

## Jadłospis na dzień 25.04.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
<b>DIETA 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 żytnia, woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól  <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka żytnia, 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> , przeciwutleniające, stabilizatory  <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u>  <b>POMIDOR</b>  <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA OGÓRKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz  <b>MAKARON GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> .  <b>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy  <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól  <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u>  <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u>  <b>RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM</b> ryż, jabłka, cynamon  <b>KAKAO NA MLEKU</b> mleko, kakao	<b>BANAN</b>	E 2110 kcal B 81 g T 49.5 g NKT 21.4 g W 343 g C 53.5 g Bł 25 g Sód 2000 mg
<b>DIETA 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 żytnia, 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> , przeciwutleniające, stabilizatory  <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u>  <b>POMIDOR</b>  <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz  <b>MAKARON GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> .  <b>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy  <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u>  <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u>  <b>RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM</b> ryż, jabłka, cynamon  <b>KAKAO NA MLEKU</b> mleko, kakao	<b>BANAN</b>	E 2110 kcal B 81.5 g T 49.3 g NKT 21.2 g W 344 g C 54.3 g Bł 26 g Sód 1570 mg
<b>DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>  <b>D03</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól  <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u>  <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory  <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u>  <b>POMIDOR</b>  <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z SEREM MOZZARELLA</b> sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	<b>ZUPA OGÓRKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz  <b>MAKARON PEŁNOZIARNISTY GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> .  <b>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy  <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól  <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u>  <b>RYŻ BRAZOWY GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM</b> ryż, jabłka, cynamon  <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka żytnia, woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól  <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u>  <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory  <b>SALATA</b>	E 2000 kcal B 80.8 g T 50.6 g NKT 17 g W 317 g C 19.9 g Bł 25.2 g Sód 2000 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posilek nocny 19:30	Wartości
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU 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 DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>MAKARON GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> <b>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy <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>RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM</b> ryż, jabłka, cynamon <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>BANAN</b>	E 2080 kcal B 82.5 g T 45.2 g NKT 17.8 g W 345 g C 54.3 g Bł 26 g Sód 1600 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>MAKARON GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> <b>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy <b>KOMPOT</b>	<b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>BANAN</b>	E 1860 kcal B 80 g T 57.5 g NKT 24.7 g W 267.5 g C 63.4 g Bł 25 g Sód 1120 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kasza manna - z <u>pszenicy</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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA JARZYNOWA PUR</b> woda, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>MAKARON GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> <b>POTRAWKA DUSZONA Z WARZYW</b> pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> przyprawy <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>RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM</b> ryż, jabłka, cynamon <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>BANAN</b>	E 1970 kcal B 69 g T 35.9 g NKT 18.6 g W 353 g C 57 g Bł 29.4 g Sód 1500 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	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, stonecznik, 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>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z SEREM MOZZARELLA</b> sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy <b>ZUPA JARZYNOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>MAKARON GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> <b>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, stonecznik, 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>RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM</b> ryż, jabłka, cynamon <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>CHLEB ŻYTNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, stonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory <b>SALATA</b>	<b>E</b> 2360 kcal <b>B</b> 96 g <b>T</b> 63 g <b>NKT</b> 24 g <b>W</b> 358 g <b>C</b> 41 g <b>Bł</b> 27.8 g <b>Sód</b> 1450 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, stonecznik, 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>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK HAGA</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>ZUPA OGÓRKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz <b>MAKARON GOTOWANY</b> z <u>pszenicy</u> <b>KURCZAK W SOSIE SZPINAKOWYM</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, szpinak, olej rzepakowy, śmietana - z <u>mleka</u> , mąka <u>pszenna</u> , przyprawy <b>KOMPOT</b>	<b>RYŻ GOTOWANY Z JABŁKAMI I CYNAMONEM</b> ryż, jabłka, cynamon <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>BANAN</b>	<b>E</b> 1520 kcal <b>B</b> 61.5 g <b>T</b> 39.7 g <b>NKT</b> 17 g <b>W</b> 235 g <b>C</b> 45.9 g <b>Bł</b> 17.6 g <b>Sód</b> 1120 mg	

• **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*