

## Jadłospis na dzień 06.04.2026

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	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>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SER ŻÓŁTY</b> z mleka <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA GARDIOLE</b> woda, porcje rosółowe, ryż, seler korzeń, pietruszka korzeń, marchewka, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz <b>FASOLKA SZPARAGOWA GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b> <b>POMARAŃCZA</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>PASTA JAJECZNO- TWAROGOWA Z TUŃCZYKIEM</b> twaróg – z mleka, jajka, tuńczyk w oleju, jogurt naturalny - z mleka <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniacze, stabilizatory <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SOK OWOCOWY</b>	<b>E</b> 2070 kcal <b>B</b> 123 g <b>T</b> 56.4 g <b>NKT</b> 25.3 g <b>W</b> 273 g <b>C</b> 75 g <b>Bi</b> 25 g <b>Sód</b> 2020 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>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniacze, stabilizatory <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA MARCHWIANKA</b> woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, seler korzeń, pietruszka korzeń, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz <b>FASOLKA SZPARAGOWA GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b> <b>MUS OWOCOWY</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa <b>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>PASTA JAJECZNO- TWAROGOWA Z TUŃCZYKIEM</b> twaróg – z mleka, jajka, tuńczyk w oleju, jogurt naturalny - z mleka <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SALATA</b> <b>BANAN</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SOK OWOCOWY</b>	<b>E</b> 2070 kcal <b>B</b> 114 g <b>T</b> 45.5 g <b>NKT</b> 18.9 g <b>W</b> 304 g <b>C</b> 78 g <b>Bi</b> 26.6 g <b>Sód</b> 1900 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>SEREK TARTARE</b> z mleka <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SER ŻÓŁTY</b> z mleka <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z mleka	<b>ZUPA GARDIOLE</b> woda, porcje rosółowe, ryż, seler korzeń, pietruszka korzeń, marchewka, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz <b>FASOLKA SZPARAGOWA GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b> <b>POMARAŃCZA</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>PASTA JAJECZNO- TWAROGOWA Z TUŃCZYKIEM</b> twaróg – z mleka, jajka, tuńczyk w oleju, jogurt naturalny - z mleka <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniacze, stabilizatory <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <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>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SALATA</b>	<b>E</b> 1940 kcal <b>B</b> 132 g <b>T</b> 56.2 g <b>NKT</b> 24.4 g <b>W</b> 240 g <b>C</b> 37.8 g <b>Bi</b> 25 g <b>Sód</b> 2050 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU D05	<b>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , ryż <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 DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA MARCHWIANKA</b> woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SZYNKĄ WIEPRZOWĄ PIECZONĄ W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, sól, pieprz <b>FASOLKA SZPARAGOWA GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b> <b>MUS OWOCOWY</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 JAJECZNO- TWAROGOWA Z TUŃCZYKIEM</b> twaróg – z <u>mleka</u> , <u>jajka</u> , <u>tuńczyk</u> w oleju, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SALATA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SOK OWOCOWY</b>	E 1990 kcal B 113 g T 45.3 g NKT 18.8 g W 286 g C 64 g BI 25.5 g Sód 1900 mg
DIETA PAPKOWATA D11	<b>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , ryż <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b> <b>KISIEL OWOCOWY</b> woda, skrobia, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), cukier		<b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SZYNKĄ WIEPRZOWĄ PIECZONĄ W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, sól, pieprz <b>WARZYWA GOTOWANE</b> marchew, kalafior, brokuł <b>KOMPOT</b> <b>MUS OWOCOWY</b>	<b>ZUPA MARCHWIANKA</b> woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy <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>JAJKO GOTOWANE</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SOK OWOCOWY</b>	E 1920 kcal B 83 g T 44.2 g NKT 21.5 g W 302 g C 82 g BI 28.6 g Sód 1180 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SER ŻÓŁTY</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA GARDIOLE PUR</b> woda, ryż, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchewka, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>KOTLET Z CUKINII W SOSIE</b> Cukinia, marchew, pietruszka korzeń, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, przyprawy <b>FASOLKA SZPARAGOWA GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b> <b>POMARAŃCZA</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>PASTA JAJECZNO- TWAROGOWA</b> twaróg – z <u>mleka</u> , <u>jajka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , ogórek kiszony <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SOK OWOCOWY</b>	E 2070 kcal B 101 g T 54.6 g NKT 23.9 g W 302 g C 81.8 g BI 29.3 g Sód 2050 mg
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>DŻEM NISKOSŁODZONY</b> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	<b>ZUPA GARDIOLE</b> woda, porcje rosółowe, ryż, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchewka, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SZYNKĄ WIEPRZOWĄ PIECZONĄ W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka <u>pszenna</u> , olej rzepakowy, sól, pieprz <b>FASOLKA SZPARAGOWA GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b> <b>POMARAŃCZA</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>PASTA JAJECZNO- TWAROGOWA Z TUŃCZYKIEM</b> twaróg – z <u>mleka</u> , <u>jajka</u> , <u>tuńczyk</u> w oleju, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SALATA</b>	E 2120 kcal B 123 g T 53.9 g NKT 23.2 g W 291 g C 62.8 g BI 27.2 g Sód 1500 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
<b>DIETA DLA DZIECI</b>	<p><b>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU</b> mleko, ryż</p> <p><b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa</p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z mleka</p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>SER ŻÓŁTY</b> z mleka</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA GARDIOLE</b> woda, porcje rosółowe, ryż, seler korzeń, pietruszka korzeń, marchewka, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól</p> <p><b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b></p> <p><b>SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W DELIKATNYM SOSIE</b> szynka wieprzowa, mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p><b>FASOLKA SZPARAGOWA GOTOWANA</b></p> <p><b>KOMPOT</b></p> <p><b>POMARAŃCZA</b></p>	<p><b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa</p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z mleka</p> <p><b>PASTA JAJECZNO-TWAROGOWA Z TUŃCZYKIEM</b> twaróg – z mleka, jajka, tuńczyk w oleju, jogurt naturalny - z mleka</p> <p><b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>OGÓREK ŚWIEŻY</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	<b>SOK OWOCOWY</b>	<p>E 1500 kcal</p> <p>B 99 g</p> <p>T 45.5 g</p> <p>NKT 21 g</p> <p>W 180 g</p> <p>C 65 g</p> <p>BI 16.9 g</p> <p>Sód 1540 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, 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*