

Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA KŹRNO - IMPEL CATERING

2026-06-01 poniedziałek											
Łatwostrawna Scanmed		Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów									
1	2	3	5	6	7	SUMA					
Śniadanie	II ŚN	Obiad	Kolejca	Nočný	SUMA						
Pieczywo psz-żył 60g pszen. 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Baton szynkowy dr 40 g (SOJ) Jajko gotowane 50 g (JAJ) Pomidor 80 g Salata rozspinka 10 g Herbata bez cukru 250 g	Mus owocowy 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej 400 g (GLU, MLE, SEL) Pulpet drobiowo-wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 100 g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki 200 g Salatka z buraczka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 g	Pieczywo psz-żył 60g pszen. 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Poledwica sopocka wp 40 g (SOJ) Papykarz rybny 60 g (GLU, RYB, SEL) Pomidor 70 g Salata maslowa 20 g Herbata bez cukru 250 g	Jogurt naturalny kubek 150 g (MLE)	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 253,6 Białko ogółem [g] 102,8 Tłuszcz [g] 75,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,5 Węglowodany ogółem [g] 243,9 suma cukrów prostych [g] 64,4 Sód [mg] 1 999,8 Błonnik pokarmowy [g] 28	Pieczywo razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Baton szynkowy dr 40 g (SOJ) Jajko gotowane 50 g (JAJ) Rzodkiewka 80 g Salata rozspinka 10 g Herbata bez cukru 250 g	Grejfrut 130 g	Zupa z soczewicy czerwonej 400 g (GLU, MLE, SEL) Pulpet drobiowo-wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 100 g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki 200 g Surowka z ogórka kiszzonego z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 g	Pieczywo razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Poledwica sopocka wp 40 g (SOJ) Papykarz rybny 60 g (GLU, RYB, SEL) Pomidor 70 g Salata maslowa 20 g Herbata bez cukru 250 g	Jogurt naturalny 150 g (MLE)	Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 190,1 Białko ogółem [g] 98,5 Tłuszcz [g] 78,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,6 Węglowodany ogółem [g] 224,3 suma cukrów prostych [g] 32,8 Sód [mg] 2 777,9 Błonnik pokarmowy [g] 32,6

Wydruk z MAPI Jadłospis 2.24.7.31
 Jadłospis_Tygodniowy_posilki_w_kolumnach.r3
 Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zmiany w daniach dokonane na polecenie zamawiającego. Wykaz składników danń znajduje się w kuchni centralnej i dietetyka szpitala.

Sponsorem przez
 dietetyka
 Gatośpis
 Karola Douchel

IMPUL CATERING
SP. z o.o.
 50-304 Wrocław, ul. A. Słonimskiego 1
 NIP 8942598912, REGON 932139104
 tel: 800 190 911, e-mail: cc.info@impel.pl

