

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.18 poniedziałek	Podstawowa	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI)* Twaróg 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata cukrem 200 ml Ogórek 40 g dżem 30 g	Zupa szczawiowa 300 ml (GI) Gulasz z indyka po węgiersku 180 g (GI) Kasza bulgur 180 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Jogurt nat. 150 ml (MI) Owoc	Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Sałata 10 g  <b>Posilek wieczorny:</b> pieczywo Sonko 2 szt. (GI), owoc	Energia: 2155 kcal Białko: 74 g Tł. Ogółem: 42 g Kw. Nasycone: 17 Węgl./w tym cukry:301 g/23g Błonnik: 22g Sód:1368 mg
		Lekkostrawna	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Twaróg 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml dżem 30 g	Zupa ziemniaczana 300 ml (GI) Gulasz z indyka 180 g (GI) Kasza bulgur 180 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Jogurt nat. 150 ml (MI) Owoc	Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Sałata 10 g  <b>Posilek wieczorny:</b> pieczywo Sonko 2 szt. (GI), owoc	Energia: 2180 kcal Białko: 76,3 g Tł. Ogółem: 44 Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:315 g/26g Błonnik: 23g Sód:1378 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałkowej</i>	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Twaróg 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml dżem 30 g  <i>*szynka wiejska 40 g (Sj)</i>	Zupa ziemniaczana 300 ml (GI) Gulasz z indyka 180 g (GI) Kasza bulgur 180 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*mięso gulaszowe 85 g</i>	Jogurt nat. 150 ml (MI) Owoc	Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Sałata 10 g <i>* Szynka wp. 40 g (Sj)</i>  <b>Posilek wieczorny:</b> pieczywo Sonko 2 szt. (GI), owoc	Energia: 1003 kcal / *1101 kcal Białko: 49 g / *63 g Tł. Ogółem: 38 g / *43g Kw. Nasycone: 8 g / *10g Węgl./w tym cukry:162 g / 14g  *161 / 14g Błonnik: 9g / *9g Sód:750 mg / *829g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogaobiałkowa Oparzeniowa	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Twaróg 60 g (MI) Szynka wiejska 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Ogórek 40 g	Zupa szczawiowa 300 ml (GI) Gulasz z indyka po węgiersku 260 g (GI) Kasza bulgur 180 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Jogurt nat. 150 ml (MI) Owoc	Szynka wp. 40 g (Sj) Ser żółty 40 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Sałata 10 g  <b>Posilek wieczorny:</b> pieczywo Sonko 2 szt. (GI), owoc	Energia: 2189 kcal Białko: 106 g Tł. Ogółem: 45 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:302 g/24g Błonnik: 22g Sód:1604 mg

\*Skróty alergenów: MI - mleko, GI - gluten, Sj - soja, S - seler, J - jaja, R - ryba, G – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.19 wtorek	Podstawowa	Kasza manna na mleku 300 ml <b>(MI,GI)*</b> Paszтет drobiowy 50 g <b>(GI,Sj,MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata z cukrem 200 ml Papryka czerwona 40 g	Zupa ryżanka 300 ml Kotlet mielony 85 g <b>(GI,J)</b> Ziemniaki 180 g buraczki 80 g <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g <b>(MI)</b>	Ser topiony 40 g <b>(MI)</b> Jajko got. ½ szt. <b>(J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> , owoc	Energia: 2007 kcal Białko: 97g Tł. Ogółem: 42 g Kw. Nasycone: 16g Węgl./w tym cukry:302 g/25g Błonnik: 23g Sód:1329 mg
		Lekkostrawna	Kasza manna na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Szynka hetmańska 40g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata z cukrem 200 ml Pomidor 40 g	Zupa ryżanka 300 ml Pulpet w sosie (85 g + 80 g) <b>(GI,J)</b> Ziemniaki 180 g buraczki 80 g <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g <b>(MI)</b>	Szynka drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Jajko got. ½ szt. <b>(J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> , owoc	Energia: 2006 kcal Białko: 97,3 g Tł. Ogółem: 40g Kw. Nasycone: 16,1 g Węgl./w tym cukry:302 g/25g Błonnik: 23g Sód:1319 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Kasza manna na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Szynka hetmańska 40g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata z cukrem 200 ml Pomidor 40 g  <i>*ser biały 60 g (MI)</i>	Zupa ryżanka 300 ml Pulpet w sosie (85 g + 80 g) <b>(GI,J)</b> Ziemniaki 180 g buraczki 80 g <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*piersz z kurczaka got. 85 g</i>	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g <b>(MI)</b>	Szynka drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Jajko got. ½ szt. <b>(J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>* jajko ½ szt. (J)</i> <b>Posilek wieczorny:</b> Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> , owoc	Energia: 1005 kcal / *1122 kcal Białko: 48 g / *64 g Tł. Ogółem: 37 g /* 44g Kw. Nasycone: 9 g /* 10g Węgl./w tym cukry:15 g / 15g *159 /14g Błonnik: 9,5g /*9,5g Sód:758 mg /*832g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Kasza manna na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Paszтет drobiowy 50 g <b>(GI,Sj,MI)</b> ser biały 60 g <b>(MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata z cukrem 200 ml Papryka czerwona 40 g	Zupa ryżanka 300 ml Kotlet mielony 2 szt. 170 g <b>(GI,J)</b> Ziemniaki 180 g buraczki 80 g <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g <b>(MI)</b>	Ser topiony 80 g <b>(MI)</b> Jajko got. 1 szt. <b>(J)</b> Szynka hetmańska 40g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> , owoc	Energia: 2107 kcal Białko: 109 g Tł. Ogółem: 48 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:302 g/24g Błonnik: 22g Sód:1449 mg

