

## Jadłospis na dzień 02.05.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
<b>DIETA</b> <b>PODSTAWOWA</b> <b>D01</b>	<b>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU</b> mleko, makaron - z <u>pszencicy</u> , <b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszką korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>UDKO TRYBOWANE SMAŻONE W PANIERCE</b> udko trybowane z kurczaka, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, przyprawy <b>MIZERIA</b> ogórek świeży, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SALATKA RYŻOWA Z WARZYWAMI</b> ryż, marchew, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, pietruszka natka, majonez - z <u>jaj</u> <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>BANAN</b>	E 2080 kcal B 93.2 g T 65 g NKT 22.2 g W 290 g C 53 g BI 27 g Sód 2000 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<b>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU</b> mleko, makaron - z <u>pszencicy</u> , <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszką korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>UDKO Z KURCZAKA GOTOWANE</b> <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SALATKA RYŻOWA Z WARZYWAMI</b> ryż, marchew, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, pietruszka natka, majonez - z <u>jaj</u> <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>BANAN</b>	E 1900 kcal B 93 g T 52.5 g NKT 20.2 g W 272 g C 59 g BI 25.2 g Sód 1940 mg
<b>DIETA Z</b> <b>OGRAŃCZENIEM</b> <b>ŁATWO</b> <b>PRZYSWAJALNOŚCI</b> <b>WĘGLOWODANÓW</b> <b>D03</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	<b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszką korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>UDKO TRYBOWANE SMAŻONE W PANIERCE</b> udko trybowane z kurczaka, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, przyprawy <b>MIZERIA</b> ogórek świeży, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SALATKA Z BRAZOWEGO RYŻU Z WARZYWAMI</b> ryż pełnoziarnisty, marchew, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, pietruszka natka, majonez - z <u>jaj</u> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	E 2000 kcal B 89.8 g T 59.3 g NKT 18 g W 286 g C 30 g BI 26.2 g Sód 2100 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU D05	<p><b>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosolowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p> <p><b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b></p> <p><b>UDKO Z KURCZAKA GOTOWANE</b></p> <p><b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> salata, jogurt naturalny - z <u>mleka</u></p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WEDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>SALATKA RYŻOWA Z WARZYWAMI</b> ryż, marchew, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, pietruszka natka, majonez - z jaj</p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	<b>BANAN</b>	<p>E 1920 kcal</p> <p>B 96.5 g</p> <p>T 53.4 g</p> <p>NKT 17 g</p> <p>W 272 g</p> <p>C 60 g</p> <p>BI 26 g</p> <p>Sód 1945 mg</p>
DIETA PAKOWATA D11	<p><b>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>JAJKO GOTOWANE</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b></p> <p><b>UDKO Z KURCZAKA GOTOWANE</b></p> <p><b>MARCHEW GOTOWANA</b></p> <p><b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosolowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b></p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	<b>BANAN</b>	<p>E 1700 kcal</p> <p>B 93.1 g</p> <p>T 59.4 g</p> <p>NKT 27.6 g</p> <p>W 185 g</p> <p>C 69 g</p> <p>BI 24.4 g</p> <p>Sód 930 mg</p>
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<p><b>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p><b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA JARZYNOWA PUR</b> woda, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p> <p><b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b></p> <p><b>UDKO Z KURCZAKA GOTOWANE</b></p> <p><b>MIZERIA</b> ogórek świeży, jogurt naturalny - z <u>mleka</u></p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATKA RYŻOWA Z WARZYWAMI</b> ryż, marchew, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, pietruszka natka, majonez - z jaj</p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	<b>BANAN</b>	<p>E 1870 kcal</p> <p>B 82.6 g</p> <p>T 53.3 g</p> <p>NKT 20.9 g</p> <p>W 274 g</p> <p>C 61 g</p> <p>BI 25.8 g</p> <p>Sód 1760 mg</p>
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<p><b>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p><b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	<p><b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u></p>	<p><b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosolowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p> <p><b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b></p> <p><b>UDKO TRYBOWANE SMAŻONE W PANIERCE</b> udko trybowane z kurczaka, mąka <u>pszenna</u>, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p><b>MIZERIA</b> ogórek świeży, jogurt naturalny - z <u>mleka</u></p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATKA RYŻOWA Z WARZYWAMI</b> ryż, marchew, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, pietruszka natka, majonez - z jaj</p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	<p><b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATA</b></p>	<p>E 2280 kcal</p> <p>B 96 g</p> <p>T 72 g</p> <p>NKT 25 g</p> <p>W 320 g</p> <p>C 51.6 g</p> <p>BI 28.4 g</p> <p>Sód 1460 mg</p>

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA DLA DZIECI	<p><b>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU</b> mleko, makaron - z pszenicy,</p> <p><b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa</p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z mleka</p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>TWARÓG</b> z mleka</p> <p><b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosolowe, ziemniaki, seler korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p> <p><b>ZIEMIANKI GOTOWANE</b></p> <p><b>UDKO Z KURCZAKA GOTOWANE</b></p> <p><b>MIZERIA</b> ogórek świeży, jogurt naturalny - z mleka</p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa</p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z mleka</p> <p><b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>JAJECZNICA</b> jajka, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> mleko, kakao</p>	<p><b>BUDYŃ</b> mleko, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii</p>	<p>E 1750 kcal</p> <p>B 99.2 g</p> <p>T 69.7 g</p> <p>NKT 30.7 g</p> <p>W 159 g</p> <p>C 53 g</p> <p>BI 13.8 g</p> <p>Sód 1430 mg</p>

• **Legenda do wartości odżywczych:** E – Energia, B – białko, T – tłuszcz, NKT – nasycone kwasy tłuszczowe, W – węglowodany, C – cukry proste, BI – błonnik.

• **Alergeny:** W zakładzie stosuje się produkty zawierające alergeny: zboża zawierające gluten, mleko krowie i pochodne, jaja i pochodne, ryby i pochodne, soja i pochodne, seler, gorczyca, sezam, skorupiaki, orzechy, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, orzeszki ziemne, mięczaki. Śladowe ilości tych alergenów mogą znaleźć się w potrawach oraz wg informacji od producenta w przyprawach, wędlinach, sałatkach rybnych i pasztetach. (dokładny skład ww produktów w dziale żywienia).

• *Istnieje możliwość zmian w jadłospisie z przyczyn niezależnych od kuchni szpitalnej*