

## Jadłospis na dzień 19.04.2026

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> <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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, porcje rosółowe, marchewka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIANKI GOTOWANE</b> <b>KOTLET SCHABOWY SMAŻONY</b> dchab wieprzowy, <u>jajka</u> , bulka tarta – mąka <u>pszenna</u> , drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <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>PASTA RYBNA Z MAKRELI I JAJKA</b> <u>makrela</u> wędzona, <u>jajka</u> , cebula, olej rzepakowy, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	<b>E</b> 2020 kcal <b>B</b> 96.5 g <b>T</b> 76 g <b>NKT</b> 19.9 g <b>W</b> 244.6 g <b>C</b> 37.4 g <b>Bi</b> 20 g <b>Sód</b> 1990 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u> <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, porcje rosółowe, marchewka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIANKI GOTOWANE</b> <b>SCHAB PIECZONY W LEKKIM SOSIE</b> schab, olej rzepakowy, mąka pszenna, śmietana - z <u>mleka</u> , koperek pęczek <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <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 RYBNA Z TUŃCZYKA I JAJKA</b> <u>tuńczyk</u> , <u>jajka</u> , olej rzepakowy, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	<b>E</b> 1800 kcal <b>B</b> 97.9 g <b>T</b> 55.2 g <b>NKT</b> 20 g <b>W</b> 230 g <b>C</b> 39.9 g <b>Bi</b> 20.7 g <b>Sód</b> 2010 mg
<b>DIETA Z</b> <b>OGROANICZENIEM</b> <b>ŁATWO</b> <b>PRZYSWAJALNOŚCIĄ</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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z BROKULEM, POMIDOREM, JAJKIEM I KUKURYDZA</b> Brokuł, pomidor, <u>jajko</u> , kukurydza, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, porcje rosółowe, marchewka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIANKI GOTOWANE</b> <b>SCHAB PIECZONY W LEKKIM SOSIE</b> schab, olej rzepakowy, mąka pszenna, śmietana - z <u>mleka</u> , koperek pęczek <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <u>mleka</u> <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>PASTA RYBNA Z MAKRELI I JAJKA</b> <u>makrela</u> wędzona, <u>jajka</u> , cebula, olej rzepakowy, przyprawy <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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>SEREK WIEJSKI LEKKI</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	<b>E</b> 1880 kcal <b>B</b> 109 g <b>T</b> 60.7 g <b>NKT</b> 19 g <b>W</b> 236 g <b>C</b> 27.7 g <b>Bi</b> 23 g <b>Sód</b> 2010 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>Z</b> <b>OGRANICZENIEM</b> <b>TLUSZCZU D05</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, kasza manna - z <a href="#">pszenicy</a> . <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <a href="#">pszenna</a> , woda, mąka <a href="#">żytnia</a> , drożdże, sól, mąka <a href="#">sojowa</a> <b>SEREK TARTARE</b> z <a href="#">mleka</a> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <a href="#">sojowe</a> , serwatka w proszku - z <a href="#">mleka</a> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <a href="#">mleka</a> <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> makaron - z <a href="#">pszenicy</a> , woda, porcje rosółowe, marchewka, <a href="#">seler</a> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SCHAB PIECZONY W LEKKIM SOSIE</b> schab, olej rzepakowy, mąka pszenna, śmietana - z <a href="#">mleka</a> , koperek pęczek <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <a href="#">mleka</a> <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <a href="#">pszenna</a> , woda, mąka <a href="#">żytnia</a> , drożdże, sól, mąka <a href="#">sojowa</a> <b>SEREK TARTARE</b> z <a href="#">mleka</a> <b>PASTA RYBNA Z TUŃCZYKA I JAJKA</b> tuńczyk, jajka, olej rzepakowy, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <a href="#">mleka</a> <b>BANAN</b>	E 1800 kcal B 90.8 g T 35.6 g NKT 16.2 g W 271 g C 55.8 g BI 24 g Sód 1740 mg
<b>DIETA</b> <b>PAPKOWATA D11</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, kasza manna - z <a href="#">pszenicy</a> . <b>MASŁO EKSTRA</b> z <a href="#">mleka</a> <b>DŻEM NISKOSŁODZONY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b> <b>KISIEL OWOCOWY</b> woda, skrobia, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), cukier		<b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> <b>SCHAB PIECZONY W LEKKIM SOSIE</b> schab, olej rzepakowy, mąka pszenna, śmietana - z <a href="#">mleka</a> , koperek pęczek <b>CUKINIA GOTOWANA</b> <b>KOMPOT</b>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> makaron - z <a href="#">pszenicy</a> , woda, porcje rosółowe, marchewka, <a href="#">seler</a> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <a href="#">pszenna</a> , woda, mąka <a href="#">żytnia</a> , drożdże, sól, mąka <a href="#">sojowa</a> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <a href="#">mleka</a> <b>BISZKOPTY</b> mąka <a href="#">pszenna</a> , cukier, masa jajowa, emulgatory, skrobia ziemniaczana, cukier, substancje spulchniające	E 1800 kcal B 71.8 g T 35.2 g NKT 19 g W 265 g C 60 g BI 25.4 g Sód 1060 mg
<b>DIETA</b> <b>PODSTAWOWA</b> <b>NISKOPURYNOWA</b> <b>D01/M</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, kasza manna - z <a href="#">pszenicy</a> . <b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <a href="#">żytnia</a> , woda, mąka <a href="#">pszenna</a> , kwas naturalny – mąka <a href="#">żytnia</a> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <a href="#">pszenna</a> , woda, mąka <a href="#">żytnia</a> , drożdże, sól, mąka <a href="#">sojowa</a> <b>SEREK TARTARE</b> z <a href="#">mleka</a> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <a href="#">sojowe</a> , serwatka w proszku - z <a href="#">mleka</a> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <a href="#">mleka</a> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM PUR</b> makaron - z <a href="#">pszenicy</a> , woda, marchewka, <a href="#">seler</a> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KOTLET ZIEMNIACZANY PIECZONY W SOSIE</b> ziemniaki, jajka, mąka <a href="#">pszenna</a> , bułka tarta - z mąki <a href="#">pszennej</a> , olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <a href="#">mleka</a> <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <a href="#">żytnia</a> , woda, mąka <a href="#">pszenna</a> , kwas naturalny – mąka <a href="#">żytnia</a> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <a href="#">pszenna</a> , woda, mąka <a href="#">żytnia</a> , drożdże, sól, mąka <a href="#">sojowa</a> <b>SEREK TARTARE</b> z <a href="#">mleka</a> <b>PASTA Z SOCZEWICY Z WARZYWAMI</b> soczewica, marchew, <a href="#">seler</a> korzeń, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <a href="#">mleka</a>	E 1800 kcal B 72.3 g T 42.9 g NKT 15.4 g W 264 g C 38.3 g BI 25 g Sód 1660 mg

