

Jadłospis na dzień 28.03.2026

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA OGÓRKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz MAKARON GOTOWANY z <u>pszenicy</u> KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy 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> RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM ryż, jabłka, cynamon KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	BANAN	E 2110 kcal B 81 g T 49.5 g NKT 21.4 g W 343 g C 53.5 g Bi 25 g Sód 2000 mg
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA JARZYNOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz MAKARON GOTOWANY z <u>pszenicy</u> KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM ryż, jabłka, cynamon KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	BANAN	E 2110 kcal B 81.5 g T 49.3 g NKT 21.2 g W 344 g C 54.3 g Bi 26 g Sód 1570 mg
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSAWAJALNYCH 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	ZUPA OGÓRKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz MAKARON PEŁNOZIARNISTY GOTOWANY z <u>pszenicy</u> KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy 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> RYŻ BRĄZOWY GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM ryż, jabłka, cynamon 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> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory SALATA	E 2000 kcal B 80.8 g T 50.6 g NKT 17 g W 317 g C 19.9 g Bi 25.2 g Sód 2000 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU D05	KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> 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> , przeciwutleniające, stabilizatory SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA JARZYNOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszkę korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz MAKARON GOTOWANY z <u>pszenicy</u> KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM ryż, jabłka, cynamon KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	BANAN	E 2080 kcal B 82.5 g T 45.2 g NKT 17.8 g W 345 g C 54.3 g Bł 26 g Sód 1600 mg
DIETA PAPKOWATA D11	KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		MAKARON GOTOWANY z <u>pszenicy</u> KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KOMPOT	ZUPA JARZYNOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszkę korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	BANAN	E 1790 kcal B 67.5 g T 47.8 g NKT 21 g W 266 g C 63 g Bł 25 g Sód 988 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> 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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA JARZYNOWA PUR woda, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszkę korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz MAKARON GOTOWANY z <u>pszenicy</u> POTRAWKA DUSZONA Z WARZYW pieczarki, cukinia, marchew, pietruszkę korzeń, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</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> RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM ryż, jabłka, cynamon KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	BANAN	E 1970 kcal B 69 g T 35.9 g NKT 18.6 g W 353 g C 57 g Bł 29.4 g Sód 1500 mg
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIAŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> 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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SALATKA Z SEREM MOZZARELLA salata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	ZUPA JARZYNOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszkę korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz MAKARON GOTOWANY z <u>pszenicy</u> KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</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> RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM ryż, jabłka, cynamon KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u> , kakao	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> , przeciwutleniające, stabilizatory SALATA	E 2360 kcal B 96 g T 63 g NKT 24 g W 358 g C 41 g Bł 27.8 g Sód 1450 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA DLA DZIECI	<p>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU mleko, kasza manna - z <u>pszenicy</u></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>, przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>SEREK HAGA z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA OGÓRKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u>, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p> <p>MAKARON GOTOWANY z <u>pszenicy</u></p> <p>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u>, mąka <u>pszenna</u>, przyprawy</p> <p>KOMPOT</p>	<p>RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM ryż, jabłka, cynamon</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	BANAN	<p>E 1520 kcal B 61.5 g T 39.7 g NKT 17 g W 235 g C 45.9 g BI 17.6 g Sód 1120 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, salatkach rybnych i pasztetach. (dokładny skład ww produktów w dziale żywienia).

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