

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.06.06 piątek	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) Pierogi z serem 5 szt. (GI, MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie	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 Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2255 kcal Białko: 76 g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 17 Węgl./w tym cukry: 308 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) Pierogi z serem 5 szt. (GI, MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie	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 Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2254 kcal Białko: 76,3 g Tł. Ogółem: 45 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) Pierogi z serem 5 szt. (GI, MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie	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> Posilek wieczorny: 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) Pierogi z serem 5 szt. (GI, MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie	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 Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2254 kcal Białko: 106 g Tł. Ogółem: 47 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry: 302 g/24g Błonnik: 22g Sód: 1604 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	2025.06.07 sobota	Podstawowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI)* Paszтет drobiowy 50 g (GI,Sj,MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Ogórek kiszony 40 g	Zupa krupnik 300 ml Pieczeń rzymska 85 g (GI,J) Ziemniaki 180 g buraczki 80 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml Smażenie	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 Papryka 40 g Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , owoc	Energia:2257 kcal Białko: 97g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 16g Węgl./w tym cukry:302 g/25g Błonnik: 23g Sód:1329 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 z cukrem 200 ml Ogórek kiszony 40 g	Zupa krupnik 300 ml Pieczeń rzymska (85 g + 80 g) (GI,J) Ziemniaki 180 g buraczki 80 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie, duszenie	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 Sałata 40 g Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , owoc	Energia: 2234 kcal Białko: 96,3 g Tł. Ogółem: 46g 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 (MI,GI) Szynka hetmańska 40g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Ogórek kiszony 40 g <i>*ser biały 60 g (MI)</i>	Zupa krupnik 300 ml Pieczeń rzymska (85 g + 80 g) (GI,J) Ziemniaki 180 g buraczki 80 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 m gotowanie, duszenie <i>*pierś z kurczaka got. 85 g</i>	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 Sałata 40 g <i>* jajko ½ szt. (J)</i> Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , 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 (MI,GI) Paszтет drobiowy 50 g (GI,Sj,MI) Jajko 1 szt (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata z cukrem 200 ml Ogórek kiszony 40 g	Zupa krupnik 300 ml Pieczeń rzymska. 170 g (GI,J) Ziemniaki 180 g buraczki 80 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml smażenie	Serek homogenizowany z brzoskwinia (wyrób własny) 150g (MI)	Szynka drobiowa 40g (MI) Ser biały 40g 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 Papryka 40 g Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , owoc	Energia: 2257 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 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.

Odbiorca	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Wartość odżywcza
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.06.09 Poniedziałek	Podstawowa	Kakao na mleku 250 ml (MI)* Szynka wiejska 40 g Masło 15 g (MI) Chleb sitek 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek konserwowy 40 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 2 szt. (GI,J,MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml smażenie beztłuszczowe	Rogal maślany (GI,MI) Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) 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 Posilek wieczorny: serek Danonek (MI) , wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2215 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 (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 Sałata 10 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 2 szt. (GI,J,MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml smażenie beztłuszczowe	Rogal maślany (GI,MI) Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) 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 Posilek wieczorny: serek Danonek (MI) , wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2218 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 (MI) Szynka wiejska 40 g Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>* jajko 1 szt. (J)</i>	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 2 szt. (GI,J,MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*naleśnik z serem 1 szt.</i> smażenie beztłuszczowe	Rogal maślany (GI,MI) Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>*połędwica drobiowa 40 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: serek Danonek (MI) , 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 (MI) Szynka wiejska 40 g jajko 1 szt. (J) Masło 15 g (MI) Chleb sitek 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek konserwowy 40 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Naleśniki z serem i polewą jogurtowo – truskawkową 3 szt. (GI,J,MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml smażenie beztłuszczowe	Rogal maślany (GI,MI) Owoc	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) Połędwica 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 Ogórek 40 g Posilek wieczorny: serek Danonek (MI) , wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2280 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	2025.06.08 Niedziela	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 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) kalafior 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie, duszenie	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 Posilek wieczorny: ciastka owsiane 2 szt. (GI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2246 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) Marchewka gotowana 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie, duszenie	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 Posilek wieczorny: ciastka owsiane 2 szt. (GI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2238 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> gotowanie, duszenie	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> Posilek wieczorny: 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 pomidor 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 gotowanie, duszenie	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 Posilek wieczorny: ciastka owsiane 2 szt. (GI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2255 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	2025.06.10 wtorek	Podstawowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI,J)* Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g (J,G) Masło 15 g (MI) Chleb pełnoziarnisty 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Gołąbek po góralsku 85 g (GI,J,R) Ziemniaki 180 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml smażenie	Ciasto (wyrób własny) (GI,J) Owoc	Twarożek ze szczypiorkiem 60g (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 Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 2278 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	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI,J) Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem 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	Zupa zacierkowa 300 ml (GI) Pulpet w sosie (85 g + 100 g) (GI,R) Ziemniaki 180 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml Pieczenie	Ciasto (wyrób własny) (GI,J) Owoc	Twarożek z koperkiem 60g (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 Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 2268 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>	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI,J)* Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem 60 g (MI,J) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>*szynka wp.40 g (Sj)</i>	Zupa zacierkowa 300 ml (GI) Pulpet w sosie (85 g + 100 g) (GI,R) Ziemniaki 180 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*ryba pieczona 80 g (R)</i> Pieczenie	Ciasto (wyrób własny) (GI,J) Owoc	Twarożek z koperkiem 60g (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> Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , 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	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI,J) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g (J,G) szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Chleb pełnoziarnisty 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Gołąbek po góralsku 170 g (GI,J,R) Ziemniaki 180 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml smażenie	Ciasto (wyrób własny) (GI,J) Owoc	Twarożek ze szczypiorkiem 60g (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 Ogórek 40 g Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , 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. