

Jadłospis na dzień 22.04.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU mleko, ryż CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól CHLEB MIESZANY mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa SEREK TARTARE z mleka WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory SER ŻÓŁTY z mleka OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KRUPNIK woda, porcje rosółowe, kasza jęczmienna, ziemniaki, pietruszka korzeń, seler korzeń, marchewka, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE KURCZAK DUSZONY Z WARZYWAMI noga trybowana bez skóry, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy SURÓWKA COLESŁAW kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy KOMPOT	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól CHLEB MIESZANY mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa SEREK TARTARE z mleka TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z mleka, jogurt naturalny - z mleka, papryka świeża POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SOK WARZYWNY	E 2000 kcal B 88.5 g T 65.5 g NKT 22 g W 272 g C 42 g Bł 33 g Sód 1968 mg
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU mleko, ryż CHLEB MIESZANY mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa SEREK TARTARE z mleka WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory SEREK WIEJSKI LEKKI z mleka MARCHEW GOTOWANA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KRUPNIK ZIEMNIAKI GOTOWANE KURCZAK DUSZONY Z WARZYWAMI noga trybowana bez skóry, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy SURÓWKA Z SAŁATY Z JOGURTEM KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa SEREK TARTARE z mleka TWAROŻEK twaróg - z mleka, jogurt naturalny - z mleka POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SOK WARZYWNY	E 1800 kcal B 83.2 g T 47.7 g NKT 20 g W 268 g C 39.7 g Bł 31.4 g Sód 1760 mg
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW D03	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól SEREK TARTARE z mleka WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory SER ŻÓŁTY z mleka OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z mleka, olej rzepakowy, przyprawy	ZUPA KRUPNIK woda, porcje rosółowe, kasza jęczmienna, ziemniaki, pietruszka korzeń, seler korzeń, marchewka, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE KURCZAK DUSZONY Z WARZYWAMI noga trybowana bez skóry, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy SURÓWKA COLESŁAW Kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy KOMPOT	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól SEREK TARTARE z mleka TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z mleka, jogurt naturalny - z mleka, papryka świeża POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól SEREK TARTARE z mleka PASTA Z WĘDLINY wędlina - mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, przeciwutleniające, stabilizatory, natka pietruszki, majonez- z jaj SALATA	E 2087 kcal B 92.9 g T 79.5 g NKT 21.6 g W 265 g C 32.6 g Bł 30.9 g Sód 2000 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU D05	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU mleko, ryż 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK WIEJSKI LEKKI z <u>mleka</u> MARCHEW GOTOWANA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KRUPNIK ZIEMNIAKI GOTOWANE KURCZAK DUSZONY Z WARZYWAMI noga trybowana bez skóry, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy SURÓWKA Z SALATY Z JOGURTEM KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> TWAROŻEK twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SOK WARZYWNY BANAN	E 1800 kcal B 87.7 g T 39.5 g NKT 15.1 g W 270 g C 39.8 g Bł 31 g Sód 1790 mg
DIETA PAPKOWATA D11	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU mleko, ryż SEREK TARTARE z <u>mleka</u> JAJKO GOTOWANE NAPAR Z CZARNEJ HERBATY KISIEL OWOCOWY woda, skrobia, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), cukier		ZIEMNIAKI GOTOWANE KURCZAK DUSZONY Z WARZYWAMI noga trybowana bez skóry, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy KOMPOT	ZUPA KRUPNIK CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> FILET DROBIOWY GOTOWANY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SOK WARZYWNY	E 1850 kcal B 95.7 g T 42.8 g NKT 15.8 g W 280 g C 50 g Bł 30.4 g Sód 1170 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	RYŻ GOTOWANY NA MLEKU mleko, ryż CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, stoncznik, 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> , przeciwutleniacze, stabilizatory SER ŻÓŁTY z <u>mleka</u> OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KRUPNIK PUR woda, kasza <u>jęczmienna</u> , ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>sele</u> korzeń, marchewka, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól ZIEMNIAKI GOTOWANE WARZYWNY GULASZ DUSZONY pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy SURÓWKA COLESŁAW kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy KOMPOT	CHLEB ŻYJNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, stoncznik, 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> TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , papryka świeża POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SOK WARZYWNY	E 1890 kcal B 79.8 g T 57 g NKT 21.4 g W 272 g C 42.5 g Bł 32.6 g Sód 1932 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIAŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<p>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, ryż</p> <p>CHLEB ŻYTNI 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>, przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>SALAATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u>, olej rzepakowy, przyprawy</p>	<p>ZUPA KRUPNIK woda, porcję rosółowe, kasza <u>jęczmienna</u>, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchewka, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól</p> <p>ZIEMIENIAKI GOTOWANE</p> <p>KURCZAK DUSZONY Z WARZYWAMI noga trybowana bez skóry, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>SURÓWKA COLESŁAW kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTNI 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>TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z <u>mleka</u>, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>, papryka świeża</p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>CHLEB ŻYTNI RAZOWY mąka <u>żytnia</u>, woda, mąka <u>pszenna</u>, kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u>, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól</p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>PASTA Z WĘDLINY wędlina - mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, przeciwutleniacze, stabilizatory, natka pietruszki, majonez- z jaj</p> <p>SALAATA</p>	<p>E 2374 kcal</p> <p>B 104.5 g</p> <p>T 81.4 g</p> <p>NKT 22.4 g</p> <p>W 316 g</p> <p>C 46 g</p> <p>Bł 33 g</p> <p>Sód 1600 mg</p>
DIETA DLA DZIECI	<p>RYŻ GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, ryż</p> <p>CHLEB ŻYTNI 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>, przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SER ŻÓŁTY z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KRUPNIK woda, porcję rosółowe, kasza <u>jęczmienna</u>, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchewka, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól</p> <p>ZIEMIENIAKI GOTOWANE</p> <p>KURCZAK DUSZONY Z WARZYWAMI noga trybowana bez skóry, pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>SURÓWKA COLESŁAW kapusta biała, marchew, cebula, majonez - z jaj, przyprawy</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CZEKOLADOWA KASZA JAGLANA NA MLEKU <u>mleko</u>, kasza jaglana, kakao, czekolada- z <u>mleka</u></p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>KISIEL OWOCOWY woda, skrobia, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), cukier</p>	<p>E 1400 kcal</p> <p>B 61 g</p> <p>T 57.8 g</p> <p>NKT 19 g</p> <p>W 165 g</p> <p>C 48 g</p> <p>Bł 19.8 g</p> <p>Sód 1200 mg</p>

• **Legenda do wartości odżywczych:** E – Energia, B – białko, T – tłuszcz, NKT – nasycone kwasy tłuszczowe, W – węglowodany, C – cukry proste, Bł – 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*