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: 19-11-2026, Czwartek

Dieta: 01 z1 Dieta Podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Grahamka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 70g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Kiełbasa Szynkowa 50g *(10), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 7, 9), Wątróbka drobiowa z cebulką 120g *(1, P24, P39), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Sałatka z ogórka kiszonego z olejem 150g *(3, 7, 10, P24), Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Chleb baltonowski,graham ,masło II *(1, 7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7), Papryka 150g

Posiłek Nocny

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

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 102,9229	kcal
Białko	119,0996	g
Tłuszcz	66,2412	g
Węglowodany	290,8095	g
w tym NKT	23,52813	g
W tym cukry	41,9437	g
Błonnik	30,5160	g
Magnez	109,3000	mg
Sód	2 549,9200	mg

Dieta: 02 Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Grahamka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 20g *(1, 7), Kawiorek 50g *(1, 3, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Kiełbasa Szynkowa 50g *(10), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 7, 9), Polędwica duszona z jabłkami **(Duszenie) 150g *(1, P39), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia pieczona **(Pieczenie) 150g, Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7), Pasta z pieczonych warzyw z oliwą z oliwek **(Pieczenie) 120g *(9)

Posiłek Nocny

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

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 149,7961	kcal
Białko	120,4356	g
Tłuszcz	75,0845	g
Węglowodany	299,2324	g
w tym NKT	27,80143	g
W tym cukry	45,1718	g
Błonnik	35,1690	g
Magnez	140,5000	mg
Sód	2 011,0098	mg

Dieta: 02a Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszczu

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Pieczywo z masłem 1 *(1, 3, 7), Kiełbasa Szynkowa 50g *(10), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 7, 9), Polędwica duszona z jabłkami **(Duszenie) 150g *(1, P39), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia pieczona **(Pieczenie) 150g, Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo z masłem 2 *(1, 3, 7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7), Pasta z pieczonych warzyw z oliwą z oliwek **(Pieczenie) 120g *(9)

Posiłek Nocny

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

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 168,0106	kcal
Białko	120,2756	g
Tłuszcz	77,7939	g
Węglowodany	294,5824	g
w tym NKT	27,80233	g

W tym cukry	44,9218	g
Błonnik	34,4090	g
Magnez	108,0000	mg
Sód	1 774,0098	mg

Dieta: 03 Dieta papkowata

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Kawiorek z masłem 1 *(1, 3, 7), Pasta z wędlin i jaj 120g *(3, 10), Powidła 30g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 7, 9), Polędwica duszona z jabłkami- zmielony **(Duszenie) 150g *(1, P39), Ziemniaki puree 200g *(7), Cukinia pieczona **(Pieczenie) 150g, Kompot z truskawek mrożonych **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Kawiorek z masłem 2 *(1, 3, 7), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7), Pasta z pieczonych warzyw z oliwą z oliwek **(Pieczenie) 120g *(9)

Posiłek Nocny

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

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 591,5407	kcal
Białko	121,4526	g
Tłuszcz	96,5769	g
Węglowodany	328,2506	g
w tym NKT	33,47693	g
W tym cukry	57,3938	g
Błonnik	30,5400	g
Magnez	108,0000	mg
Sód	1 933,5498	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

Filet z kurczaka gotowany 80g *(9), Olej 30g, Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Warzywa z wody **(Gotowanie) 160g *(7, 9), Rosolnik z ryżem **(Gotowanie) 400g *(9), Kompot z truskawek 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

Mus Owocowo-Warzywny 120 G

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	1 830,6803	kcal
Białko	109,5120	g
Tłuszcz	72,6706	g
Węglowodany	247,6460	g
w tym NKT	21,8776	g
W tym cukry	34,8710	g
Błonnik	45,1900	g
Magnez	123,0000	mg
Sód	998,6450	mg

Dieta: 07 Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi **(Gotowanie) 300g *(1, 7, P47), Bułka Grahamka 50g *(1, 3, 7), Chleb Baltonowski 70g *(1, 7), Masło Porcyjne 10 G 10g *(7), Kiełbasa Szynkowa 50g *(10), Sałata Lodowa 25g, Kawa zbożowa 200g *(1)

Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem **(Gotowanie) 400g *(1, 3, 7, 9), Polędwica duszona z jabłkami **(Duszenie) 150g *(1, P39), Ziemniaki **(Gotowanie warzyw) 200g, Cukinia pieczona **(Pieczenie) 150g, Kompot z truskawek mrożonych - cukrzyca **(Gotowanie) 200g

Kolacja

Herbata, Pieczywo mieszane z masłem 2 *(1, 7), Szynka Delikatesowa Z Kurczaka 50g *(7, 10), Ser Twarogowy - Plastry D 21,43g *(7), Papryka 150g

Posiłek Nocny

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

Suma wartości odżywczych diety:

Wartość energetyczna	2 013,9006	kcal
Białko	117,8416	g
Tłuszcz	71,4899	g
Węglowodany	271,9924	g
w tym NKT	27,03223	g
W tym cukry	36,8708	g
Błonnik	30,4970	g
Magnez	140,5000	mg
Sód	1 431,2898	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