

Jadłospis na dzień 15.04.2026

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana 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> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory JAJKO GOTOWANE POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA BURACZKOWA woda, porcje rosółowe, buraki, ziemniaki, pietruszko korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól MAKARON Z TWAROGIEM makaron – z <u>pszenicy</u> , twaróg – z <u>mleka</u> , jogurt naturalny – z <u>mleka</u> , cukier 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> SALATKA WIELOWARZYWNA Z KURCZAKIEM kapusta pekińska, noga trybowana z kurczaka bez skóry, ogórki świeże, papryka świeża, kukurydza konserwowa, majonez- z <u>jaj</u> , czosnek NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO	E 2300 kcal B 94.3 g T 63.3 g NKT 23.8 g W 351 g C 59.2 g BI 28.2 g Sód 1800 mg
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana 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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory JAJKO GOTOWANE POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA BURACZKOWA woda, porcje rosółowe, buraki, ziemniaki, pietruszko korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól MAKARON Z TWAROGIEM makaron – z <u>pszenicy</u> , twaróg – z <u>mleka</u> , jogurt naturalny – z <u>mleka</u> , cukier KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> SALATKA WIELOWARZYWNA Z KURCZAKIEM LEKKA kapusta pekińska, noga trybowana z kurczaka bez skóry, pomidor, kukurydza konserwowa, majonez- z <u>jaj</u> NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO PIECZONE	E 2300 kcal B 94.3 g T 63.3 g NKT 23.8 g W 351 g C 59.2 g BI 28.2 g Sód 1800 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 SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory JAJKO GOTOWANE POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> OGÓREK ŚWIEŻY	ZUPA BURACZKOWA woda, porcje rosółowe, buraki, ziemniaki, pietruszko korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól MAKARON PEŁNOZIARNISTY Z TWAROGIEM makaron pełnoziarnisty – z <u>pszenicy</u> , twaróg – z <u>mleka</u> , jogurt naturalny – z <u>mleka</u> 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> SALATKA WIELOWARZYWNA Z KURCZAKIEM kapusta pekińska, noga trybowana z kurczaka bez skóry, ogórki świeże, papryka świeża, kukurydza konserwowa, majonez- z <u>jaj</u> , czosnek 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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory SALATA	E 2420 kcal B 125 g T 67.9 g NKT 25.9 g W 340 g C 38.6 g BI 28 g Sód 1900 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU D05	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa jajowa pasteryzowana 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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory JAJKO GOTOWANE POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA BURACZKOWA woda, porcje rosółowe, buraki, ziemniaki, pietruszko korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól MAKARON Z TWAROGIEM makaron – z <u>pszenicy</u> , twaróg – z <u>mleka</u> , jogurt naturalny – z <u>mleka</u> , cukier KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> SALATKA WIELOWARZYWNA Z KURCZAKIEM LEKKA kapusta pekińska, noga trybowana z kurczaka bez skóry, pomidor, kukurydza konserwowa, majonez- z jaj NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO PIECZONE	E 2280 kcal B 95.4 g T 59.2 g NKT 20.4 g W 352 g C 59.2 g BI 28.2 g Sód 1870 mg
DIETA PAKOWATA D11	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa jajowa pasteryzowana SEREK TARTARE z <u>mleka</u> JAJKO GOTOWANE NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		MAKARON Z TWAROGIEM makaron – z <u>pszenicy</u> , twaróg – z <u>mleka</u> , jogurt naturalny – z <u>mleka</u> , cukier KOMPOT	ZUPA BURACZKOWA woda, porcje rosółowe, buraki, ziemniaki, pietruszko korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO PIECZONE	E 1960 kcal B 77 g T 40 g NKT 18 g W 333 g C 66.4 g BI 25.6 g Sód 1100 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa jajowa pasteryzowana 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> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory JAJKO GOTOWANE POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA BURACZKOWA PUR woda, buraki, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól MAKARON Z TWAROGIEM makaron – z <u>pszenicy</u> , twaróg – z <u>mleka</u> , jogurt naturalny – z <u>mleka</u> , cukier 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> SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> SALATKA Z OGÓRKA, PAPRYKI I SALATY LODOWEJ NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JABŁKO	E 2220 kcal B 103 g T 49.9 g NKT 23.8 g W 348 g C 619 g BI 26.3 g Sód 1660 mg
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIEC I W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa jajowa pasteryzowana 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> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory JAJKO GOTOWANE POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> OGÓREK ŚWIEŻY	ZUPA BURACZKOWA woda, porcje rosółowe, buraki, ziemniaki, pietruszko korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól MAKARON Z TWAROGIEM makaron – z <u>pszenicy</u> , twaróg – z <u>mleka</u> , jogurt naturalny – z <u>mleka</u> , cukier 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> SALATKA WIELOWARZYWNA Z KURCZAKIEM kapusta pekińska, noga trybowana z kurczaka bez skóry, ogórki świeże, papryka świeża, kukurydza konserwowa, majonez- z jaj, czosnek 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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory SALATA	E 2680 kcal B 136 g T 76.3 g NKT 30.8 g W 370 g C 50.7 g BI 27.2 g Sód 1490 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
DIETA DLA DZIECI	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa jajowa pasteryzowana</p> <p>CHLEB ŻYJNI 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>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA BURACZKOWA woda, porcje rosółowe, buraki, ziemniaki, pietruszko korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól</p> <p>MAKARON Z TWAROGIEM makaron – z <u>pszenicy</u>, twaróg – z <u>mleka</u>, jogurt naturalny – z <u>mleka</u>, cukier</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYJNI 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>DŻEM NISKOSŁODZONY</p> <p>SALATKA WIELOWARZYWNA Z KURCZAKIEM kapusta pekińska, noga trybowana z kurczaka bez skóry, ogórki świeże, papryka świeża, kukurydza konserwowa, majonez- z jaj, czosnek</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	JABŁKO	<p>E 1770 kcal</p> <p>B 72.4 g</p> <p>T 51.8 g</p> <p>NKT 20 g</p> <p>W 261 g</p> <p>C 59.7 g</p> <p>Bi 20.7 g</p> <p>Sód 1280 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*