haga 16,66g *(7), Ogórki Kwaszone 150g

Posiłek Nocny

Serek Wiejski Ziarnisty Lekki 150G *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 823,6512	kcal
Białko	147,2438	g
Tłuszcz	105,4176	g
Węglowodany	350,28608	g
w tym NKT	46,5228	g
W tym cukry	36,93774	g
Błonnik	38,7190	g
Magnez	75,6600	mg
Sód	3 811,8960	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Polędwica Sopocka 50g *(10), Sałata Zielona 25g, Kakao **(Gotowanie) 250g *(1, 7, P47)

Obiad

Zupa krem z dyni z pomidorami **(Gotowanie) 300g *(3, 7, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Kalarepa z

marchwią z wody **(Gotowanie warzyw) 150g *(7), Kompot ze śliwek mrożonych -cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z brokuła i jajek ** (Gotowanie) 120g *(3), Serek Haga 16,66g *(7), Ogórki Kwaszone 150g

Posiłek Nocny

Serek Wiejski Ziarnisty Lekki 150G *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 523,4602	kcal
Białko	128,7917	g
Tłuszcz	90,8178	g
Węglowodany	314,50448	g
w tym NKT	43,6867	g
W tym cukry	31,80164	g
Błonnik	32,8363	g
Magnez	94,9057	mg
Sód	2 857,5917	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), Polędwica Sopocka 50g *(10), Sałata Zielona 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z dyni z pomidorami **(Gotowanie) 300g *(3, 7, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Kalarepa z marchwią z wody **(Gotowanie warzyw) 150g *(7), Kompot ze śliwek mrożonych -cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z brokuła i jajek ** (Gotowanie) 120g *(3), Serek Haga 16,66g *(7)

Posiłek Nocny

Serek Wiejski Ziarnisty Lekki 150G *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 323,7302	kcal
Białko	116,3257	g
Tłuszcz	84,2538	g
Węglowodany	292,44348	g
w tym NKT	39,9187	g
W tym cukry	26,26664	g
Błonnik	29,6883	g
Magnez	94,9057	mg

Sód	1 801,9017	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 pieczonych warzyw z oliwą z oliwek ** (Pieczenie) 120g *(9), Ser Twarogowy Topiony Deliser 17,5g *(7), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z dyni z pomidorami **(Gotowanie) 300g *(3, 7, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki puree 200g *(7), Kalarepa z marchwią z wody ** (Gotowanie warzyw) 150g *(7), Kompot ze śliwek mrożonych -cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

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

Posiłek Nocny

Serek Wiejski Ziarnisty Lekki 150G *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 651,7576	kcal
Białko	110,4247	g
Tłuszcz	98,8154	g
Węglowodany	330,77158	g
w tym NKT	43,1864	g
W tym cukry	30,93874	g
Błonnik	34,8080	g
Magnez	114,6500	mg
Sód	2 106,1001	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 dyni (bez pomidorów) **(Gotowanie) 300g *(3, 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

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 979,6058	kcal
Białko	116,0664	g
Tłuszcz	80,6613	g
Węglowodany	257,1448	g
w tym NKT	27,0263	g
W tym cukry	54,1446	g
Błonnik	57,7583	g
Magnez	110,6557	mg
Sód	1 215,6623	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), Polędwica Sopocka 50g *(10), Sałata Zielona 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z dyni z pomidorami **(Gotowanie) 300g *(3, 7, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki z wody **(Gotowanie warzyw) 200g, Kalarepa z marchwią z wody **(Gotowanie warzyw) 150g *(7), Kompot ze śliwek mrożonych -cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Pasta z brokuła i jajek ** (Gotowanie) 120g *(3), Serek Haga 16,66g *(7), Ogórki Kwaszone 150g

Posiłek Nocny

Serek Wiejski Ziarnisty Lekki 150G *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 192,2302	kcal
Białko	114,5657	g
Tłuszcz	82,0938	g
Węglowodany	266,49348	g
w tym NKT	39,7017	g
W tym cukry	27,61664	g
Błonnik	31,1283	g
Magnez	94,9057	mg
Sód	2 402,4017	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