

## Jadłospis na dzień 05.06.2026

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>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY SMAŻONY W PANIERCE</b> <u>dorsz</u> filet, bułka tarta – mąka <u>pszenna</u> , drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy <b>SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY</b> kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z FASOLI MEKSYKAŃSKA</b> fasola czerwona, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	E 2130 kcal B 102.6 g T 74.4 g NKT 19.8 g W 271 g C 37.2 g BI 26.2 g Sód 2100 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SALATA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY GOTOWANY</b> <u>dorsz</u> filet <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b>	<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>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>MUS OWOCOWY</b>	E 2140 kcal B 104.9 g T 67.5 g NKT 19 g W 283 g C 40 g BI 30 g Sód 1780 mg
<b>DIETA Z</b> <b>OGRANICZENIEM</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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>JABŁKO</b>	<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY GOTOWANY</b> <u>dorsz</u> filet <b>SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY</b> kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z FASOLI MEKSYKAŃSKA</b> fasola czerwona, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>SEREK WIEJSKI LEKKI</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	E 2150 kcal B 101.4 g T 76.9 g NKT 20.6 g W 278 g C 42 g BI 30 g Sód 2030 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	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SALĄTA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY GOTOWANY</b> <u>dorsz</u> filet <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <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>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy <b>SER MOZZARELLA LIGHT</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>MUS OWOCOWY</b>	E 2050 kcal B 102.8 g T 58.8 g NKT 15.5 g W 282 g C 40 g BI 30.2 g Sód 1840 mg
DIETA BOGATOBIAŁKOWA D07	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SALĄTA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>BUDYŃ</b> <u>mleko</u> , skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii	<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY GOTOWANY</b> <u>dorsz</u> filet <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b>	<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>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>MUS OWOCOWY</b>	E 2350 kcal B 112.5 g T 74 g NKT 22.9 g W 312 g C 56 g BI 30.6 g Sód 1920 mg
DIETA PAPKOWATA D11	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> , <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY GOTOWANY</b> <u>dorsz</u> filet <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b>	<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>MUS OWOCOWY</b> <b>BUDYŃ</b> <u>mleko</u> , skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii	E 1970 kcal B 98 g T 45.8 g NKT 19.2 g W 299 g C 64.5 g BI 27.3 g Sód 1400 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> , <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 <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> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY PUR</b> woda, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY SMAŻONY W PANIERCE</b> <u>dorsz</u> filet, bułka tarta – mąka <u>pszenna</u> , drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy <b>SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY</b> kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy <b>KOMPOT</b>	<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 <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>PASTA Z FASOLI MEKSYKAŃSKA</b> fasola czerwona, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	E 2130 kcal B 102 g T 74.4 g NKT 19.8 g W 271 g C 37.2 g BI 26.2 g Sód 2040 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 KOBIET W</b> <b>CIĄŻY I W</b> <b>OKRESIE</b> <b>LAKTACJI C01</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>JABŁKO</b>	<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIANKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY SMAŻONY W PANIERCE</b> <u>dorsz</u> filet, bułka tarta – mąka <u>pszenna</u> , drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z FASOLI MEKSYKAŃSKA</b> fasola czerwona, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>SEREK WIEJSKI LEKKI</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	<b>E</b> 2320 kcal <b>B</b> 112.5 g <b>T</b> 70.4 g <b>NKT</b> 24.4 g <b>W</b> 319 g <b>C</b> 54.7 g <b>BI</b> 30 g <b>Sód</b> 1430 mg
<b>DIETA DLA</b> <b>DZIECI</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIANKI GOTOWANE</b> <b>FILET RYBNY SMAŻONY W PANIERCE</b> <u>dorsz</u> filet, bułka tarta – mąka <u>pszenna</u> , drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy <b>SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY</b> kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z FASOLI MEKSYKAŃSKA</b> fasola czerwona, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	<b>E</b> 1700 kcal <b>B</b> 88.6 g <b>T</b> 70.2 g <b>NKT</b> 17.9 g <b>W</b> 184 g <b>C</b> 29.2 g <b>BI</b> 19.2 g <b>Sód</b> 1500 mg

• **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*