

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
<p style="text-align: center;">Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Nieklańska 4/24, 03-924 Warszawa</p>	<p style="text-align: center;">2025,01.27 poniedziałek</p>	Podstawowa	<p>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 b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g dżem 30 g</p>	<p>Zupa szczawiowa 300 ml (GI) Pieczeń rzymska pieczona 120g [GL,J] Kasza jęczmienna 180g, (GI) Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml</p>	<p>Jogurt nat. 150 ml (MI)  owoc</p>	<p>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</p>	<p>Energia: 1950 kcal Białko: 91 g Tł. Ogółem: 63 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:340 g/28g Błonnik: 23 g Sód:1370 mg</p>
		Lekkostrawna	<p>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 b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g dżem 30 g</p>	<p>Zupa ziemniaczana 300 ml (GI) Pieczeń rzymska gotowana 120g[GL,J] Kasza jęczmienna 180gt. (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml</p>	<p>Jogurt nat. 150 ml (MI)  owoc</p>	<p>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</p>	<p>Energia: 1963 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:335 g/27g Błonnik: 23,1 g Sód:1300 mg</p>
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	<p>Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Twaróg 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g dżem 30 g  <i>*szynka wiejska 40 g (Sj)</i>  <i>* Jajko got. ½ szt. (J)</i></p>	<p>Zupa ziemniaczana 300 ml (GI) Pieczeń rzymska gotowana 120g.[GL,J] Kasza jęczmienna 180g.(GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*mięso gulaszowe 85 g</i></p>	<p>Jogurt nat. 150 ml (MI)  owoc</p>	<p>Szynka wp. 40 g (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></p>	<p>Energia: 998 kcal / *1200 kcal Białko: 55 g / *73 g Tł. Ogółem: 37 g / * 41g Kw. Nasycone: 8 g / * 9g Węgl./w tym cukry:153 g / 14g <i>*155 / 14g</i>  Błonnik: 9,5g / *9,5g Sód:762 mg / *825g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i></p>
		Bogaobiałkowa Oparzenie wa	<p>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 b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g dżem 30 g</p>	<p>Zupa szczawiowa 300 ml (GI) <b>pieczeń rzymska pieczona 120g [GL,J]</b> <b>Kasza jęczmienna 180g (GI)</b> Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml</p>	<p>Jogurt nat. 150 ml (MI)  owoc</p>	<p>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 b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g</p>	<p>Energia: 2105 kcal Białko: 94 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 24 g Węgl./w tym cukry:340 g/28g Błonnik: 23,3g Sód:1326 mg</p>

\*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.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Nieklajska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,01,28 wtorek	Podstawowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI)* Paszтет drobiowy 50 g (GL,Sj,MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g cytryna ¼ plastra Papryka czerwona 40 g	Zupa brokułowa 300 ml Kluski leniwe z wody (GLMI) Surówka marchewka z jabłkiem 130g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g (MI)	Ser topiony 40 g (MI) Jajko got. ½ szt. (J) 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> Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI), owoc	Energia: 2181 kcal Białko: 78 g Tł. Ogółem: 47 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:303 g/25g Błonnik: 23g Sód:1380 mg
		Lekkostrawna	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Szynka hetmańska 40g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g(GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g cytryna ¼ plastra Pomidor 40 g	Zupa brokułowa 300 ml Kluski leniwe z wody (GI,ML) surówka marchewka z jabłkiem 130g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g (MI)	Szynka drobiowa 40 g (Sj) Jajko got. ½ szt. (J) 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> Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI), owoc	Energia: 2188 kcal Białko: 78,3 g Tł. Ogółem: 47 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:310 g/26g Błonnik: 23g Sód:1380 mg
		II rok życia *dodatek dla diety bogatobiałkowa oparzeniowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Szynka hetmańska 40g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g cytryna ¼ plastra Pomidor 40 g  *ser biały 60 g (MI)	Zupa brokułowa 300 ml Kluski leniwe z wody (GI,ML) Marchewka z jabłkiem 130g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  *pierś z kurczaka got. 85 g	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g (MI)	Szynka drobiowa 40 g (Sj) Jajko got. ½ szt. (J) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g * jajko ½ szt. (J)	Energia: 1005 kcal / *1100 kcal Białko: 48 g / *64 g Tł. Ogółem: 39 g / * 44g Kw. Nasycone: 9 g / * 11g Węgl./w tym cukry:163 g / 15g *163 / 15g Błonnik: 10g / *10g Sód:751 mg / *830g *wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym
		Bogatobiałkowa Oparzeniowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Paszтет drobiowy 50 g (GL,Sj,MI) ser biały 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 m l Cukier 15 g cytryna ¼ plastra Papryka czerwona 40 g	Zupa brokułowa 300 ml Kluski leniwe z wody (GI,ML) Kompot owocowy z cukrem 200 ml Surówka marchewka z jabłkiem	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g (MI)	Ser topiony 80 g (MI) Jajko got. 1 szt. (J) Szynka hetmańska 40g (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> Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI), owoc	Energia: 1005 kcal / *1100 kcal Białko: 48 g / *64 g Tł. Ogółem: 39 g / * 44g Kw. Nasycone: 9 g / * 11g Węgl./w tym cukry:163 g / 15g *163 / 15g Błonnik: 10g / *10g