strona 1 z 10
 Data i godzina wydruku: 2026-05-26 09:39:28

Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-02 wtorek	2026-06-03 środa
<p>Łatwostrawna Scanmed</p> <p>Pieczony psz-żył 60g pszen, 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Szyńka drobiowa luksusowa dr 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Salata rozprzoka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Łatwostrawna Scanmed</p> <p>Pieczony psz-żył 60g pszen, 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Szyńka drobiowa luksusowa dr 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Salata rozprzoka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Mus owocowy 1 szt</p>	<p>Mus owocowy 1 szt</p>
<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 g (GLU, MLE, SEL) Makaron z miesem i szpinakiem 350 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Surowka z marchwi i selera z masłanką 150 g (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 400 g (GLU, MLE, SEL) Filet drobiowy gotowany 90 g (SEL) Sos karmelowy 100 g (GLU, MLE) Ziemniaki 200 g Warzywa gotowane 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>
<p>Pieczony psz-żył 60g pszen, 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Twarożek z zieloną 80 g (MLE) Szyńka wieśniowa wp 40 g (SOJ, MLE, SEL) Pomidor 70 g Salata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczony psz-żył 60g pszen, 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Szyńka z liściem wp 40 g (SOJ, SEL) ogonówka wp. 40 g (SOJ) Pomidor 70 g Salata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Biskopki bez cukru 30 g (GLU, JAJ)</p>	<p>Jogurt owocowy 150 g (MLE)</p>
<p>Wartość energetyczna[kcal] 225,8 Białko ogółem [g] 96 Tłuszcz [g] 82,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18,4 Węglowodany ogółem [g] 302,1 suma cukrów prostych [g] 55,3 Sód [mg] 1 822 Błonnik pokarmowy [g] 27,8</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] 1865,8 Białko ogółem [g] 86,3 Tłuszcz [g] 60,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 9,6 Węglowodany ogółem [g] 214,1 suma cukrów prostych [g] 54,3 Sód [mg] 2 036,3 Błonnik pokarmowy [g] 22,3</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-03 środa	2026-06-04 czwartek
<p>Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</p> <p>Pieczony razowy 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Jajko gotowane 1 szt. 1 g (JAJ) Szyntka drobiowa wędzona 40 g (GLU) Sałatka jarzynowa 80 Por Sałata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Łatwostrawna Scanmed</p> <p>Pieczony psz-żył 60g pszen. 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Szyntka dębowa drobiowa 40 g Baton szynkowy dr 40 g (SOJ) Pomidor 80 g Sałata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Jabłko 130 g</p>	<p>Mus owocowy 1 szt</p>
<p>Zupa pomidorowa z ryżem 400 g (GLU, MLE, SEL) Filet drobiowy gotowany 90 g (SEL) Sos karmelowy 100 g (GLU, MLE) Ziemiaki 200 g surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150 g (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>	<p>Zupa makaronowa 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pieczeń drobiowo-wieprzowa 120 g (GLU, JAJ, SEL) Sos pomidorowy 100 g (GLU, MLE) Ziemiaki 200 g Bukiet warzyw na parze 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>
<p>Pieczony razowy 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Szyntka z liściem wp 40 g (SOJ, SEL) ogonówka wp. 40 g (SOJ) ogórek kwaszony 70 g Sałata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczony psz-żył 60g pszen. 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Twarożek 80 g (MLE) Dżem niskosłodzony 25 g Pomidor 70 g Sałata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Jogurt naturalny 150 g (MLE)</p>	<p>Jogurt naturalny skyr 150 g</p>
<p>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 797,7 Białko ogółem [g] 84,6 Tłuszcz [g] 55,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 10,7 Węglowodany ogółem [g] 207,1 suma cukrów prostych [g] 37,7 Sód [mg] 2 511,3 Błonnik pokarmowy [g] 28,5</p>	<p>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 2 005,4 Białko ogółem [g] 91,9 Tłuszcz [g] 65,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12 Węglowodany ogółem [g] 264,5 suma cukrów prostych [g] 64 Sód [mg] 1 956,4 Błonnik pokarmowy [g] 25,5</p>

IMPEL CATERING
sp. z o.o.

50-304 Wrocław, ul. A. Słonimskiego 1
 NIP 8942598912, REGON 932139104
 tel. 800 190 911, e-mail: cc.info@impel.pl

Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-05 piątek	2026-06-04 czwartek
<p>Łatwostrawna Scanmed</p> <p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Kurczak gotowany 40 g (GLU, SOJ) Jajko gotowane 50 g (JAJ) Salata rozszponka 10 g Pomidor 80 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</p> <p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Szynkowa dębowa drobłowa 40 g Baton szynkowy dr 40 g (SOJ) ogórek świeży 80 g Salata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Miśs owocowy 1 szt</p>	<p>Salatka wiosenna z makaronem 150 g (GLU)</p>
<p>Zupa barszcz czerwony z makaronem 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Ryba miltuna pieczona. 130 g (RYB) Sos pietruszkowy 100 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki 200 g Warzywa gotowane 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 300 g</p>	<p>Zupa makaronowa 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) A'la goląbek 200 g (JAJ) Sos pomidorowy 100 g (GLU, MLE) Ziemniaki 200 g Bukiet warzyw na patrze 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>
<p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g ogonówka wp. 40 g (SOJ) Ser biały półtłusty 50 g (MLE) Salata masłowa 20 g Pomidor 70 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Twarożek 80 g (MLE) Szynka gotowana extra wp 40 g (SOJ, MLE, SEL) Pomidor 70 g Salata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Masłanka 330 ml (MLE)</p>	<p>Jogurt naturalny skyr 150 g</p>
<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 014,6 Białko ogółem [g] 107,6 Tłuszcz [g] 63,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,3 Węglowodany ogółem [g] 225,6 suma cukrów prostych [g] 68,6 Sód [mg] 1 763,3 Błonnik pokarmowy [g] 24,1</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 999,1 Białko ogółem [g] 95,6 Tłuszcz [g] 63,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 12,6 Węglowodany ogółem [g] 265,2 suma cukrów prostych [g] 33,8 Sód [mg] 1 892 Błonnik pokarmowy [g] 33,7</p>

IMPEL CATERING
SP. Z O.O.

