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: 09-11-2026, Poniedziałek

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z budyniu **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Bułka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 30g *(1, 7), Graham Pszenny 40g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g *(6, 9, 10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z papryki **(Gotowanie) 400g *(7, 9, P24, P28), Filet z kurczaka z pieca 90g *(1, 3, 7), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Sałata zielona ze śmietaną i jogurtem greckim 60g *(7, P47), Kompot ze śliwek mrożonych ** (Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Ser biały z zieloną pietruszką 120g *(7, P47), Rukola 20g, Gruszka Świeża 300g

Posiłek Nocny

Musly Owocowo-Zbożowy *(1)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 190,4400	kcal
Białko	115,1850	g
Tłuszcz	75,2070	g
Węglowodany	365,4238	g
w tym NKT	32,6775	g
W tym cukry	74,8000	g
Błonnik	44,3900	g
Magnez	133,2000	mg
Sód	1 057,6920	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z budyniu **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Bułka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 50g *(1, 7), Graham Pszenny 20g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g *(6, 9, 10), Pomidory, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia z marchwią z oliwą z oliwek **(Gotowanie warzyw) 180g, Kisiel z brzoskwiniami i jabłkami **(Gotowanie) 150g *(P23, P39), Kompot ze śliwek mrożonych **(Gotowanie) 200g, Sos majerankowy **(Gotowanie) *(1, 7)

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Ser biały z zieloną pietruszką 120g *(7, P47), Rukola 20g

Posiłek Nocny

Musly Owocowo-Zbożowy *(1)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 022,5148	kcal
Białko	100,5524	g
Tłuszcz	56,9557	g
Węglowodany	352,0907	g
w tym NKT	29,34145	g
W tym cukry	75,5815	g
Błonnik	38,8670	g
Magnez	116,5500	mg
Sód	1 228,7670	mg

Dieta: 02a Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszczu

Śniadanie

Zupa mleczna z budyniu **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Bułka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 50g *(1, 7), Graham Pszenny 20g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g *(6, 9, 10), Jajko gotowane 50g *(3), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa b/ml **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Sos majerankowy b/ml **(Gotowanie) *(1, 7), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia z marchwią z oliwą z oliwek **(Gotowanie warzyw) 180g, Kisiel z brzoskwiniami i jabłkami **(Gotowanie) 150g *(P23, P39), Kompot ze śliwek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Ser biały z zieloną pietruszką 120g *(7, P47), Rukola 20g

Posiłek Nocny

Musly Owocowo-Zbożowy *(1)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 044,2148	kcal
Białko	104,4274	g
Tłuszcz	57,8057	g
Węglowodany	343,7407	g

w tym NKT	28,22145	g
W tym cukry	74,3815	g
Błonnik	32,5670	g
Magnez	116,5500	mg
Sód	1 287,2795	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z budyniu **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Pasta z wędlin i jaj 120g *(3, 6, 9, 10), Serek Haga 16,66g *(7), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Ziemniaki puree 200g *(7), Cukinia z marchwią z oliwą z oliwek **(Gotowanie warzyw) 180g, Kisiel z brzoskwiniami i jabłkami **(Gotowanie) 150g *(P23, P39), Kompot ze śliwek mrożonych **(Gotowanie) 200g, Sos majerankowy **(Gotowanie) *(1, 7)

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Ser biały z zieloną pietruszką 120g *(7, P47), Dżem Jednorazowy Niskosłodzony 25g

Posiłek Nocny

Musly Owocowo-Zbożowy *(1)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 504,8761	kcal
Białko	112,5922	g
Tłuszcz	80,5553	g
Węglowodany	377,76698	g
w tym NKT	39,61445	g
W tym cukry	86,07824	g
Błonnik	29,1780	g
Magnez	116,5500	mg
Sód	1 804,9730	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 szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), 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

Musly Owocowo-Zbożowy 170g *(1)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 862,2559	kcal
Białko	114,5041	g
Tłuszcz	74,4499	g
Węglowodany	286,4518	g
w tym NKT	24,8950	g
W tym cukry	65,2540	g
Błonnik	62,5010	g
Magnez	135,6000	mg
Sód	1 192,9920	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z budyniu **(Gotowanie) 300g *(7, P47), Pieczywo mieszane z masłem 1 *(1, 7), Polędwica Z Piersi Kurczaka 50g *(6, 9, 10), Pomidory, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa szpinakowa **(Gotowanie) 400g *(1, 7, 9, P47), Pulpet drobiowy 90g *(1, 3, 7, 9, P50), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia z marchwią z oliwą z oliwek **(Gotowanie warzyw) 180g, Kompot ze śliwek mrożonych - cukrzyca **(Gotowanie) 200g, Mus Owocowo-Warzywny 120 G, Sos majerankowy **(Gotowanie) *(1, 7)

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Ser biały z zieloną pietruszką 120g *(7, P47), Rukola 20g

Posiłek Nocny

Jogurt Naturalny 150 G *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 844,0711	kcal
Białko	101,6174	g
Tłuszcz	65,6007	g
Węglowodany	274,6627	g
w tym NKT	31,62545	g
W tym cukry	33,2166	g
Błonnik	34,5918	g
Magnez	115,7994	mg
Sód	780,9488	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