

Jadłospis na dzień 06.05.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU mleko, płatki kukurydziane 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 MASŁO EKSTRA z mleka WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory SEREK WIEJSKI z mleka OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, seler korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z mleka, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy ZIEMNIAKI GOTOWANE GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, przyprawy BROKUŁ GOTOWANY 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 WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z jaj KAKAO NA MLEKU mleko, kakao	MUS OWOCOWY	E 2080 kcal B 97.3 g T 50 g NKT 19.4 g W 321 g C 45.3 g BI 38.8 g Sód 2000 mg
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU mleko, płatki kukurydziane CHLEB MIESZANY mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa MASŁO EKSTRA z mleka WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory SEREK WIEJSKI z mleka POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, seler korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z mleka, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy ZIEMNIAKI GOTOWANE GOŁĄBEK BEZ ZAWIĄJANIA LEKKI GOTOWANY łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta pekińska, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól, mąka sojowa SEREK TARTARE z mleka WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory SALATKA JARZYNOWA LEKKA ziemniaki, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, olej rzepakowy KAKAO NA MLEKU mleko, kakao	MUS OWOCOWY	E 2080 kcal B 97.4 g T 50 g NKT 19.4 g W 321 g C 45.8 g BI 39 g Sód 2000 mg
DIETA Z OGRODNIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW D03	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka żytnia, woda, mąka pszenna, kwas naturalny – mąka żytnia, woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól MASŁO EKSTRA z mleka WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko sojowe, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory SEREK WIEJSKI z mleka OGÓREK ŚWIEŻY NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JOGURT NATURALNY z mleka	ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosółowe, seler korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z mleka, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy ZIEMNIAKI GOTOWANE GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, przyprawy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	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, serwatka w proszku - z mleka przeciwutleniające, stabilizatory SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z jaj 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 SALATA	E 2020 kcal B 99.9 g T 51.7 g NKT 19.9 g W 308 g C 39 g BI 36 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 TLUSZCZU D05	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI LEKKI z <u>mleka</u></p> <p>MARCHEW GOTOWANA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosolowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK BEZ ZAWIJANIA LEKKI GOTOWANY łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta pekińska, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</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>WEDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>SALATKA JARZYNOWA LEKKA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, olej rzepakowy</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 2040 kcal</p> <p>B 94.6 g</p> <p>T 45.2 g</p> <p>NKT 14.5 g</p> <p>W 323 g</p> <p>C 45 g</p> <p>BI 40 g</p> <p>Sód 2000 mg</p>
DIETA PAPKOWATA D11	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</p> <p>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK BEZ ZAWIJANIA LEKKI GOTOWANY łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta pekińska, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosolowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</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>FILET DROBIOWY GOTOWANY</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u>	<p>E 1830 kcal</p> <p>B 90.2 g</p> <p>T 45.2 g</p> <p>NKT 20 g</p> <p>W 276 g</p> <p>C 44.2 g</p> <p>BI 32.5 g</p> <p>Sód 1470 mg</p>
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</p> <p>CHLEB ŻYTNIA 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>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM Z SELERA PUR woda, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTNIA 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>SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z jaj</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 2080 kcal</p> <p>B 89.5 g</p> <p>T 52.9 g</p> <p>NKT 19.2 g</p> <p>W 325 g</p> <p>C 47.9 g</p> <p>BI 41.4 g</p> <p>Sód 2000 mg</p>

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</p> <p>CHLEB ŻYTNIA 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>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p>	<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosolowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTNIA 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>SALATA</p> <p>WEDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z jaj</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	<p>CHLEB ŻYTNIA 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>SALATA</p>	<p>E 2280 kcal</p> <p>B 107 g</p> <p>T 57 g</p> <p>NKT 22.8 g</p> <p>W 346 g</p> <p>C 49.9 g</p> <p>BI 39.3 g</p> <p>S6d 1420 mg</p>
DIETA DLA DZIECI	<p>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU <u>mleko</u>, płatki kukurydziane</p> <p>CHLEB ŻYTNIA 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>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM Z SELERA woda, porcje rosolowe, <u>seler</u> korzeń, ziemniaki, marchew, pietruszka korzeń, śmietana - z <u>mleka</u>, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>GOŁĄBEK GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM łopatka wieprzowa bez kości, ryż, kapusta biała, mąka <u>pszenna</u>, koncentrat pomidorowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTNIA 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>WEDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>SALATKA JARZYNOWA ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kukurydza konserwowa, groszek konserwowy, majonez – z jaj</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	<p>E 1470 kcal</p> <p>B 72.5 g</p> <p>T 43.3 g</p> <p>NKT 17.8 g</p> <p>W 205 g</p> <p>C 37.2 g</p> <p>BI 26.7 g</p> <p>S6d 1200 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*