50-304 Wrocław, ul. A. Słonimskiego 1
NIP 8942598912, REGON 932139104
tel. 800 190 911, e-mail: cc.info@impel.pl



Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-05 piątek	2026-06-06 sobota
<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Kurczak gotowany 40 g (GLU, SOJ) Jajko gotowane 50 g (JAJ) Rzodkiewka 80 g Salata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p> <p>Jabłko 130 g</p> <p>Zupa barszcz czerwony z makaronem 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Ryba młuna pieczona. 130 g (RYB) Ziemniaki 200 g Surówka z kiszonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 300 g</p> <p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g ogorówka wp. 40 g (SOJ) Ser biały półtłusty 50 g (MLE) Pomidor 70 g Salata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p> <p>Maślanka 330 ml (MLE)</p> <p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 868,6 Białko ogółem [g] 100,8 Tłuszcz [g] 56,8 Kwasny tłuszczowe nasycone ogółem [g] 14,1 Węglowodany ogółem [g] 208,5 suma cukrów prostych [g] 47,6 Sód [mg] 1 978,3 Błonnik pokarmowy [g] 29,7</p>	<p>Łatwostrawna Scanmed</p> <p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g jajko gotowane 1 szt. 1 g (JAJ) Szynka krucha z pieca 40 g Salatka jarzynowa 80 Por Salata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p> <p>Banan 1 szt. 1 szt</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami 400 g (GLU, MLE, SEL) Ryz biały na sypko 180 g Udziec drobiowy gotowany 90 g (SEL) Sos pomidorowy 100 g (GLU, MLE) Marchew gotowana opruszana 150 g (GLU) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p> <p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Szynka gotowana extra wp 40 g (SOJ, MLE, SEL) Salata masłowa 20 g Pomidor 70 g Herbata bez cukru 250 g</p> <p>Serek homogenizowany 150 g</p> <p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 148 Białko ogółem [g] 86,9 Tłuszcz [g] 73,4 Kwasny tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,2 Węglowodany ogółem [g] 271,3 suma cukrów prostych [g] 58,7 Sód [mg] 2 422,2 Błonnik pokarmowy [g] 22,6</p>

IMPEL CATERING
SP. Z O.O.

50-304 Wrocław, ul. A. Słonimskiego 1
NIP 8942598912, REGON 932139104
tel. 800 190 911, e-mail: co.tlo@impel.pl



Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-06 sobota		2026-06-07 niedziela	
Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów			
<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g jajko gotowane 1 szt. 1 g (JAJ) Szyntka krucha z pieca 40 g Sałatka jarzynowa 80 Por Sałata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Grejfrut 100 g</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami 400 g (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy na sypko 180 g Udziec drobiowy gotowany 90 g (SEL) Sos pomidorowy 100 g (GLU, MLE) Surówka z białej i czerwonej kapuszy z jogurtem 150 g (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Szyntka gotowana extra wp 40 g (SOJ, MLE, SEL) Pasta z soczewicy czerwonej i fasoli 50 g Pomidor 70 g Sałata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Polędwica wiśniowa wp 40 g (SOJ) Pierś drobiowa gotowana (GLU, SEL) 40 g Pomidor 80 g Sałata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Miś owocowy 1 szt</p>	<p>Zupa grysikowa 400 g (GLU, SEL) Udko z kurczaka gotowane 1 szt (SEL) Sos koperkowy 100 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki 200 g Sałata z maślanką 70 g (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Ser biały półtłusty 50 g (MLE) Szyntka zielonogórska wp 40 g (GLU, SOJ, GOR) Pomidor 70 g Sałata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>
		<p>Serek homogenizowany 150 g</p>	<p>Biszkopty bez cukru 20 g (GLU, JAJ)</p>
		<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 088,2 Białko ogółem [g] 85,2 Tłuszcz [g] 73,5 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 17,7 Węglowodany ogółem [g] 261 suma cukrów prostych [g] 30,2 Sód [mg] 1 824,7 Błonnik pokarmowy [g] 37,7</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 949,9 Białko ogółem [g] 97,1 Tłuszcz [g] 73,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 16,3 Węglowodany ogółem [g] 193 suma cukrów prostych [g] 43,1 Sód [mg] 1 706,5 Błonnik pokarmowy [g] 18,7</p>

IMPEL CATERING
SP. Z O.O.

