

## Jadłospis na dzień 05.05.2026

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>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU</b> mleko, ryż <b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa <b>MASŁO EKSTRA</b> z mleka <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z mleka <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KOPERKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, seler korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść lauowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz <b>SURÓWKA COLESŁAW</b> kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa <b>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>SALATKA MAKARONOWA Z SZYNKĄ I SZPINAKIEM NA ZIMNO</b> makaron - z pszenicy, wędlina - mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory; szpinak, majonez z jaj <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - jęczmień, żyto, cykoria	<b>SOK OWOCOWY</b>	<b>E</b> 2470 kcal <b>B</b> 106 g <b>T</b> 81.2 g <b>NKT</b> 22 g <b>W</b> 338 g <b>C</b> 74 g <b>BI</b> 27.9 g <b>Sód</b> 1850 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<b>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU</b> mleko, ryż <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa <b>MASŁO EKSTRA</b> z mleka <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z mleka <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KOPERKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, seler korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść lauowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz <b>MIESZANKA WARZYM W PASKACH GOTOWANA</b> marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa <b>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>SALATKA MAKARONOWA Z SZYNKĄ I GOTOWANYMI WARZYWAMI</b> makaron - z pszenicy, wędlina - mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka - z mleka, przeciwutleniające, stabilizatory; seler korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - jęczmień, żyto, cykoria	<b>SOK OWOCOWY</b>	<b>E</b> 2250 kcal <b>B</b> 104 g <b>T</b> 53.9 g <b>NKT</b> 18.9 g <b>W</b> 346 g <b>C</b> 75 g <b>BI</b> 33.5 g <b>Sód</b> 1750 mg
<b>DIETA Z</b> <b>OGRANICZENIEM</b> <b>ŁATWO</b> <b>PRZYSWAJALNYCH</b> <b>WĘGLOWODANÓW</b> <b>D03</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>MASŁO EKSTRA</b> z mleka <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z mleka <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, JAJKA, POMIDORA W SOSIE JOGURTOWYM</b> kapusta pekińska, pomidor, jajka, jogurt - z mleka, przyprawy	<b>ZUPA KOPERKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, seler korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść lauowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz <b>SURÓWKA COLESŁAW</b> kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>SALATKA MAKARONOWA Z SZYNKĄ I SZPINAKIEM NA ZIMNO</b> makaron - z pszenicy, wędlina - mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory; szpinak, majonez z jaj <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>TWARÓG</b> z mleka <b>SALATA</b>	<b>E</b> 2440 kcal <b>B</b> 120 g <b>T</b> 86.2 g <b>NKT</b> 21.9 g <b>W</b> 311 g <b>C</b> 31 g <b>BI</b> 31.3 g <b>Sód</b> 2020 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	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u> , ryż  CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u>  SEREK TARTARE z <u>mleka</u>  WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory  SER MOZZARELLA z <u>mleka</u>  MARCHEW GOTOWANA  NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KOPERKOWA woda, porcje rosolowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól  KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA  SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE szynka wieprzowa, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, sól, pieprz  MIESZANKA WARZYW W PASKACH GOTOWANA marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń  KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u>  SEREK TARTARE z <u>mleka</u>  SAŁATKA MAKARONOWA Z SZYNKĄ I GOTOWANYMI WARZYWAMI makaron - z <u>pszenicy</u> , wędlina - mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka - z <u>mleka</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory; <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy  KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	SOK OWOCOWY	E 2220 kcal B 108 g T 49.8 g NKT 15.4 g W 347 g C 75.5 g BI 33.5 g Sód 1800 mg
DIETA PAPKOWATA D11	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u> , ryż  MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u>  JAJKO GOTOWANE  NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA  SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE szynka wieprzowa, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, sól, pieprz  MIESZANKA WARZYW W PASKACH GOTOWANA marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń  KOMPOT	ZUPA KOPERKOWA woda, porcje rosolowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól  FILET DROBIOWY GOTOWANY  MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u>  KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	BUDYŃ Z MUSEM OWOCOWYM <u>mleko</u> , skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii, sok owocowy  BISZKOPTY mąka <u>pszenna</u> , cukier, masa <u>jajowa</u> , emulgatory, skrobia ziemniaczana, cukier, substancje spulchniające	E 1800 kcal B 99 g T 46.8 g NKT 21.7 g W 250 g C 66.2 g BI 26.8 g Sód 1110 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u> , ryż  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>  MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u>  WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory  SER MOZZARELLA z <u>mleka</u>  PAPRYKA ŚWIEŻA  NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KOPERKOWA PUR woda, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól  KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA  PULPET WARZYWNY PIECZONY W SOSIE KOPERKOWYM ciecierzyca, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, <u>jajka</u> , mąka <u>pszenna</u> , suszone pomidory, olej rzepakowy, koperek, przyprawy  SURÓWKA COLESŁAW kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z <u>jaj</u> , przyprawy  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>  SAŁATKA MAKARONOWA Z SEREM I SZPINAKIEM NA ZIMNO makaron - z <u>pszenicy</u> , ser żółty - z <u>mleka</u> , szpinak, majonez z <u>jaj</u>  KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	SOK OWOCOWY	E 2500 kcal B 89 g T 88 g NKT 27.3 g W 349 g C 75 g BI 30 g Sód 1870 mg

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>DLA KOBIEC W</b> <b>CIĄŻY I W</b> <b>OKRESIE</b> <b>LAKTACJI C01</b>	<b>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , ryż <b>CHLEB ŻYTNI 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>MASŁO EKSTRA</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>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>CIASTEczKA WIELOZBOŻOWE</b> mąki pełnoziarniste- <u>pszenna</u> , <u>owsiana</u> , <u>jęczmienna</u> , <u>żytnia</u> ; cukier, olej rzepakowy, substancje spulchniające i aromaty	<b>ZUPA KOPERKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, sól, pieprz <b>SURÓWKA COLESŁAW</b> kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNI 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>SALATKA MAKARONOWA Z SZYNKĄ I SZPINAKIEM NA ZIMNO</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , wędlna - mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory; szpinak, majonez z jaj <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorja	<b>CHLEB ŻYTNI 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>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	<b>E</b> 2600 kcal <b>B</b> 118 g <b>T</b> 91.7 g <b>NKT</b> 28.7 g <b>W</b> 335 g <b>C</b> 45 g <b>Bl</b> 29.7 g <b>Sód</b> 1450 mg
<b>DIETA DLA</b> <b>DZIECI</b>	<b>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , ryż <b>CHLEB ŻYTNI 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>MASŁO EKSTRA</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>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KOPERKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, koperek pęczek, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, sól, pieprz <b>SURÓWKA COLESŁAW</b> kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNI 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>PARÓWKA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, wzmacniacz smaku, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca <b>POMIDOR</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorja	<b>MANDARYNKA</b>	<b>E</b> 1720 kcal <b>B</b> 84 g <b>T</b> 84.3 g <b>NKT</b> 27.5 g <b>W</b> 164 g <b>C</b> 39.8 g <b>Bl</b> 17.9 g <b>Sód</b> 1600 mg

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