

## Jadłospis na dzień 14.05.2026

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>D01</b>	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</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 DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u> <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <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 Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> ciecierzycza, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>POMIDOR</b> <b>KAKAO NA MLEKU</b> mleko, kakao	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2500 kcal B 110 g T 89 g NKT 19.4 g W 34 g C 68 g BI 45.8 g Sód 2000 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u> <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <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 WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>POMIDOR</b> <b>KAKAO NA MLEKU</b> mleko, kakao	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2400 kcal B 108 g T 84.4 g NKT 19.1 g W 317 g C 67 g BI 44.4 g Sód 1990 mg
<b>DIETA Z</b> <b>OGROANICZENIEM</b> <b>ŁATWO</b> <b>PRZYSWAJALNOŚC</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 DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>WARZYWA GOTOWANE Z OLEJEM I SŁONECZNIKIEM</b> brokuł, kalafior, marchew, olej rzepakowy, słonecznik	<b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u> <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <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 Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> ciecierzycza, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>BUŁKA GRAHAM</b> mąka <u>pszenna</u> graham, woda, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	E 2520 kcal B 115.9 g T 94.2 g NKT 16.3 g W 324 g C 52 g BI 48.2 g Sód 2000 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU D05	<p><b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, płatki <u>owsiane</u></p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u></p> <p><b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b></p> <p><b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p><b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u>, marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy</p> <p><b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	E 2340 kcal B 106 g T 79.8 g NKT 18.9 g W 311 g C 66.7 g BI 43 g Sód 1990 mg
DIETA BOGATOBIAŁKOWA D07	<p><b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, płatki <u>owsiane</u></p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u>	<p><b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u></p> <p><b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b></p> <p><b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p><b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u>, marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy</p> <p><b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	E 2480 kcal B 114.2 g T 83.6 g NKT 18.6 g W 330 g C 71.3 g BI 44.8 g Sód 1980 mg
DIETA PAPKOWATA D11	<p><b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, płatki <u>owsiane</u></p> <p><b>JAJKO GOTOWANE</b></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b></p> <p><b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p><b>WARZYWA GOTOWANE</b> marchew, kalafior, brokuł</p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u></p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	E 1870 kcal B 83.3 g T 57.3 g NKT 20.9 g W 267 g C 61.6 g BI 39.4 g Sód 1300 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<p><b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, płatki <u>owsiane</u></p> <p><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</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p><b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>OGÓREK ŚWIEŻY</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA KREM WARZYWNY PUR</b> woda, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u></p> <p><b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b></p> <p><b>WARZYWNY GULASZ Z SOCZEWICĄ DUSZONY</b> soczewica, pieczarki, papryka, cukinia, cebula, olej rzepakowy, pieprz, sól, zioła</p> <p><b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><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</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PASTA Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u>, kakao</p>	MUS OWOCOWY	E 2300 kcal B 93.7 g T 74.7 g NKT 17.3 g W 326 g C 66.4 g BI 46.7 g Sód 1720 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>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</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 DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>WARZYWA GOTOWANE Z OLEJEM I SŁONECZNIKIEM</b> brokuł, kalafior, marchew, olej rzepakowy, słonecznik	<b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u> <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <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 Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>POMIDOR</b> <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>BUŁKA GRAHAM</b> mąka <u>pszenna</u> graham, woda, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	E 2780 kcal B 127 g T 104 g NKT 21.5 g W 352 g C 65 g BI 50 g Sód 1490 mg
<b>DIETA DLA</b> <b>DZIECI</b>	<b>PLATKI OWSIANE GOTOWANE NA MLEKU</b> mleko, płatki <u>owsiane</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 DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SER MOZZARELLA</b> z <u>mleka</u> <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA KREM WARZYWNY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, brokuł, kalafior, natka pietruszki, przyprawy, śmietana - z <u>mleka</u> <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <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 Z CIECIERZYCY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> ciecierzyca, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>POMIDOR</b> <b>KAKAO NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kakao	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2000 kcal B 92.2 g T 80 g NKT 16.5 g W 321 g C 57.6 g BI 35 g Sód 1500 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 alergen: 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*