Dieta	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny	Wartości
<b>DIETA</b> <b>PODSTAWOWA</b> <b>DLA KOBIET W</b> <b>CIĄŻY I W</b> <b>OKRESIE</b> <b>LAKTACJI C01</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> .  <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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory  <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u>  <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b>  <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z BROKULEM, POMIDOREM, JAJKIEM I KUKURYDZĄ</b> Brokuł, pomidor, <u>jajko</u> , kukurydza, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, porcje rosółowe, marchewka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól  <b>ZIEMIANKI GOTOWANE</b>  <b>KOTLET SCHABOWY SMAŻONY</b> dchab wieprzowy, <u>jajka</u> , bułka tarta – mąka <u>pszenna</u> , drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy, przyprawy  <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>  <b>KOMPOT</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>SEREK WIEJSKI LEKKI</b> z <u>mleka</u>  <b>SALATA</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>SEREK WIEJSKI LEKKI</b> z <u>mleka</u>  <b>SALATA</b>	<b>E</b> 2370 kcal <b>B</b> 118 g <b>T</b> 75.2 g <b>NKT</b> 21.6 g <b>W</b> 313 g <b>C</b> 39.4 g <b>BI</b> 27.8 g <b>Sód</b> 1500 mg
<b>DIETA DLA</b> <b>DZIECI</b>	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</u> .  <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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory  <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u>  <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b>  <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, porcje rosółowe, marchewka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól  <b>ZIEMIANKI GOTOWANE</b>  <b>KOTLET SCHABOWY SMAŻONY</b> dchab wieprzowy, <u>jajka</u> , bułka tarta – mąka <u>pszenna</u> , drożdże, olej rzepakowy, sól; olej rzepakowy, przyprawy  <b>SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM</b> sałata, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>  <b>KOMPOT</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 RYBNA Z TUŃCZYKA I JAJKA</b> <u>tuńczyk</u> , <u>jajka</u> , olej rzepakowy, przyprawy  <b>POMIDOR</b>  <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	<b>E</b> 1680 kcal <b>B</b> 89.3 g <b>T</b> 76.3 g <b>NKT</b> 19.3 g <b>W</b> 165 g <b>C</b> 29.7 g <b>BI</b> 13.9 g <b>Sód</b> 1700 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, 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*