

## Jadłospis na dzień 10.04.2026

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
<b>DIETA</b> <b>PODSTAWOWA</b> <b>D01</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, 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> , przeciwutleniacze, 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>	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> mleko, 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> , przeciwutleniacze, 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>ZIEMNIANKI 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> , przeciwutleniacze, 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 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		Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	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> , przeciwutleniacze, 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>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 Bł 30.2 g Sód 1840 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>BUDYŃ</b> <u>mleko</u> , skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii		<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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>MUS OWOCOWY</b>	E 2050 kcal B 92.3 g T 58.8 g NKT 28.6 g W 296 g C 64.6 g Bł 27 g Sód 1440 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<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> , 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 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 g T 74.4 g NKT 19.8 g W 271 g C 37.2 g Bł 26.2 g Sód 2040 mg
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIAŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<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> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>JAJKO GOTOWANE</b> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u> <b>JABLKO</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>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>	E 2320 kcal B 112.5 g T 70.4 g NKT 24.4 g W 319 g C 54.7 g Bł 30 g Sód 1430 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
<b>DIETA DLA DZIECI</b>	<p><b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b>  <u>mleko</u>, kasza manna - z <u>pszenicy</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</b>  mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>JAJKO GOTOWANE</b></p> <p><b>OGÓREK ŚWIEŻY</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA KRUPNIK RYŻOWY</b>  woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ryż, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól</p> <p><b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b></p> <p><b>FILET RYBNY SMAŻONY W PANIERCE</b>  <u>dorsz</u> filet, bułka tarta – mąka <u>pszenna</u>, drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy</p> <p><b>SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY</b>  kapusta kiszona, marchew, olej rzepakowy</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>MASŁO EKSTRA</b>  z <u>mleka</u></p> <p><b>PASTA Z FASOLI MEKSYKAŃSKA</b>  fasola czerwona, cebula, czosnek, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p><b>SER MOZZARELLA</b>  z <u>mleka</u></p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	<p><b>JOGURT NATURALNY</b>  z <u>mleka</u></p>	<p>E 1700 kcal</p> <p>B 88.6 g</p> <p>T 70.2 g</p> <p>NKT 17.9 g</p> <p>W 184 g</p> <p>C 29.2 g</p> <p>BI 19.2 g</p> <p>Sód 1500 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, sałatkach rybnych i pasztetach. (dokładny skład ww produktów w dziale żywienia).

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