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: 12-11-2026, Czwartek

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Z Ziarnami 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 70g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Szynka Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa krem z dyni, prażonym słonecznikiem i imbirem **(Gotowanie) 300g *(8, 9, P24, P28), Filet z indyka w delikatnym sosie z groszkiem 150g *(1, 7, P24, P28), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Surówka z porów, kapusty i jabłek 150g *(3, 7, 10, P39), Kompot z czarnej porzeczki **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g *(7, 10, P47), Sałata Zielona 25g, Jabłka Deserowe 200g *(P39)

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 102,4398	kcal
Białko	110,4170	g
Tłuszcz	81,3290	g
Węglowodany	318,6588	g
w tym NKT	34,6156	g
W tym cukry	35,0460	g
Błonnik	40,0295	g
Magnez	142,9000	mg
Sód	1 669,5450	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Z Ziarnami 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 20g *(1, 7), Kawiorek 50g *(1, 3, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Szynka Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa wiedeńska **(Gotowanie) 400g *(1, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki ** (Gotowanie warzyw) 200g, Sałatka z buraków i jabłek z olejem **(Gotowanie warzyw) 150g *(P39), Kompot z czarnej porzeczki **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g * (7, 10, P47), Sałata Zielona 25g, Jabłka Deserowe 200g *(P39)

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 281,1639	kcal
Białko	108,1946	g
Tłuszcz	73,3539	g
Węglowodany	325,6034	g
w tym NKT	33,1422	g
W tym cukry	43,5780	g
Błonnik	36,7240	g
Magnez	124,9000	mg
Sód	2 281,0660	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 Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Jajko gotowane **(Gotowanie) 50g *(3), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa wiedeńska **(Gotowanie) 400g *(1, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki ** (Gotowanie warzyw) 200g, Sałatka z buraków i jabłek z olejem **(Gotowanie warzyw) 150g *(P39), Kompot z czarnej porzeczki **(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

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 253,3639	kcal
Białko	113,6846	g
Tłuszcz	77,3139	g
Węglowodany	298,4034	g
w tym NKT	34,5442	g
W tym cukry	43,1780	g
Błonnik	29,6640	g

Magnez	92,4000	mg
Sód	2 102,5660	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), Ser Twarogowy Topiony Deliser 17,5g *(7), Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa wiedeńska **(Gotowanie) 400g *(1, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki puree 200g *(7), Brokuły z wody **(Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z czarnej porzeczki **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Pasta z sera białego i wędlin 120g *(7, 10, P47), Powidła 30g

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 740,1540	kcal
Białko	119,3820	g
Tłuszcz	105,7433	g
Węglowodany	326,0106	g
w tym NKT	38,9208	g
W tym cukry	40,1490	g
Błonnik	26,4530	g
Magnez	92,4000	mg
Sód	2 097,4185	mg

Dieta: 03a Dieta płynna wzmocniona

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem (bez cukru) 300g *(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 wiedeńska **(Gotowanie) 400g *(1, 9), Kompot z czarnej porzeczki -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 120g

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 839,5924	kcal
Białko	111,0684	g
Tłuszcz	70,4040	g
Węglowodany	260,7499	g
w tym NKT	22,5115	g
W tym cukry	44,1550	g
Błonnik	58,2330	g
Magnez	116,4000	mg
Sód	1 174,5750	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą jęczmienną **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Z Ziarnami 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 70g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Szynka Chlebowa 50g *(1, 7, 8, 9, 10), Pomidory 150g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa wiedeńska **(Gotowanie) 400g *(1, 9), Rolada drobiowa ze szpinakiem 100g *(1, 3, 7), Sos potrawkowy **(Gotowanie) 100g *(1, 3, 7), Ziemniaki ** (Gotowanie warzyw) 200g, Brokuły z wody **(Gotowanie warzyw) 150g, Kompot z czarnej porzeczki -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, Jabłka Deserowe *(P39)

Posiłek Nocny

Serek Homogenizowany 100G 100g *(7, P47)

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 160,4739	kcal
Białko	109,2500	g
Tłuszcz	74,3303	g
Węglowodany	295,5024	g
w tym NKT	33,0452	g
W tym cukry	24,7270	g
Błonnik	37,7920	g
Magnez	124,9000	mg
Sód	1 762,0460	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