

Jadłospis na dzień 06.05.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u> , płatki kukurydziane CHLEB ŻYTNIA 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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy ZIEMNIAKI GOTOWANE GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatką wieprzową bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u> , koncentrat pomidorowy, przyprawy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	CHLEB ŻYTNIA 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> PALKA Z KURCZAKA PIECZONA SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z jaj KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	MUS OWOCOWY	E 2160 kcal B 104 g T 58.6 g NKT 21.6 g W 315 g C 45.3 g BI 38.5 g Sód 2000 mg
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u> , płatki kukurydziane CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy ZIEMNIAKI GOTOWANE GOŁĄBEK BEZ ZAWIŁJANIA LEKKI GOTOWANY łopatką wieprzową bez kości, ryż, kapusta pekińska, mąka <u>pszenna</u> , koncentrat pomidorowy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> PALKA Z KURCZAKA PIECZONA SALATKA JARZYNOWA LEKKA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, olej rzepakowy KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	MUS OWOCOWY	E 2160 kcal B 104.5 g T 58.6 g NKT 21.6 g W 315 g C 45.8 g BI 38.8 g Sód 2000 mg
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNOŚCI WĘGLOWODANÓW D03	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u>	ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy ZIEMNIAKI GOTOWANE GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatką wieprzową bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u> , koncentrat pomidorowy, przyprawy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	CHLEB ŻYTNIA 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> PALKA Z KURCZAKA PIECZONA SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z jaj NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	CHLEB ŻYTNIA 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> SALATA	E 2140 kcal B 108 g T 60.3 g NKT 22 g W 308 g C 39 g BI 36 g Sód 2000 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>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</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>SEREK WIEJSKI LEKKI z <u>mleka</u></p> <p>MARCHEW GOTOWANA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosolowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIANKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK BEZ ZAWIJANIA LEKKI GOTOWANY łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta pekińska, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</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>PALKA Z KURCZAKA PIECZONA</p> <p>SALATKA JARZYNOWA LEKKA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, olej rzepakowy</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 2115 kcal</p> <p>B 101.7 g</p> <p>T 53.7 g</p> <p>NKT 16.7 g</p> <p>W 317 g</p> <p>C 44.9 g</p> <p>BI 39.8 g</p> <p>Sód 2000 mg</p>
DIETA PAPKOWATA D11	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</p> <p>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZIEMNIANKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK BEZ ZAWIJANIA LEKKI GOTOWANY łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta pekińska, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosolowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</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>FILET DROBIOWY GOTOWANY</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u>	<p>E 1830 kcal</p> <p>B 90.2 g</p> <p>T 45.2 g</p> <p>NKT 20 g</p> <p>W 276 g</p> <p>C 44.2 g</p> <p>BI 32.5 g</p> <p>Sód 1470 mg</p>
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</p> <p>CHLEB ŻYTNIA 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>MASŁO EKSTRA 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>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM Z SELERA PUR woda, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIANKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTNIA 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>SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z j[aj]</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 2080 kcal</p> <p>B 89.5 g</p> <p>T 52.9 g</p> <p>NKT 19.2 g</p> <p>W 325 g</p> <p>C 47.9 g</p> <p>BI 41.4 g</p> <p>Sód 2000 mg</p>

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</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>MASŁO EKSTRA 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>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p>	<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</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>SALATA</p> <p>PAŁKA Z KURCZAKA PIECZONA</p> <p>SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z <u>jał</u></p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</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>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>SALATA</p>	<p>E 2400 kcal</p> <p>B 116 g</p> <p>T 65.8 g</p> <p>NKT 25 g</p> <p>W 346 g</p> <p>C 49.9 g</p> <p>BI 39.3 g</p> <p>Sód 1420 mg</p>
DIETA DLA DZIECI	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</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>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</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>PAŁKA Z KURCZAKA PIECZONA</p> <p>SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z <u>jał</u></p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 1560 kcal</p> <p>B 80.2 g</p> <p>T 51.8 g</p> <p>NKT 20 g</p> <p>W 201 g</p> <p>C 37 g</p> <p>BI 26.5 g</p> <p>Sód 1200 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*