

## Jadłospis na dzień 07.04.2026

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
<b>DIETA</b> <b>PODSTAWOWA</b> <b>D01</b>	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , płatki <u>owsiane</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>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KREM Z BROKUŁA</b> woda, porcje rosółowe, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA GRYCZANA GOTOWANA</b> <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>SOS WARZYWNY GOTOWANY</b> pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, mąka pszenna <b>SURÓWKA Z MARCHWI</b> marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól <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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JABŁKO</b>	E 2000 kcal B 112 g T 48 g NKT 16.42 g W 293 g C 61 g BI 36 g Sód 1780 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , płatki <u>owsiane</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>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KREM Z BROKUŁA</b> woda, porcje rosółowe, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA JAGLANA GOTOWANA</b> <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>SOS WARZYWNY GOTOWANY</b> pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, mąka pszenna <b>WARZYWA GOTOWANE</b> marchew, kalafior, brokuł <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>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JABŁKO PIECZONE</b>	E 1910 kcal B 106 g T 42.6 g NKT 17.4 g W 262 g C 58 g BI 34.4 g Sód 1780 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 <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>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ, JAJKA, POMIDORA W SOSIE JOGURTOWYM</b> kapusta pekińska, pomidor, <u>jaja</u> , jogurt - z <u>mleka</u> , przyprawy	<b>ZUPA KREM Z BROKUŁA</b> woda, porcje rosółowe, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA GRYCZANA GOTOWANA</b> <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>SOS WARZYWNY GOTOWANY</b> pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, mąka pszenna <b>SURÓWKA Z MARCHWI</b> marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól <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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>SER MOZZARELLA LIGHT</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	E 2110 kcal B 129 g T 59.6 g NKT 21.6 g W 281 g C 37.8 g BI 34.4 g Sód 2020 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU D05	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</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>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KREM Z BROKUŁA</b> woda, porcje rosółowe, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA JAGLANA GOTOWANA</b> <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>SOS WARZYWNY GOTOWANY</b> pietruszkę korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, mąka pszenna <b>WARZYWA GOTOWANE</b> marchew, kalafior, brokuł <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>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JABŁKO PIECZONE</b>	E 1910 kcal B 106 g T 42.6 g NKT 17.4 g W 262 g C 58.4 g BI 34.4 g Sód 1770 mg
DIETA PAPKOWATA D11	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</u> <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>DŻEM NISKOSŁODZONY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b> <b>BUDYŃ Z MUSEM OWOCOWYM</b> mleko, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii, sok owocowy <b>BISZKOPTY</b> mąka <u>pszenna</u> , cukier, masa <u>jęgowa</u> , emulgatory, skrobia ziemniaczana, cukier, substancje spulchniające		<b>KASZA JAGLANA GOTOWANA</b> <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>SOS WARZYWNY GOTOWANY</b> pietruszkę korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, mąka pszenna <b>WARZYWA GOTOWANE</b> marchew, kalafior, brokuł <b>KOMPOT</b>	<b>ZUPA KREM Z BROKUŁA</b> woda, porcje rosółowe, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorcia	<b>JABŁKO PIECZONE</b>	E 1870 kcal B 81 g T 44.2 g NKT 22 g W 278 g C 90.9 g BI 34.7 g Sód 1170 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</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>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KREM Z BROKUŁA PUR</b> woda, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA GRYZANA GOTOWANA</b> <b>PULPET WARZYWNY PIECZONY W SOSIE KOPERKOWYM</b> ciemny, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, <u>jęk</u> , mąka <u>pszenna</u> , suszone pomidory, olej rzepakowy, koperek, przyprawy <b>SURÓWKA Z MARCHWI</b> marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól <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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JABŁKO</b>	E 2050 kcal B 93.8 g T 58 g NKT 22.9 g W 301 g C 61.2 g BI 37.8 g Sód 1740 mg
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIAŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</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>JAJKO GOTOWANE</b> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>CIASTECZKA WIELOZBOŻOWE</b> mąki pełnoziarniste- <u>pszenna</u> , <u>owsiana</u> , <u>jęczmień</u> , <u>żytnia</u> ; cukier, olej rzepakowy, substancje spulchniające i aromaty	<b>ZUPA KREM Z BROKUŁA</b> woda, porcje rosółowe, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA GRYZANA GOTOWANA</b> <b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b> <b>SOS WARZYWNY GOTOWANY</b> pietruszkę korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, mąka pszenna <b>SURÓWKA Z MARCHWI</b> marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól <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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>TWARÓG</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>SER MOZZARELLA LIGHT</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	E 2260 kcal B 127 g T 64.7 g NKT 27.3 g W 303 g C 45.8 g BI 34.6 g Sód 1450 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
<b>DIETA DLA DZIECI</b>	<p><b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</u></p> <p><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</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA KREM Z BROKUŁA</b> woda, porcje rosółowe, brokuł, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól</p> <p><b>KASZA GRYZANA GOTOWANA</b></p> <p><b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b></p> <p><b>SOS WARZYWNY GOTOWANY</b> pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, mąka pszenna</p> <p><b>SURÓWKA Z MARCHWI</b> marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><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</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PARÓWKA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, wzmacniacz smaku, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorja</p>	<b>MANDARYNKA</b>	<p>E 1530 kcal</p> <p>B 83.2 g</p> <p>T 61.2 g</p> <p>NKT 21.7 g</p> <p>W 169 g</p> <p>C 39 g</p> <p>Bi 23 g</p> <p>Sód 1780 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*