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.06.12 czwartek	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 ogórkowa 300 ml (GI,J) Kotlet schabowy 120g (GI, J) ziemniaki 180 g szpinak gotowany 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml Smażenie	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 Posilek wieczorny: Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2290 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 marchewkowa 300 ml (GI,J) Schab pieczony ziemniaki 180 g szpinak gotowany 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie, duszenie	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 Posilek wieczorny: Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2261 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 ogórkowa 300 ml (GI,J) Schab pieczony ziemniaki 180 g szpinak gotowany 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*pierś z ind. got. 85 g</i> gotowanie, duszenie	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> Posilek wieczorny: Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 1012 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 ogórkowa 300 ml (GI,J) Kotlet schabowy (GI, J) ziemniaki 180 g szpinak gotowany 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml Smażenie	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 Posilek wieczorny: Grissini – chrupiące paluchy pełnoziarniste 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2219 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** - jajka, **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	2025.06.13 piątek	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) makaron z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml Gotowanie	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 Posilek wieczorny: pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2209 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) makaron z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml Gotowanie	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 Posilek wieczorny: pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2208 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) makaron z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*serek homog.100g (MI)</i> gotowanie	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> Posilek wieczorny: 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) makaron z polewą jogurtowo – truskawkową (180 g + 160 g) (MI) serek homog.100 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie	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 Posilek wieczorny: pałki kukurydziane 3 szt., soczek jabłkowy w kartoniku 200 ml	Energia: 2255 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 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	2025.06.14 sobota	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 Ogórek zielony 40 g	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Gulasz drobiowy 130g. (GI,J,MI) Surówka z białej kapusty 100 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml ,kasza jęczmienna 180g smażenie	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) owoc	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 Sałata 10 g Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , owoc	Energia: 2282 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 (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 Ogórek zielony 40 g	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Gulasz drobiowy 130 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie, duszenie	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) owoc	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 Sałata 10 g Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , owoc	Energia: 2280 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 (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 Ogórek zielony 40 g <i>*szynka wp. 40 g (Sj)</i>	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Gulasz drobiowy 130 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*mięso gulaszowe 85 g</i> gotowanie, duszenie	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) owoc	Szynka drobiowa 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 drobiowa 40 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , owoc	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 (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 Ogórek zielony 40 g	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Gulasz drobiowy 160g szt. (GI,J,MI) Surówka z białej kapusty 100 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml,kasza jęczmienna 180g Smażenie	Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) owoc	Szynka drobiowa 80 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 Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , owoc	Energia: 2274 kcal Białko: 95,5 g Tł. Ogółem: 64 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	2025.06.15 niedziela	Podstawowa	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (MI,GI)* Ser homog. 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Chleb słonecznikowy 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g dżem 20 g	Zupa krem z marchewki 300 ml (GI, MI) Kurczak pieczony 120 g Ziemniaki 180 g Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml pieczenie	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	Pasztet drobiowy 50 g (GI,J,S) 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 Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , owoc	Energia: 2241 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 (MI,GI) Ser homog. 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 kiszony 40 g dżem 20 g	Zupa krem z marchewki 300 ml (GI,M) Kurczak w sosie 120 g + 80 g (GI) Ziemniaki 180 g Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml gotowanie, duszenie	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	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 Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , owoc	Energia: 2208 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 (MI,GI) Ser homog. 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g dżem 20 g <i>*połędwica drobiowa 40 g (Sj)</i>	Zupa krem z marchewki 300 ml (GI,MI) Kurczak w sosie bez kości 120 g + 80 g (GI) Ziemniaki 180 g Marchew got. 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*kurczak w sosie 120 g</i> gotowanie, duszenie	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	Szynka hetmańska 40g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 100 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>* Szynka hetmańska 40g (Sj)</i> Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , 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 (MI) Ser homog. 60 g (MI) połędwica drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Chleb słonecznikowy 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g dżem 20 g	Zupa krem z marchewki 300 ml (GI,MI) Kurczak pieczony 2 szt. 2x120 g Ziemniaki 180 g Surówka z kap. pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml pieczenie	Chrupki kukurydziane 20 g owoc	Pasztet drobiowy 50 g (GI,J,S) 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 Ogórek 40 g Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , owoc	Energia: 2260 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.