\*Skróty alergików: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Nieklańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.20. środa	Podstawowa	Kakao na mleku 250 ml <b>(MI)*</b> Szynka wiejska 40 g Masło 15 g <b>(MI)</b> Chleb sitek 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Miód 30 g	<b>Zupa barszcz czerwony</b> 300 ml <b>(GI)</b> Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 2 szt. <b>(GI,J,MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Rogal maślany <b>(GI,MI)</b> Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g <b>(R)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> serek Danonek <b>(MI)</b> , wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2015 kcal Białko: 94,6 g Tł. Ogółem: 40 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:324 g/25g Błonnik: 21,6g Sód:1349 mg
		Lekkostrawna	Płatki jaglane na mleku 300 ml <b>(MI)</b> Szynka wiejska 40 g Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Miód 30 g	<b>Zupa barszcz czerwony</b> 300 ml <b>(GI)</b> Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 2 szt. <b>(GI,J,MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Rogal maślany <b>(GI,MI)</b> Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g <b>(R)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> serek Danonek <b>(MI)</b> , wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2102 kcal Białko: 93 g Tł. Ogółem: 40 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:324 g/25g Błonnik: 21,6g Sód:1349 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki jaglane na mleku 300 ml <b>(MI)</b> Szynka wiejska 40 g Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g miód 20 g  <i>* jajko 1 szt. (J)</i>	<b>Zupa barszcz czerwony</b> 300 ml <b>(GI)</b> Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 2 szt. <b>(GI,J,MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*naleśnik z serem 1 szt.</i>	Rogal maślany <b>(GI,MI)</b> Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g <b>(R)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>*połędwica drobiowa 40 g (Sj)</i> <b>Posilek wieczorny:</b> serek Danonek <b>(MI)</b> , wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 1010 kcal / *1110 kcal Białko: 48 g / *64 g Tł. Ogółem: 37 g / *43g Kw. Nasycone: 8 g / *10g Węgl./w tym cukry:158 g / 15g *158/15g  Błonnik: 9g / *9,5g Sód:750 mg / *830g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki jaglane na mleku 300 ml <b>(MI)</b> Szynka wiejska 40 g jajko 1 szt. <b>(J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Chleb sitek 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Miód 30 g	<b>Zupa barszcz czerwony</b> 300 ml <b>(GI)</b> Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 3 szt. <b>(GI,J,MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Rogal maślany <b>(GI,MI)</b> Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g <b>(R)</b> Połędwica drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> serek Danonek <b>(MI)</b> , wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2180 kcal Białko: 114 g Tł. Ogółem: 47 g Kw. Nasycone: 19g Węgl./w tym cukry:320 g/23g Błonnik: 22g Sód:1440 mg

