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: 07-11-2026, Sobota

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Chleb baltonowski ,graham , masło *(1, 7), Kiełbasa Szynkowa Drobiowa 50g *(7, 10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem **(Gotowanie) 400g *(7, 9), Schab duszony z jabłkami 100g *(1, P39), Ziemniaki **(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), Szynka Tostowa Z Kurczaka 50g *(1, 6, 9, 10), Ser Żółty - Gouda 50g *(7), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 114,2624	kcal
Białko	107,2722	g
Tłuszcz	68,7681	g
Węglowodany	288,4286	g
w tym NKT	30,4716	g
W tym cukry	36,4010	g
Błonnik	35,5799	g
Magnez	90,3000	mg
Sód	1 490,0197	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Kiełbasa Szynkowa Drobiowa 50g *(7, 10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem **(Gotowanie) 400g *(7, 9), Schab duszony z jabłkami 100g *(1, P39), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Marchew

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

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Szynka Tostowa Z Kurczaka 50g *(1, 6, 9, 10), Serek Haga 16,66g *(7), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 011,8936	kcal
Białko	93,2490	g
Tłuszcz	61,8177	g
Węglowodany	302,76668	g
w tym NKT	25,9555	g
W tym cukry	33,32574	g
Błonnik	25,3749	g
Magnez	90,3000	mg
Sód	1 657,1857	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), Kiełbasa Szynkowa Drobiowa 50g *(7, 10), Powidła 30g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem b/ml **(Gotowanie) 400g *(9), Schab duszony z jabłkami 100g *(1, P39), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Marchew oprószana **(Gotowanie) 160g *(1, P50), Kompot owocowy **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Szynka Tostowa Z Kurczaka 50g *(1, 6, 9, 10), Serek Haga 16,66g *(7), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 052,5977	kcal
Białko	93,4137	g
Tłuszcz	61,2177	g
Węglowodany	313,52738	g
w tym NKT	25,4905	g
W tym cukry	45,88584	g
Błonnik	19,0748	g
Magnez	90,3000	mg
Sód	1 645,1834	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), Powidła 30g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem **(Gotowanie) 400g *(7, 9), Schab duszony z jabłkami mielony 100g *(1, P39), 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 Haga 16,66g *(7)

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 548,7912	kcal
Białko	112,2018	g
Tłuszcz	85,9247	g
Węglowodany	334,27308	g
w tym NKT	31,9191	g
W tym cukry	47,88874	g
Błonnik	16,7790	g
Magnez	113,4000	mg
Sód	1 857,3960	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 **(Gotowanie warzyw) 200g, Zupa krem z pietruszki ** (Gotowanie) 300g *(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	1 852,3134	kcal
Białko	107,6383	g
Tłuszcz	75,5588	g
Węglowodany	258,1506	g
w tym NKT	23,2746	g
W tym cukry	53,4350	g
Błonnik	59,3079	g
Magnez	117,0000	mg
Sód	1 270,0997	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo mieszane z masłem 1 *(1, 7), Kiełbasa Szynkowa Drobiowa 50g *(7, 10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem **(Gotowanie) 400g *(7, 9), Schab duszony z jabłkami 100g *(1, P39), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Fasolka szparagowa **(Gotowanie warzyw) 160g, Kompot owocowy-cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Szynka Tostowa Z Kurczaka 50g *(1, 6, 9, 10), Serek Haga 16,66g *(7), Sałata Zielona 25g

Posiłek Nocny

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 816,0467	kcal
Białko	91,6889	g
Tłuszcz	58,9079	g
Węglowodany	256,03608	g
w tym NKT	25,8140	g
W tym cukry	28,65084	g
Błonnik	33,7399	g
Magnez	90,3000	mg
Sód	1 083,1857	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