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: 08-11-2026, Niedziela

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jaglaną **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Chleb baltonowski ,graham , masło *(1, 7), Szynka Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Jajko gotowane 50g *(3), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Rosół z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 9, 10), Potrawka z indyka 150g *(1, 3, 9), Ryż na sypko **(Gotowanie) 160g *(7), Marchew z groszkiem **(Gotowanie) 160g *(1), Kompot z wiśni mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Szynka Gotowana 50g *(10), Pomidory Koktajlowe 150g, Miód 25g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny B/Laktozy 150 Ml *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 415,3205	kcal
Białko	117,1627	g
Tłuszcz	63,5630	g
Węglowodany	328,0322	g
w tym NKT	28,5249	g
W tym cukry	53,6540	g
Błonnik	30,1470	g
Sód	1 052,9425	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jaglaną **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Szynka Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Jajko gotowane 50g *(3), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Rosół z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 9, 10), Potrawka z indyka 150g *(1, 3, 9), Ryż na sypko **(Gotowanie) 160g *(7), Brokuły z wody **(Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z wiśni mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Szynka Gotowana 50g *(10), Pomidory Koktajlowe 150g, Miód 25g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny B/Laktozy 150 Ml 150g *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 408,6705	kcal
Białko	116,5027	g
Tłuszcz	65,0330	g
Węglowodany	337,6712	g
w tym NKT	28,5994	g
W tym cukry	46,4790	g
Błonnik	25,0120	g
Sód	1 520,9425	mg

Dieta: 02a Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszczu

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jaglaną **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Szynka Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Jajko gotowane 50g *(3), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Rosół z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 9, 10), Potrawka z indyka 150g *(1, 3, 9), Ryż na sypko **(Gotowanie) 160g *(7), Brokuły z wody ** (Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z wiśni mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Szynka Gotowana 50g *(10), Miód 25g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny B/Laktozy 150 Ml *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 387,6705	kcal
Białko	116,5027	g
Tłuszcz	65,0330	g
Węglowodany	332,4212	g
w tym NKT	28,5244	g
W tym cukry	46,3290	g
Błonnik	23,2120	g
Sód	1 508,9425	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jaglaną **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Pasta z jaj z koperkiem **(Gotowanie) 120g *(3), Ser Twarogowy Topiony Deliser 17,5g *(7), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Rosół z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 9, 10), Potrawka z indyka mielona 150g *(1, 3, 9), Ziemniaki puree 200g *(7), Brokuły z wody ** (Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z wiśni mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z wędlin i warzyw 120g *(3, 9, 10), Miód 25g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny B/Laktozy 150 Ml *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 586,5145	kcal
Białko	120,4657	g
Tłuszcz	87,7502	g
Węglowodany	328,2168	g
w tym NKT	30,5814	g
W tym cukry	50,2270	g
Błonnik	25,2410	g
Magnez	76,8000	mg
Sód	1 614,5785	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, Rosół z makaronem ** (Gotowanie) 400g *(1, 3, 9, 10), Kompot z wiśni 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 B/Laktozy 150 Ml *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 955,1164	kcal
Białko	120,2963	g
Tłuszcz	76,2168	g

Węglowodany	265,5180	g
w tym NKT	27,1598	g
W tym cukry	53,3720	g
Błonnik	56,5120	g
Magnez	116,4000	mg
Sód	1 195,7650	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jaglaną **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo mieszane z masłem 1 *(1, 7), Szynka Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Jajko gotowane 50g *(3), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Rosół z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 9, 10), Potrawka z indyka 150g *(1, 3, 9), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Brokuły z wody ** (Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z wiśni mrożonych -cukrzyca ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Szynka Gotowana 50g * (10), Pomidory Koktajlowe 150g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny B/Laktozy 150 Ml *(7)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 890,5304	kcal
Białko	111,6292	g
Tłuszcz	58,3990	g
Węglowodany	256,9250	g
w tym NKT	25,5548	g
W tym cukry	26,9130	g
Błonnik	29,9940	g
Magnez	76,8000	mg
Sód	1 089,1725	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