

Jadłospis na dzień 18.05.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA D01	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa jajowa pasteryzowana</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> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>PAPRYKA ŚWIEŻA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u></p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pierś z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>SURÓWKA Z SELERA <u>seler</u>, olej rzepakowy, pieprz, sól</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>PARÓWKA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, wzmacniacz smaku, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p> <p>JABŁKO</p>	<p>E 2045 kcal</p> <p>B 96.6 g</p> <p>T 79.9 g</p> <p>NKT 26.4 g</p> <p>W 245 g</p> <p>C 52.6 g</p> <p>BI 30.7 g</p> <p>Sód 2100 mg</p>
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa jajowa pasteryzowana</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>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>MARCHEW GOTOWANA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u></p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pierś z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>SURÓWKA Z SELERA <u>seler</u>, olej rzepakowy, pieprz, sól</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>PARÓWKA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, wzmacniacz smaku, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca</p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p> <p>JABŁKO PIECZONE</p>	<p>E 2042 kcal</p> <p>B 96.3 g</p> <p>T 79.8 g</p> <p>NKT 26.3 g</p> <p>W 245 g</p> <p>C 52.6 g</p> <p>BI 31.4 g</p> <p>Sód 2100 mg</p>
DIETA Z OGROANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW D03	<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>WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>PAPRYKA ŚWIEŻA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p>	<p>ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u></p> <p>ZIEMNIAKI GOTOWANE</p> <p>ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pierś z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>SURÓWKA Z SELERA <u>seler</u>, olej rzepakowy, pieprz, sól</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>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>PARÓWKA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, wzmacniacz smaku, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</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>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>PASTA Z FASOLI fasola biała, cebula, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>SALATA</p>	<p>E 2140 kcal</p> <p>B 95 g</p> <p>T 90.7 g</p> <p>NKT 27.8 g</p> <p>W 252 g</p> <p>C 35.6 g</p> <p>BI 33.9 g</p> <p>Sód 2100 mg</p>

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	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana 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> przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK WIEJSKI LEKKI z <u>mleka</u> MARCHEW GOTOWANA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u> ZIEMNIAKI GOTOWANE ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pień z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól CUKINIA GOTOWANA 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> przeciwutleniacze, stabilizatory POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u> JABŁKO PIECZONE	E 1800 kcal B 93.9 g T 42.4 g NKT 15.9 g W 242 g C 53 g BI 27.6 g Sód 1928 mg
DIETA BOGATOBIAŁKOWA D07	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana 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> przeciwutleniacze, stabilizatory SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u> MARCHEW GOTOWANA NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	KOKTAJL OWOCOWY jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , banan	ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u> ZIEMNIAKI GOTOWANE ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pień z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól SURÓWKA Z SELERA <u>seler</u> , olej rzepakowy, pieprz, sól 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> PARÓWKA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, wzmacniacz smaku, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u> JABŁKO	E 2130 kcal B 105 g T 68.3 g NKT 21.4 g W 286 g C 77.4 g BI 35.6 g Sód 2020 mg
DIETA PAPKOWATA D11	ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u> JAJKO GOTOWANE NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZIEMNIAKI GOTOWANE ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pień z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól CUKINIA GOTOWANA KOMPOT	ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u> CHLEB MIESZANY mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> FILET DROBIOWY GOTOWANY SEREK TARTARE z <u>mleka</u> NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u> JABŁKO PIECZONE	E 1800 kcal B 81.7 g T 47 g NKT 20.3 g W 252 g C 72.2 g BI 27.7 g Sód 1176 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa jajowa pasteryzowana</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> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>PAPRYKA ŚWIEŻA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM MARCHEWKOWY PUR woda, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u></p> <p>PYZY ZIEMNIACZANE woda, grysik ziemniaczany, skrobia ziemniaczana, sól, mąka ryżowa</p> <p>SURÓWKA Z SELERA <u>seler</u>, olej rzepakowy, pieprz, sól</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>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>SEREK TARTARE z <u>mleka</u></p> <p>PASTA Z FASOLI fasola biała, cebula, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p> <p>JABŁKO</p>	<p>E 2200 kcal</p> <p>B 77.5 g</p> <p>T 77.7 g</p> <p>NKT 22.5 g</p> <p>W 313 g</p> <p>C 56.8 g</p> <p>BI 39.9 g</p> <p>Sód 1776 mg</p>
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIĄŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa jajowa pasteryzowana</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> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>PAPRYKA ŚWIEŻA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p>	<p>ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u></p> <p>ZIEMNIANKI GOTOWANE</p> <p>ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pieś z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>SURÓWKA Z SELERA <u>seler</u>, olej rzepakowy, pieprz, sól</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>TWARÓG z <u>mleka</u></p> <p>DŻEM NISKOSŁODZONY</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</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>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>PASTA Z FASOLI fasola biała, cebula, jabłko, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p>SALATA</p>	<p>E 2250 kcal</p> <p>B 109 g</p> <p>T 70.8 g</p> <p>NKT 23.9 g</p> <p>W 305 g</p> <p>C 62.6 g</p> <p>BI 36.2 g</p> <p>Sód 1800 mg</p>
DIETA DLA DZIECI	<p>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u>, woda, masa jajowa pasteryzowana</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> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK WIEJSKI z <u>mleka</u></p> <p>PAPRYKA ŚWIEŻA</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA KREM MARCHEWKOWY woda, porcje rosółowe, marchew, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, sól, śmietana – z <u>mleka</u></p> <p>ZIEMNIANKI GOTOWANE</p> <p>ROLADKA DROBIOWA PIECZONA Z WARZYWAMI pieś z kurczaka, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>SURÓWKA Z SELERA <u>seler</u>, olej rzepakowy, pieprz, sól</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>PARÓWKA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, skrobia modyfikowana, białko wieprzowe kolagenowe, glukoza, stabilizatory, wzmacniacz smaku, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca</p> <p>OGÓREK ŚWIEŻY</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u></p> <p>JABŁKO</p>	<p>E 1640 kcal</p> <p>B 83.3 g</p> <p>T 75 g</p> <p>NKT 24 g</p> <p>W 167 g</p> <p>C 44.3 g</p> <p>BI 24.3 g</p> <p>Sód 1800 mg</p>

• **Legenda do wartości odżywczych:** E – Energia, B – białko, T – tłuszcz, NKT – nasycone kwasy tłuszczowe, W – węglowodany, C – cukry proste, Bf – 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 jadospisie z przyczyn niezależnych od kuchni szpitalnej*