50-304 Wrocław, ul. A. Stonimskiego 1
 NIP 894255989J2, REGON 932139104
 tel: 800 190 911, e-mail: cc:info@impel.pl

Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-07 niedziela	2026-06-08 poniedziałek
<p>Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</p> <p>Pieczycwo razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Poledwica wiśniowa wp 40 g (SOJ) Pierś drobiowa gotowana 40 g (GLU, SEL) Pomidor 80 g Sałata rozszonka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Łatwostrawna Scanmed</p> <p>Pieczycwo psz-żył 60g pszen, 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Baton szynkowy dr 40 g (SOJ) Jajko gotowane 50 g (JAJ) Pomidor 80 g Sałata rozszonka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Jabłko 130 g</p>	<p>Mus owocowy 1 szt</p>
<p>Zupa grysikowa 400 g (GLU, SEL) Udko z kurczaka gotowane 1 szt (SEL) Sos koperkowy 100 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki 200 g Sałata z maślanką 70 g (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>	<p>Zupa barszcz biały z ziemniakami 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpet drobiowo-wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 100 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki 200 g Sałatka z buraczka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>
<p>Pieczycwo razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Ser biały półtłusty 50 g (MLE) Szyńka zielonogórska wp 40 g (GLU, SOJ, GOR) ogórek kwaszony 70 g Sałata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczycwo psz-żył 60g pszen, 60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Klebasa szynkowa Jana 40 g Paprykarz rybny 60 g (GLU, RYB, SEL) Pomidor 70 g Sałata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>C-pieczycwo żytnie 30g mix 17g poledwica dr 20 g 1 Por (GLU, SOJ)</p>	<p>Jogurt naturalny kubek 150 g (MLE)</p>
<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 1 956,2 Białko ogółem [g] 94,4 Tłuszcz [g] 71,4 Kwasny tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19,1 Węglowodany ogółem [g] 201,3 suma cukrów prostych [g] 26,6 Sól [mg] 2 285,6 Błonnik pokarmowy [g] 28,5</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 293,1 Białko ogółem [g] 101,4 Tłuszcz [g] 83,2 Kwasny tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18 Węglowodany ogółem [g] 225,7 suma cukrów prostych [g] 63,2 Sól [mg] 2 129,4 Błonnik pokarmowy [g] 25,6</p>

IMPEL CATERING
SP. Z O.O.

60-304 Wrocław, ul. A. Słonimskiego 1
NIP 8942598912, REGON 932139104
Tel. 800 190 911, e-mail: cc@impel.pl

Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-08 poniedziałek	2026-06-09 wtorek
<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Baton szynkowy dr 40 g (SOJ) Jajko gotowane 50 g (JAJ) Rzodkiewka 80 g Salata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Łatwostrawna Scanmed</p>
<p>Grejfrut 130 g</p>	<p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Kurczak gotowany 40 g (GLU, SOJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Salata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Zupa barszcz biały z ziemniakami 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Pulpet drobiowo-wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 100 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki 200 g Surowka z ogórka kiszzonego z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>	<p>Zupa brokułowa 400 g (GLU, MLE, SEL) Ryż biały na sypko 180 g Gulasz warzywny z soczewicą 200 g (GLU, SEL) Surowka z selera i jabłka z jogurtem 150 g (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>
<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Kiełbasa szynkowa Jana 40 g Papykarz rybny 60 g (GLU, RYB, SEL) Pomidor 70 g Salata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczynko psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Twarożek z zielenią 80 g (MLE) Szynka gotowana extra wp 40 g (SOJ, MLE, SEL) Pomidor 70 g Salata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>
<p>Jogurt naturalny 150 g (MLE)</p>	<p>Biszkopty bez cukru 20 g (GLU, JAJ)</p>
<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 269,5 Białko ogółem [g] 97,1 Tłuszcz [g] 85,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 19 Węglowodany ogółem [g] 216,2 suma cukrów prostych [g] 41,7 Sód [mg] 2 907,5 Błonnik pokarmowy [g] 30,2</p>	<p>Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 001,5 Białko ogółem [g] 78,7 Tłuszcz [g] 68,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 15,3 Węglowodany ogółem [g] 285,6 suma cukrów prostych [g] 35,9 Sód [mg] 2 027,8 Błonnik pokarmowy [g] 28,6</p>

IMPEL CATERING
sp. z o.o.