\*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość Odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.21. czwartek	Podstawowa	Płatki żytnie na mleku 300 ml (MI,GI) Ser żółty 40g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Rzodkiewka 40 g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (MI,GI) Pierś z kurczaka w sosie (85 g + 80 g) (GI) Kasza pęczak 180 g (GI) kalafior 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Kasza manna z sokiem malinowym 150 ml (MI) Owoc	Pasta mięsna (szynka, jajko, koperek, jogurt) 60 g (MI,Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <b>Posilek wieczorny:</b> ciastka owsiane 2 szt. (GI), sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2017 kcal Białko: 91 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:280 g/19g Błonnik: 24g Sód:1256 mg
		Lekkostrawna	Płatki żytnie na mleku 300 ml (MI,GI) Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (MI,GI) Pierś z kurczaka w sosie (85 g + 80 g) (GI) Kasza pęczak 180 g (GI) kkałafior 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Kasza manna z sokiem malinowym 150 ml (MI) Owoc	Pasta mięsna (szynka, jajko, koperek, jogurt) 60 g (MI,Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <b>Posilek wieczorny:</b> ciastka owsiane 2 szt. (GI), sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2017 kcal Białko: 90 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:280 g/19g Błonnik: 24g Sód:1259 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki żytnie na mleku 300 ml (MI,GI) Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <i>* ser biały 60 g (MI)</i>	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (MI,GI) Pierś z kurczaka w sosie (85 g + 80 g) (GI) Kasza pęczak 180 g (GI) kalafior 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*pierś z kurczaka 85 g (GI,J)</i>	Kasza manna z sokiem malinowym 150 ml (MI) Owoc	Pasta mięsna (szynka, jajko, koperek, jogurt) 60 g (MI,Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>* Szynka wp. 40 g (Sj)</i> <b>Posilek wieczorny:</b> ciastka owsiane 2 szt. (GI), sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 1008 kcal / *1175 kcal Białko: 47 g / *59 g Tł. Ogółem: 39 g /* 43g Kw. Nasycone: 8,4 g /* 9,5g Węgl./w tym cukry:162 g / 18g *159 / 19g Błonnik: 10g / *9,5g Sód:744 mg / *817g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa Oparzeniowa	Płatki żytnie na mleku 300 ml (MI,GI) Ser żółty 40g (MI) Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Rzodkiewka 40 g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml (MI,GI) Pierś z kurczaka w sosie 2 szt. (170 g + 80 g) (GI) Kasza pęczak 180 g (GI) kalafior 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Kasza manna z sokiem malinowym 150 ml (MI) Owoc	Pasta mięsna (szynka, jajko, koperek, jogurt) 60 g (MI,Sj) Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <b>Posilek wieczorny:</b> ciastka owsiane 2 szt. (GI), sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2105 kcal Białko: 120 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:290 g/21g Błonnik: 23g Sód:1300 mg

\*Skróty alergenów: MI - mleko, GI - gluten, Sj - soja, S - seler, J - jaja, R - ryba, G – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość Odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.22. piątek	Podstawowa	Zacierki na mleku 300 ml <b>(MI,GI,J)*</b> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g <b>(J,G)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Chleb pełnoziarnisty 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa krupnik 300 ml <b>(GI,J)</b> Kotlet rybny 85 g <b>(GI,J,R)</b> Ziemniaki 180 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciasto (wyrób własny) <b>(GI,J)</b> Owoc	Twarożek ze szczypiorkiem 60g <b>(MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 2109 kcal Białko: 98 g Tł. Ogółem: 59 g Kw. Nasycone: 16,7 g Węgl./w tym cukry:335 g/27g Błonnik: 26g Sód:1357 mg
		Lekkostrawna	Zacierki na mleku 300 ml <b>(MI,GI,J)</b> Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem 60 g <b>(MI,J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa krupnik 300 ml <b>(GI)</b> Ryba pieczona z warzywami (marchew, pomidor) (85 g + 100 g) <b>(GI,R)</b> Ziemniaki 180 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciasto (wyrób własny) <b>(GI,J)</b> Owoc	Twarożek z koperkiem 60g <b>(MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 2198 kcal Białko: 98 g Tł. Ogółem: 59 g Kw. Nasycone: 17,7 g Węgl./w tym cukry:335 g/27g Błonnik: 26g Sód:1357 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Zacierki na mleku 300 ml <b>(MI,GI,J)*</b> Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem 60 g <b>(MI,J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <i>*szynka wp.40 g (Sj)</i>	Zupa krupnik 300 ml <b>(GI)</b> Ryba pieczona z warzywami (marchew, pomidor) (85 g + 100 g) <b>(GI,R)</b> Ziemniaki 180 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*ryba pieczona 80 g (R)</i>	Ciasto (wyrób własny) <b>(GI,J)</b> Owoc	Twarożek z koperkiem 60g <b>(MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <i>*szynka drobiowa 40 g (Sj)</i> <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 1007 kcal / *1106 kcal Białko: 48 g / *64 g Tł. Ogółem: 37 g / * 43g Kw. Nasycone: 8,5g / * 10g Węgl./w tym cukry:158 g / 15g *158 / 15g  Błonnik: 9g / *9,5g Sód:758 mg / *830g  <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Zacierki na mleku 300 ml <b>(MI,GI,J)</b> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g <b>(J,G)</b> szynka wp. 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Chleb pełnoziarnisty 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa krupnik 300 ml <b>(GI,J)</b> Kotlet rybny 2 szt. 170 g <b>(GI,J,R)</b> Ziemniaki 180 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciasto (wyrób własny) <b>(GI,J)</b> Owoc	Twarożek ze szczypiorkiem 60g <b>(MI)</b> Szynka drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 2278 kcal Białko: 114 g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:322 g/24g Błonnik: 24g Sód:1451 mg

