

Jadłospis na dzień 03.05.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana</p> <p>CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p>CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA PIECZARKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u>, pieprz, sól</p> <p>KASZA GRYCZANA GOTOWANA</p> <p>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u>, bułka tarta - z <u>pszenicy</u>, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>SURÓWKA Z BURAKA buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p>CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>PASTA Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>SER ŻÓŁTY z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>PATISON</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorcia</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 2420 kcal</p> <p>B 110 g</p> <p>T 80 g</p> <p>NKT 24.7 g</p> <p>W 323 g</p> <p>C 54 g</p> <p>BI 35.9 g</p> <p>Sód 2000 mg</p>
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana</p> <p>CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>MARCHEW GOTOWANA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>BULION WARZYWNY Z MAKARONEM makaron - z <u>pszenicy</u>, woda, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól</p> <p>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</p> <p>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u>, bułka tarta - z <u>pszenicy</u>, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>SURÓWKA Z BURAKA buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>PASTA WARZYWNA Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u>, marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy</p> <p>POMIDOR</p> <p>SALATA</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorcia</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 2350 kcal</p> <p>B 94 g</p> <p>T 73.2 g</p> <p>NKT 23.7 g</p> <p>W 335 g</p> <p>C 49.8 g</p> <p>BI 30.7 g</p> <p>Sód 1780 mg</p>
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW D03	<p>CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u>, olej rzepakowy, przyprawy</p>	<p>ZUPA PIECZARKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u>, pieprz, sól</p> <p>KASZA GRYCZANA GOTOWANA</p> <p>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u>, bułka tarta - z <u>pszenicy</u>, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>SURÓWKA SZWEDZKA ogórek, marchew, cebula, czosnek, olej rzepakowy, ocet, cukier, sól, pieprz, <u>gorczyca</u></p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>PASTA Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>SER ŻÓŁTY z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>PATISON</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól	<p>E 2190 kcal</p> <p>B 106 g</p> <p>T 75.7 g</p> <p>NKT 24.3 g</p> <p>W 285 g</p> <p>C 22.5 g</p> <p>BI 30.4 g</p> <p>Sód 2010 mg</p>

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posilek nocny 19:30	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU D05	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory MARCHEW GOTOWANA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		BULION WARZYWNY Z MAKARONEM makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy SURÓWKA Z BURAKA buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> PASTA WARZYWNA Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy POMIDOR SALATA KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	MUS OWOCOWY	E 2060 kcal B 90.8 g T 53.4 g NKT 13.9 g W 309 g C 48 g BI 28.7 g Sód 1630 mg
DIETA PAPKOWATA D11	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana SEREK TARTARE z <u>mleka</u> NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy SURÓWKA Z BURAKA buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól KOMPOT	BULION WARZYWNY Z MAKARONEM makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	MUS OWOCOWY	E 2030 kcal B 79.5 g T 58.2 g NKT 23.4 g W 302 g C 53.8 g BI 22.7 g Sód 1130 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA PIECZARKOWA PUR woda, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u> , pieprz, sól KASZA GRYCZANA GOTOWANA WARZYWNY GULASZ DUSZONY pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy SURÓWKA Z BURAKA buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól KOMPOT	CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> PASTA Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy SER ŻÓŁTY z <u>mleka</u> POMIDOR PATISON KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	MUS OWOCOWY	E 2210 kcal B 87.5 g T 70.3 g NKT 21.8 g W 316 g C 56.9 g BI 40.2 g Sód 1940 mg
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	ZUPA PIECZARKOWA woda, porcje rosolowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u> , pieprz, sól KASZA GRYCZANA GOTOWANA PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy SURÓWKA Z BURAKA buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól KOMPOT	CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> PASTA Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy POMIDOR PATISON KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory SALATA	E 2500 kcal B 113 g T 81.8 g NKT 22.3 g W 338 g C 51.8 g BI 35.9 g Sód 1490 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA DLA DZIECI	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana</p> <p>CHLEB ŻYTNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p>CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA PIECZARKOWA woda, porcje rosolowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u>, pieprz, sól</p> <p>KASZA GRYCZANA GOTOWANA</p> <p>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u>, bułka tarta - z <u>pszenicy</u>, olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>SURÓWKA Z BURAKA buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p>CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>PASTA Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>SER ŻÓŁTY z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>PATISON</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u>, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykoria</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 1700 kcal</p> <p>B 78.7 g</p> <p>T 61.9 g</p> <p>NKT 18.9 g</p> <p>W 216 g</p> <p>C 45.9 g</p> <p>BI 25.4 g</p> <p>Sód 1350 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*