

Jadłospis na dzień 16.05.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	MAKARON GOTOWANY NA MLEKU mleko, makaron - z <u>pszenicy</u> , CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, 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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory TWARÓG z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA BARSZCZ BIAŁY woda, porcje rosółowe, żur- woda, zakwas chlebowy (mąka <u>żytnia</u> , woda), mąka <u>żytnia</u> razowa, mąka <u>pszenna</u> graham, świeży czosnek; ziemniaki, pietruszką korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, przyprawy RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, przyprawy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, 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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory JAJKO GOTOWANE SALATKA Z OGÓRKA, PAPRYKI I SAŁATY LODOWEJ KAKAO NA MLEKU mleko, kakao	SOK OWOCOWY	E 2050 kcal B 108 g T 67 g NKT 23 g W 259 g C 71 g BI 19.7 g Sód 2010 mg
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	MAKARON GOTOWANY NA MLEKU mleko, makaron - z <u>pszenicy</u> , 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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory TWARÓG z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA BARSZCZ BIAŁY woda, porcje rosółowe, żur- woda, zakwas chlebowy (mąka <u>żytnia</u> , woda), mąka <u>żytnia</u> razowa, mąka <u>pszenna</u> graham, świeży czosnek; ziemniaki, pietruszką korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, przyprawy RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, przyprawy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory JAJKO GOTOWANE SALATKA Z SAŁATY LODOWEJ I POMIDORA sałata lodowa, pomidor, olej rzepakowy, przyprawy KAKAO NA MLEKU mleko, kakao	SOK OWOCOWY	E 2050 kcal B 108 g T 66.9 g NKT 23 g W 259 g C 70 g BI 19.7 g Sód 2010 mg
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW D03	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory TWARÓG z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SEREK WIEJSKI LEKKI z <u>mleka</u>	ZUPA BARSZCZ BIAŁY woda, porcje rosółowe, żur- woda, zakwas chlebowy (mąka <u>żytnia</u> , woda), mąka <u>żytnia</u> razowa, mąka <u>pszenna</u> graham, świeży czosnek; ziemniaki, pietruszką korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, przyprawy RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, przyprawy BROKUŁ GOTOWANY KOMPOT	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól SEREK TARTARE z <u>mleka</u> WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory JAJKO GOTOWANE SALATKA Z OGÓRKA, PAPRYKI I SAŁATY LODOWEJ NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	CHLEB ŻYTNIA RAZOWY mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól SEREK TARTARE z <u>mleka</u> SER MOZZARELLA LIGHT z <u>mleka</u> SALATA	E 2030 kcal B 127 g T 68.4 g NKT 21.1 g W 236 g C 203 g BI 25 g Sód 2010 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>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</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>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>TWARÓG z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA WARZYWNA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, przyprawy</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>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>SALATKA Z SALATY LODOWEJ I POMIDORA sałata lodowa, pomidor, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	SOK OWOCOWY	<p>E 2000 kcal</p> <p>B 104 g</p> <p>T 60 g</p> <p>NKT 21.3 g</p> <p>W 269 g</p> <p>C 76.4 g</p> <p>BI 25.9 g</p> <p>Sód 2000 mg</p>
DIETA BOGATOBIAŁKOWA D07	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</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>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>TWARÓG z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p>	<p>ZUPA BARSZCZ BIAŁY woda, porcje rosółowe, żur- woda, zakwas chlebowy (mąka <u>żytnia</u>, woda), mąka <u>żytnia</u> razowa, mąka <u>pszenna</u> graham, świeży czosnek, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, przyprawy</p> <p>RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, przyprawy</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>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>SALATKA Z SALATY LODOWEJ I POMIDORA sałata lodowa, pomidor, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	SOK OWOCOWY	<p>E 2130 kcal</p> <p>B 116.7 g</p> <p>T 69.8 g</p> <p>NKT 24.7 g</p> <p>W 265 g</p> <p>C 75.4 g</p> <p>BI 25 g</p> <p>Sód 1990 mg</p>
DIETA PAPKOWATA D11	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>ZUPA WARZYWNA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, 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>FILET DROBIOWY GOTOWANY</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	SOK OWOCOWY	<p>E 1800 kcal</p> <p>B 88.6 g</p> <p>T 2.4 g</p> <p>NKT 18.6 g</p> <p>W 237 g</p> <p>C 84 g</p> <p>BI 24 g</p> <p>Sód 1220 mg</p>
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p>CHLEB ŻYJNI 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>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>TWARÓG z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA BARSZCZ BIAŁY PUR woda, żur- woda, zakwas chlebowy (mąka <u>żytnia</u>, woda), mąka <u>żytnia</u> razowa, mąka <u>pszenna</u> graham, świeży czosnek, ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, przyprawy</p> <p>RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>BROKUŁ GOTOWANY</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYJNI 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>JAJKO GOTOWANE</p> <p>SALATKA Z OGÓRKA, PAPRYKI I SALATY LODOWEJ</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	SOK OWOCOWY	<p>E 1900 kcal</p> <p>B 87 g</p> <p>T 58 g</p> <p>NKT 20 g</p> <p>W 262 g</p> <p>C 71.2 g</p> <p>BI 19.9 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>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</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>WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>TWARÓG z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>SEREK WIEJSKI LEKKI z <u>mleka</u></p>	<p>ZUPA BARSZCZ BIAŁY woda, porcje rosółowe, żur- woda, zakwas chlebowy (mąka <u>żytnia</u>, woda), mąka <u>żytnia</u> razowa, mąka <u>pszenna</u> graham, świeży czosnek; ziemniaki, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, przyprawy</p> <p>RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, 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>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>SALATKA Z OGÓRKA, PAPRYKI I SALATY LODOWEJ</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</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>SER MOZZARELLA LIGHT z <u>mleka</u></p> <p>SALATA</p>	<p>E 2220 kcal</p> <p>B 137 g</p> <p>T 76.7 g</p> <p>NKT 25.9 g</p> <p>W 250 g</p> <p>C 32.4 g</p> <p>Bl 21.4 g</p> <p>Sód 1500.1 mg</p>
DIETA DLA DZIECI	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</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>WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>TWARÓG z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA WARZYWNA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>RISOTTO Z KURCZAKIEM ryż, noga kurczaka trybowana bez skóry, marchewka, groszek konserwowy, olej rzepakowy, 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>WĘDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>SALATKA Z OGÓRKA, PAPRYKI I SALATY LODOWEJ</p> <p>KAKAO NA MLEKU <u>mleko</u>, kakao</p>	<p>SOK OWOCOWY</p>	<p>E 1570 kcal</p> <p>B 87.7 g</p> <p>T 50.8 g</p> <p>NKT 18.6 g</p> <p>W 198 g</p> <p>C 69 g</p> <p>Bl 19 g</p> <p>Sód 1500 mg</p>

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