\*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niektłaska 4/24, 03-924 Warszawa	2024., 11.23. sobota	Podstawowa	Płatki miodowe na mleku 300 ml <b>(MI,GI)*</b> Schab pieczony (wyr.własny) 40 g Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml <b>(GI,MI)</b> Leczo z kurczakiem (cukinia, brokuł, kalafior, marchewka, papryka, pomidor) 180 g Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Budyń waniliowy 150 ml <b>(MI)</b> Owoc	<b>szynka z indyka</b> 40 Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata z cukrem 200 ml Ogórek 40 g <b>Dżem 40g</b> <b>Posilek wieczorny:</b> Wafle ryżowe 3 szt. Owoc	Energia: 2157 kcal Białko: 94g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Nasycone: 22 g Węgl./w tym cukry:281 g/25g Błonnik: 22 g Sód:1350 mg
		Lekkostrawna	Płatki miodowe na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Schab pieczony (wyr.własny) 40 g Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml <b>(GI,MI)</b> Leczo z kurczakiem lekkostrawne (cukinia, marchewka, pomidor) 180 g Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Budyń waniliowy 150 ml <b>(MI)</b> Owoc	szynka z indyka 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <b>Posilek wieczorny:</b> Wafle ryżowe 3 szt. Owoc	Energia: 2142 kcal Białko: 94,3 g Tł. Ogółem: 62 g Kw. Nasycone: 22 g Węgl./w tym cukry:281 g/25g Błonnik: 20 g Sód:1352 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki miodowe na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Schab pieczony (wyr.własny) 40 g Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>*szynka z indyka 40 g (Sj)</i>	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml <b>(GI,MI)</b> Leczo z kurczakiem(cukinia, marchewka, pomidor) 180 g Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*kurczak got. 85 g</i>	Budyń waniliowy 150 ml <b>(MI)</b> Owoc	szynka z indyka 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  <i>*szynka wp. 40 g (Sj)</i> <b>Posilek wieczorny:</b> Wafle ryżowe 3 szt. Owoc	Energia: 997 kcal / *1203 kcal Białko: 54 g / *72 g Tł. Ogółem: 38 g / * 42g Kw. Nasycone: 7,5 g / * 8g Węgl./w tym cukry:150 g / 13g  *154 / 13g Błonnik: 8,5g / *9g Sód:760 mg / *820g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki miodowe na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Schab pieczony (wyr.własny) 40 g szynka z indyka 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml <b>(GI,MI)</b> Leczo z kurczakiem (cukinia, brokuł, kalafior, marchewka, papryka, pomidor) 180 g kurczakgot. 85 g Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Budyń waniliowy 150 ml <b>(MI)</b> Owoc	<b>jajko (J)</b> szynka wp. 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  <b>Posilek wieczorny:</b> Wafle ryżowe 3 szt. Owoc	Energia: 2109 kcal Białko: 90 g Tł. Ogółem: 64 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:339 g/27g Błonnik: 22,3g Sód:1324 mg

