

Jadłospis na dzień 01.04.2026

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> PAPRYKA ŚWIEŻA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA Z CIECIERZYCY woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR 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> MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory PASTA RYBNA Z TWAROGIEM <u>makrela</u> wędzona, twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO	E 1800 kcal B 107.6 g T 41.3 g NKT 20.6 g W 246 g C 42.8 g BI 27.6 g Sód 2050 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> SALATA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA GRYSIKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kasza manna - z <u>pszenicy</u> , przyprawy ziołowe, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR GOTOWANY KOMPOT	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> , przeciwutleniacze, stabilizatory PASTA Z TUŃCZYKIEM I TWAROGIEM <u>tuńczyk</u> , twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO PIECZONE	E 1830 kcal B 120 g T 39 g NKT 19.9 g W 260 g C 41 g BI 27.6 g Sód 2040 mg
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH 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 WIEJSKI z <u>mleka</u> PAPRYKA ŚWIEŻA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	ZUPA Z CIECIERZYCY woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR 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 MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory PASTA RYBNA Z TWAROGIEM <u>makrela</u> wędzona, twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz OGÓREK ŚWIEŻY 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 1800 kcal B 112 g T 48.4 g NKT 19.6 g W 236 g C 28.6 g BI 24.7 g Sód 2060 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU D05	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> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> SALATA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA GRYSIKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kasza manna - z <u>pszenicy</u> , przyprawy ziołowe, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR 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> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory PASTA Z TUNCYKIEM I TWAROGIEM <u>tuńczyk</u> , twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO PIECZONE	E 1800 kcal B 112 g T 30.9 g NKT 13 g W 261 g C 41 g BI 27.6 g Sód 2050 mg
DIETA PAPKOWATA D11	KASZKA KUKURYDZIANA GOTOWANA NA MLEKU <u>mleko</u> , kaszka kukurydziana CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> NAPAR Z CZARNEJ HERBATY BUDYŃ <u>mleko</u> , skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii		ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR GOTOWANY KOMPOT	ZUPA GRYSIKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kasza manna - z <u>pszenicy</u> , przyprawy ziołowe, 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> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO PIECZONE	E 1900 kcal B 93 g T 45.7 g NKT 23.8 g W 289 g C 71 g BI 27.8 g Sód 1780 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u> , płatki kukurydziane 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> PAPRYKA ŚWIEŻA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA Z CIECIERZYCY PUR woda, ziemniaki, ciecierzycy, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR GOTOWANY 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> MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> JAJKO GOTOWANE PASTA PIECZARKOWA Z KASZĄ kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , pieczarki, cebula, olej rzepakowy, przyprawy OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO	E 1820 kcal B 96.5 g T 42 g NKT 19.2 g W 263 g C 41 g BI 30.2 g Sód 1770 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u> , płatki kukurydziane CHLEB ŻYTN I 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 WIEJSKI z <u>mleka</u> PAPRYKA ŚWIEŻA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	ZUPA Z CIECIERZYCY woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR GOTOWANY KOMPOT	CHLEB ŻYTN I 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory PASTA Z TUŃCZYKIEM I TWAROGIEM <u>tuńczyk</u> , twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	CHLEB ŻYTN I 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 1930 kcal B 117 g T 48.6 g NKT 21.3 g W 262 g C 30 g BI 27.8 g Sód 1550 mg
DIETA DLA DZIECI	PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u> , płatki kukurydziane CHLEB ŻYTN I 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 WIEJSKI z <u>mleka</u> PAPRYKA ŚWIEŻA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA Z CIECIERZYCY woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE ZRAZ WIEPRZOWY GOTOWANY W SOSIE schab wieprzowy, mąka <u>pszenna</u> , przyprawy KALAFIOR GOTOWANY KOMPOT	CHLEB ŻYTN I 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory PASTA RYBNA Z TWAROGIEM <u>makrela</u> wędzona, twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO	E 1430 kcal B 97 g T 39.9 g NKT 20.3 g W 179.5 g C 48 g BI 22.3 g Sód 1540 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, 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*