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

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

\*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.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,01,29. 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 cytryna ¼ plastra Sałata 10 g Miód 30 g	Zupa czerwonej soczewicy 300 ml <b>(GI)</b> Kotlet z piersi kurczaka smażony 80g. <b>(GI,J,)</b> ziemniaki 180g buraczki 130g 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: 2115 kcal Białko: 95,6 g Tł. Ogółem: 41 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 22,6g Sód:1350 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 cytryna ¼ plastra Sałata 10 g Miód 30 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml <b>(GI)</b> Pierś kurczaka w sosie gotowana 80g-110g [GL] Ziemniaki 180g buraczki 130g 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: 2100 kcal Białko: 95 g Tł. Ogółem: 41 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 22,6g Sód:1350 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 cytryna ¼ plastra Sałata 10 g miód 20 g  <i>* jajko 1 szt. (J)</i>	Zupa barszcz czerwony 300 ml <b>(GI)</b> Pierś kurczaka w sosie gotowana 110g. <b>(GI,J)</b> ziemniaki 180g, buraczki 130g 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: 1009 kcal / *1109 kcal Białko: 49 g / *65 g Tł. Ogółem: 38 g / *44g Kw. Nasycone: 9 g / *11g Węgl./w tym cukry:159 g / 16g *159 / 16g  Błonnik: 10g / *10g Sód:759 mg / *833g <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 cytryna ¼ plastra Cukier 15 g Sałata 10 g Miód 30 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml <b>(GI)</b> Pierś kurczaka w sosie gotowana 110g. <b>(GI,J,)</b> ziemniaki 180g buraczki 130g 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: 2188 kcal Białko: 115 g Tł. Ogółem: 48 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:324 g/25g Błonnik: 23g Sód:1450 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.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,01,30. 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 cytryna ¼ plastra Rzodkiewka 40 g	Zupa krupnik 300 ml (MI,GI) Spaghetti 300g (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: 2018 kcal Białko: 92 g Tł. Ogółem: 50 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry: 285 g/20g Błonnik: 25g Sód: 1258 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 cytryna ¼ plastra Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa krupnik 300 ml (MI,GI) Spaghetti -got 300g (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: 2018 kcal Białko: 92 g Tł. Ogółem: 50 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry: 285 g/20g Błonnik: 25g Sód: 1258 mg
		II rok życia *dodatek dla diety .	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 cytryna ¼ plastra Cukier 15 g Pomidor 40 g  * ser biały 60 g (MI)	Zupa krupnik 300 ml (MI,GI) Spaghetti - got 300g (GI) kalafior 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  *pierś z kurczaka 85 g (GI,J)	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 * Szynka wp. 40 g (Sj)	Energia: 1002 kcal / *1170 kcal Białko: 48 g / *60 g Tł. Ogółem: 40 g / *45g Kw. Nasycone: 8 g / *10g Węgl./w tym cukry: 160 g / 17g *160 / 18g Błonnik: 11g / *11g Sód: 745 mg / *818g *wartości dla diety z dodatkiem bogato białkowym
		Bogatobia łkowa oparzeni	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MI) Twarożek 60 g (MI) szynka z indyka 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 Papryka czerwona 40 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Kolorowy kociołek (indyk, dynia, marchew, kalafior, brokuł) 180 g (GI) indyk gotowany 80 g Kasza jęczmienna 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Budyń śmietankowy 200 ml (MI) owoc	<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.

Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
2025,01,31. 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 cytryna ¼ plastra Pomidor 40 g	Zupa rosół 300 ml <b>(GI,J)</b> Kotlet rybny smażony 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: 2200 kcal Białko: 100 g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Nasycone: 18,7 g Węgl./w tym cukry:336 g/28g Błonnik: 27g Sód:1358 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 cytryna ¼ plastra Pomidor 40 g	Zupa rosół 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: 2200 kcal Białko: 100 g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Nasycone: 18,7 g Węgl./w tym cukry:336 g/28g Błonnik: 27g Sód:1358 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 cytryna ¼ plastra Pomidor 40 g  <i>*szynka wp.40 g (Sj)</i>	Zupa rosół 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: 1009 kcal / *1109 kcal Białko: 49 g / *65 g Tł. Ogółem: 38 g / * 44g Kw. Nasycone: 9 g / * 11g Węgl./w tym cukry:159 g / 16g *159 / 16g  Błonnik: 10g / *10g Sód:759 mg / *833g <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 cytryna ¼ plastra Pomidor 40 g	Zupa rosół 300 ml <b>(GI,J)</b> Kotlet rybny smażony 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: 2280 kcal Białko: 115 g Tł. Ogółem: 48 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:324 g/25g Błonnik: 23g Sód:1450 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.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Nieklajska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,02,101 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 cytryna ¼ plastra Pomidor 40 g	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml <b>(GI,MI)</b> Leczo z kureczakiem (cukinia, brokuł, kalafior, marchewka, papryka, pomidor) gotowane 180 g Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Budyń waniliowy 150 ml <b>(MI)</b> owoc	Pasta z tuńczyka, jajka i koperku (wyr. własny) 60 g <b>(R,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 Ogórek 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> Wafle ryżowe 3 szt. owoc	Energia: 2089 kcal Białko: 90,3 g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 17,3 g Węgl./w tym cukry:390 g/28g Błonnik: 25 g Sód:1320 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 cytryna ¼ plastra Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa ziemniaczana z koperkiem 300 ml <b>(GI,MI)</b> Leczo z kurczakiem lekkostrawne (cukinia, marchewka, pomidor) gotowane 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: 2059 kcal Białko: 90 g Tł. Ogółem: 45,3 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:390 g/28g Błonnik: 25 g Sód:1320 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 cytryna ¼ plastra 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) gotowane 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: 994 kcal / *1091 kcal Białko: 45 g / *64 g Tł. Ogółem: 38 g /* 44g Kw. Nasycone: 9 g /* 11g Węgl./w tym cukry:174 g / 18g *174 / 18g Błonnik: 10g / *10g Sód:753 mg / *830g <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 cytryna ¼ plastra 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 Kurczak gotowane 85 g Kasza jęczmienna 180 g <b>(GI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Budyń waniliowy 150 ml <b>(MI)</b> Owoc	Pasta z tuńczyka, jajka i koperku (wyr. własny) 60 g <b>(R,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> owoc, serek Danonek	Energia: 2120 kcal Białko: 109 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 27g Sód:1605 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.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.02.02. 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 cytryna ¼ plastra Ogórek kiszony 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 85 g + 80 g duszone (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynka szynkowa 40 g [wyr.włas.] () 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: 2083 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 60 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:335 g/27g Błonnik: 23,1 g Sód:1300 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 cytryna ¼ plastra Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 85 g + 80 g duszone (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynkowa 40 g[wyr.włas.] () 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: 1988 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 58,3 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:335 g/27g Błonnik: 23,1 g Sód:1300 mg
		II rok życia *dodatek dla diety bogatobiałk.	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 cytryna ¼ plastra Cukier 15 g Pomidor 40 g  * jajko got. 1 szt. (J)	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 85 g + 80 g duszone (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  *pierś z ind. got. 85 g	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynkowa 40 g [wyr.włas.] () Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g *jajko got. 1 szt. (J) <b>Posilek wieczorny:</b> Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 998 kcal / *1200 kcal Białko: 55 g / *73 g Tł. Ogółem: 37 g /* 41g Kw. Nasycone: 8 g /* 9g Węgl./w tym cukry:153 g / 14g *155 / 14g Błonnik: 9,5g / *9,5g Sód:762 mg / *825g *wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym
		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 cytryna ¼ plastra Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Pierś z indyka sosie warzywnym 170 g + 80 g duszone (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Serek homog. waniliowy 150 ml (MI) owoc	Szynkowa 80 g [wyr.włas.] () 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: 2175 kcal Białko: 97,5 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 24 g Węgl./w tym cukry:340 g/28g Błonnik: 23,3g Sód:1326 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. Nieklańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.02.03 poniedziałek	Podstawowa	Płatki owsiane na mleku 300 ml <b>(MI,GI)*</b> Parówka z szynki na ciepło 2 szt. <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 ketchup 15g	Zupa z czerwonej soczewicy 300 ml <b>(GI)</b> Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Pasta rybna 60 g <b>(R,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> pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2165 kcal Białko: 75 g Tł. Ogółem: 43 g Kw. Nasycone: 16 g Węgl./w tym cukry:302 g/22g Błonnik: 21g Sód:1370 mg