50-304 Wrocław, ul. A. Głomńskiego 1
 NIP 8942598912, REGON 932139104
 tel. 800 190 911, e-mail: cs@impel.pl

Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-10 środa	2026-06-09 wtorek		
Łatwostrawna Scanmed	Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		
Pieczynwo psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g jajko gotowane 1 szt. 1 g (JAJ) Szynka z piersi kurczaka 40 g (SOJ) Salatka jarzynowa 80 Por Salata rozszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g	Jabłko 130 g	Zupa brokułowa 400 g (GLU, MLE, SEL) Ryz brązowy na sypko 180 g Gulasz warzywny z soczewicą 200 g (GLU, SEL) Surowka z selera i jabłka z jogurtem 150 g (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 g	Pieczynwo razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Twarożek z zieleinią 80 g (MLE) Szynka gotowana extra wp 40 g (SOJ, MLE, SEL) Pomidor 70 g Salata maslowa 20 g Herbata bez cukru 250 g
Banan 1 szt 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Schab wieprzowy gotowany 90 g (SEL) Sos karmelowy 100 g (GLU, MLE) Ziemniaki 200 g Szpinak na ciepło 150 g (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 g		C- pieczywo żytnie 30g mix II,7g poledwica dr.20 g 1 Por (GLU, SOJ)
	Pieczynwo psz-żył 60g pszen.60g 1 Por (GLU) Margaryna Rama 20 g Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Schabowa kanapkowa wp 40 g (GLU) Pomidor 70 g Salata maslowa 20 g Herbata bez cukru 250 g	Jogurt owocowy 150 g (MLE)	Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 060,4 Białko ogółem [g] 94,2 Tłuszcz [g] 67,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,5 Węglowodany ogółem [g] 239,7 suma cukrów prostych [g] 62,9 Sód [mg] 1 693,4 Błonnik pokarmowy [g] 22,3
			Wartość energetyczna[kcal] [kcal] 2 061,3 Białko ogółem [g] 76,6 Tłuszcz [g] 67 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 18,3 Węglowodany ogółem [g] 306,3 suma cukrów prostych [g] 37,3 Sód [mg] 1 777,7 Błonnik pokarmowy [g] 44,4

IMPTEL CATERING
Sp. z o.o.

50-304 Wrocław, ul. A. Słonimskiego 1
NIP 8942598912, REGON 932139104
tel. 800 190 911, e-mail: cc.info@impel.pl



Jadłospisy za okres od dnia 2026-06-01 do dnia 2026-06-10 KUCHNIA OGÓLNA

2026-06-10 środa					
Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów					
<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g jajko gotowane 1 szt. 1 g (JAJ) Szyunka z pierśi kurczaka 40 g (SOJ) Salatka jarzynowa 80 Por Salata roszponka 10 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Grejfrut 100 g</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 400 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Schab wieprzowy gotowany 90 g (SEL) Sos karnełowy 100 g (GLU, MLE) Ziemniaki 200 g Fasolka szparagowa 150 g (GLU) Kompot owocowy bez cukru 250 g</p>	<p>Pieczynko razowe 120 g (GLU) Margaryna Rama 20 g Szyunka dębowa drobiowa 40 g Schabowa kanapkowa wp 40 g (GLU) ogórek kwaszony 70 g Salata masłowa 20 g Herbata bez cukru 250 g</p>	<p>Jogurt naturalny 150 g (MLE)</p>	<p>Wartość energetyczna [kcal] [kcal] 1 832,6 Białko ogółem [g] 88,6 Tłuszcz [g] 58,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 13,9 Węglowodany ogółem [g] 202,3 suma cukrów prostych [g] 27,3 Sód [mg] 2 260,1 Błonnik pokarmowy [g] 24,4</p>

IMPEL CATERING
SP. Z O.O.

50-304 Wrocław, ul. A. Słonimskiego 1
NIP 8942589912, REGON 932139104
tel. 800 190 911, e-mail: cc.info@impel.pl