\*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość Odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.24, niedziela	Podstawowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Ser żółty 40 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 85 g + 80 g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynka wiejska 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  <b>Posilek wieczorny:</b> Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI), owoc	Energia: 2090 kcal Białko: 89,3 g Tł. Ogółem: 45 g Kw. Nasycone: 16,3 g Węgl./w tym cukry:389 g/28g Błonnik: 24 g Sód:1321 mg
		Lekkostrawna	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Szynka drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 85 g + 80 g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynka wiejska 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  <b>Posilek wieczorny:</b> Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI), owoc	Energia: 2061 kcal Białko: 89 g Tł. Ogółem: 44,3 g Kw. Nasycone: 16 g Węgl./w tym cukry:385 g/27g Błonnik: 24 g Sód:1319 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Szynka drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <i>* jajko got. 1 szt. (J)</i>	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 85 g + 80 g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*pierś z ind. got. 85 g</i>	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynka wiejska 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  <i>*jajko got. 1 szt. (J)</i>  <b>Posilek wieczorny:</b> Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI), owoc	Energia: 998 kcal / *1098 kcal Białko: 46 g / *63 g Tł. Ogółem: 39 g / *43g Kw. Nasycone: 8,5 g / *10g Węgl./w tym cukry:173 g / 17g *173 / 17g  Błonnik: 8,5g / *9g Sód:750 mg / *829g  <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Ser żółty 40 g (MI) jajko got. 1 szt. (J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 170 g + 80 g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynka wiejska 80 g (Sj) jajko got. 1 szt. (J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  <b>Posilek wieczorny:</b> Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI), owoc	Energia: 2119 kcal Białko: 108 g Tł. Ogółem: 48 g Kw. Nasycone: 18g Węgl./w tym cukry:320 g/25g Błonnik: 26g Sód:1600 mg

\*Skróty alergénów: MI - mleko, GI - gluten, Sj - soja, S - seler, J - jaja, R - ryba, G – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość Odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.25. poniedziałek	Podstawowa	Płatki owsiane na mleku 300 ml (MI,GI)* Parówka z szynki na ciepło 2 szt. (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g ketchup 15g	Zupa z czerwonej soczewicy 300 ml (GI) Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Pasta rybna 60 g (R,MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <b>Posilek wieczorny:</b> pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2189 kcal Białko: 95,5 g Tł. Ogółem: 44 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:320 g/25g Błonnik: 24g Sód:1340 mg
		Lekkostrawna	Płatki owsiane na mleku 300 ml (MI,GI) Parówka z szynki na ciepło 2 szt. (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g ketchup 15g	Zupa barszcz biały 300 ml (GI) Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Twarożek 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <b>Posilek wieczorny:</b> pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2193 kcal Białko: 95,5 g Tł. Ogółem: 43 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:324 g/25g Błonnik: 24g Sód:1340 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki owsiane na mleku 300 ml (MI,GI) Parówka z szynki na ciepło 1 szt. (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>*parówka z szynki 1 szt. (Sj)</i>	Zupa barszcz biały 300 ml (GI) Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*serek homog.100g (MI)</i>	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Twarożek 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <i>*szynka drobiowa 40 g (Sj)</i>  <b>Posilek wieczorny:</b> pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 1026 kcal / *1130 kcal Białko: 48 g / *65 g Tł. Ogółem: 38 g / *43g Kw. Nasycone: 8,5g / *10g Węgl./w tym cukry:160 g / 14g *160 / 13g Błonnik: 9,5g / *9,5g Sód:751 mg / *830g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki owsiane na mleku 300 ml (MI,GI) Parówka z szynki na ciepło 3 szt.(Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g ketchup 15g	Zupa z czerwonej soczewicy 300 ml (GI) Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) serek homog.100 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Pasta rybna 60 g (R,MI) szynka drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <b>Posilek wieczorny:</b> pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2205 kcal Białko: 117 g Tł. Ogółem: 48 g Kw. Nasycone: 22 g Węgl./w tym cukry:334 g/26g Błonnik: 24g Sód:1362 mg

\*Skróty alergeny: MI - mleko, GI - gluten, Sj - soja, S - seler, J - jaja, R - ryba, G – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.



Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość Odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.26. wtorek	Podstawowa	Kawa zbożowa na mleku 200 ml <b>(MI)</b> * Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g <b>(G,J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g dżem 30 g Papryka czerwona 40 g	Zupa jarzynowa 300 ml <b>(GI)</b> Krokiety z mięsem 2 szt. <b>(GI,J,MI)</b> Surówka z białej kapusty 100 g <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> owoc	Szynka drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Energia: 2082 kcal Białko: 94 g Tł. Ogółem: 59 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:334 g/26g Błonnik: 22,1 g Sód:1290 mg
		Lekkostrawna	Kasza manna na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem nat. 60 g <b>(MI,J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g dżem 30 g	Zupa jarzynowa 300 ml <b>(GI)</b> Gulasz drobiowy 160 g <b>(GI)</b> Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> owoc	Szynka drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Energia: 1980 kcal Białko: 95 g Tł. Ogółem: 57,3 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:334 g/26g Błonnik: 22,1 g Sód:1200 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Kasza manna na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem nat. 60 g <b>(MI,J)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g dżem 30 g  <i>*szynka wp. 40 g (Sj)</i>	Zupa jarzynowa 300 ml <b>(GI)</b> Gulasz drobiowy 160 g <b>(GI)</b> Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*mięso gulaszowe 85 g</i>	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> owoc	Szynka drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  <i>*Szynka drobiowa 40 g (Sj)</i>	Energia: 1020 kcal / *1220 kcal Białko: 56 g / *74 g Tł. Ogółem: 38 g /* 42g Kw. Nasycone: 7,5 g /* 8,5g Węgl./w tym cukry:150 g / 13g *154/ 12g Błonnik: 9,0g / *9,0g Sód:760 mg / *824g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Kawa zbożowa na mleku 200 ml <b>(MI)</b> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g <b>(G,J)</b> szynka wp. 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g dżem 30 g	Zupa jarzynowa 300 ml <b>(GI)</b> Krokiety z mięsem 3 szt. <b>(GI,J,MI)</b> Surówka z białej kapusty 100 g <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. <b>(GI,J,MI)</b> owoc	Szynka drobiowa 80 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Energia: 2174 kcal Białko: 95,5 g Tł. Ogółem: 64 g Kw. Nasycone: 22 g Węgl./w tym cukry:342 g/29g Błonnik: 22g Sód:1320 mg

\*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** - gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość Odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2024.11.27 środa	Podstawowa	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml <b>(MI,GI)*</b> Ser homog. 60 g <b>(MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Chleb słonecznikowy 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g dżem 20 g	Zupa rosół z makaronem 300 ml <b>(GI,J)</b> Kurczak pieczony 120 g Ziemniaki 180 g Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	Pasztet drobiowy 50 g <b>(GI,J,S)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g  <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , owoc	Energia: 2041 kcal Białko: 97,6 g Tł. Ogółem: 43 g Kw. Nasycone: 17,3 g Węgl./w tym cukry:320 g/25g Błonnik: 23g Sód:1342 mg
		Lekkostrawna	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Ser homog. 60 g <b>(MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g dżem 20 g	Zupa krem z dyni 300 ml <b>(GI,J)</b> Kurczak w sosie 120 g + 80 g <b>(GI)</b> Ziemniaki 180 g Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	Szynka hetmańska 40g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g  <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , owoc	Energia: 1998 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 42,2 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry: 320 g/22g Błonnik: 24g Sód:1300 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Ser homog. 60 g <b>(MI)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g dżem 20 g  <i>*polędwica drobiowa 40 g (Sj)</i>	Zupa krem z dyni 300 ml <b>(GI,J)</b> Kurczak w sosie bez kości 120 g + 80 g <b>(GI)</b> Ziemniaki 180 g Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*kurczak w sosie 120 g</i>	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	Szynka hetmańska 40g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Bułka pszenna 100 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>* Szynka hetmańska 40g (Sj)</i>  <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , owoc	Energia: 1100 kcal Białko: 57 g Tł. Ogółem: 36 g Kw. Nasycone: 8 g / Węgl./w tym cukry:153 g/155 Błonnik: 9g Sód:760 mg <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml <b>(MI)</b> Ser homog. 60 g <b>(MI)</b> polędwica drobiowa 40 g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Chleb słonecznikowy 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g dżem 20 g	Zupa krem z dyni 300 ml <b>(GI,J)</b> Kurczak pieczony 2 szt. 2x120 g Ziemniaki 180 g Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	Pasztet drobiowy 50 g <b>(GI,J,S)</b> Szynka hetmańska 40g <b>(Sj)</b> Masło 15 g <b>(MI)</b> Pieczywo pszenno-żytnie 70g <b>(GI)</b> Bułka pszenna 50 g <b>(GI)</b> Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g  <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. <b>(MI)</b> , owoc	Energia: 2190 kcal Białko: 123 g Tł. Ogółem: 48 g Kw. Nasycone: 22 g Węgl./w tym cukry:334 g/26g Błonnik: 24g Sód:1310 mg

\*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.