		Lekkostrawna	Płatki owsiane na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Parówka z szynki na ciepło 2 szt. <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 ketchup 15g	Zupa barszcz biały 300 ml <b>(GI)</b> Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Twarożek 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 Pomidor 40 g  <b>Posilek wieczorny:</b> pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2186 kcal Białko: 75,3 g Tł. Ogółem: 43 g Kw. Nasycone: 218 g Węgl./w tym cukry:318 g/25g Błonnik: 22g Sód:1365 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki owsiane na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Parówka z szynki na ciepło 1 szt. <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>*parówka z szynki 1 szt. (Sj)</i>	Zupa barszcz biały 300 ml <b>(GI)</b> Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml  <i>*serek homog.100g (MI)</i>	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Twarożek 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 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: 1010 kcal / *1105 kcal Białko: 48 g / *62 g Tł. Ogółem: 37 g / *42g Kw. Nasycone: 9 g / *9g Węgl./w tym cukry:161 g / 13g *162/ 15g  Błonnik: 8g / *8g Sód:751 mg / *820g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa Oparzeniowa	Płatki owsiane na mleku 300 ml <b>(MI,GI)</b> Parówka z szynki na ciepło 3 szt. <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 ketchup 15g	Zupa z czerwonej soczewicy 300 ml <b>(GI)</b> Ryż z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) <b>(MI)</b> serek homog.100 g <b>(MI)</b> Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Wafle ryżowe 2 szt. owoc	Pasta rybna 60 g <b>(R,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 Pomidor 40 g <b>Posilek wieczorny:</b> pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2180 kcal Białko: 105 g Tł. Ogółem: 43 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:300 g/23g Błonnik: 20g Sód:1600 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. Niektąńska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,02,04. wtorek	Podstawowa	Kawa zbożowa na mleku 200 ml (MI)* Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g (G,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g dżem 30 g Papryka czerwona 40 g	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Krokiety z mięsem 2 szt.(GI,J,MI) Surówka z białej kapusty 100 g(MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) owoc	Schab gotowany 40 g [wyr.włas.] 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> jogurt nat. (MI), owoc	Energia: 2010kcal Białko: 96g Tł. Ogółem: 40 g Kw. Nasycone: 15g Węgl./w tym cukry:301 g/25g Błonnik: 20g Sód:1328 mg
		Lekkostrawna	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem nat. 60 g (MI,J) 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 dżem 30 g	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Gulasz drobiowy 160 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) owoc	Schab gotowany 40 g [wyr.włas.] () 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> jogurt nat. (MI), owoc	Energia: 2010 kcal Białko: 96,3 g Tł. Ogółem: 38g Kw. Nasycone: 15,1 g Węgl./w tym cukry:301 g/25g Błonnik: 20g Sód:1318 mg
		II rok życia *dodatek dla diety bogatobiałk.	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem nat. 60 g (MI,J) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g dżem 30 g  *szynka wp. 40 g (Sj)	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Gulasz drobiowy 160 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml  *mięso gulaszowe 85 g	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) owoc	Schab gotowany 40 g ) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g  *Szynka drobiowa 40 g (Sj)  <b>Posilek wieczorny:</b> jogurt nat. (MI), owoc	Energia: 1003 kcal / *1120 kcal Białko: 47 g / *63 g Tł. Ogółem: 36 g / * 43g Kw. Nasycone: 8,5 g / * 9g Węgl./w tym cukry:14 g / 14g *158/13g Błonnik: 8,5g / *8,5g Sód:756 mg / *830g *wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Kawa zbożowa na mleku 200 ml (MI) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g (G,J) 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 dżem 30 g	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Krokiety z mięsem 3 szt.(GI,J,MI) Surówka z białej kapusty 100 g(MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) Owoc	Schab gotowany 80 g () 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> jogurt nat. (MI), owoc	Energia: 2105 kcal Białko: 108 g Tł. Ogółem: 47 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:300 g/24g Błonnik: 20g 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	2025,02,05 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: 2012 kcal Białko: 93,6 g Tł. Ogółem: 38 g Kw. Nasycone: 15 g Węgl./w tym cukry:320 g/24g Błonnik: 20,5g Sód:1338 mg
		Leukostrawna	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 rosół z makaronem 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: 2100 kcal Białko: 92 g Tł. Ogółem: 38 g Kw. Nasycone: 16 g Węgl./w tym cukry:323 g/24g Błonnik: 20,4g Sód:1348 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 rosół z makaronem 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: 1009 kcal / *1109 kcal Białko: 47 g / *62 g Tł. Ogółem: 35 g /* 41g Kw. Nasycone: 8 g /* 9g Węgl./w tym cukry:149 g / 14g *157 / 14g  Błonnik: 8g / *8,5g Sód:748 mg / *829g <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 rosół z makaronem 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: 2178 kcal Białko: 113 g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 18g Węgl./w tym cukry:319 g/22g Błonnik: 20g Sód:1438 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.

\*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.