

## Jadłospis na dzień 27.05.2026

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 KUKURYDZIANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , płatki kukurydziane <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>MASŁO EKSTRA</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>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA Z CIECIERZYCY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól <b>RYŻ GOTOWANY</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z</b> <b>WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>BROKUŁ GOTOWANY</b> <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>PASTA RYBNA Z TWAROGIEM</b> <u>makrela</u> wędzona, twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JABŁKO</b>	E 1970 kcal B 97 g T 53 g NKT 21.6 g W 287 g C 49 g BI 33.2 g Sód 2050 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<b>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , płatki kukurydziane <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> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA GRYSIKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kasza manna - z <u>pszenicy</u> , przyprawy ziołowe, pieprz, sól <b>RYŻ GOTOWANY</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z</b> <b>WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>BROKUŁ GOTOWANY</b> <b>KOMPOT</b>	<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</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>PASTA Z TUNCYKIEM I TWAROGIEM</b> <u>tuńczyk</u> , twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz <b>POMIDOR</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JABŁKO PIECZONE</b>	E 2050 kcal B 109 g T 51 g NKT 20.9 g W 3000 g C 47 g BI 33.2 g Sód 2040 mg
<b>DIETA Z</b> <b>OGRANICZENIEM</b> <b>ŁATWO</b> <b>PRZYSWAJALNOŚCI</b> <b>WĘGLOWODANÓW</b> <b>D03</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>MASŁO EKSTRA</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>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</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 Z CIECIERZYCY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól <b>RYŻ BRAZOWY GOTOWANY</b> <b>POTRAWKA Z KURCZAKA GOTOWANA Z</b> <b>WARZYWAMI</b> noga trybowana z kurczaka bez skóry, marchew, pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>BROKUŁ GOTOWANY</b> <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniające, stabilizatory <b>PASTA RYBNA Z TWAROGIEM</b> <u>makrela</u> wędzona, twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</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>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>SALATA</b>	E 2030 kcal B 102.9 g T 60.6 g NKT 20.6 g W 283 g C 34.8 g BI 30.6 g Sód 2060 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><b>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU</b> mleko, płatki kukurydziane</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> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA GRYSIKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kasza manna - z <u>pszenicy</u>, przyprawy ziołowe, pieprz, sól</p> <p><b>RYŻ GOTOWANY</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>BROKUŁ GOTOWANY</b></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>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>PASTA Z TUŃCZYKIEM I TWAROGIEM</b> <u>tuńczyk</u>, twaróg - z <u>mleka</u>, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>, pieprz</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	JABŁKO PIECZONE	E 2000 kcal B 112 g T 42.9 g NKT 13.9 g W 302 g C 47 g BI 33.2 g Sód 2050 mg
DIETA BOGATOBIAŁKOWA D07	<p><b>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU</b> mleko, płatki kukurydziane</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>MASŁO EKSTRA</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> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>SALATA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	KOKTAJL OWOCOWY jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , banan	<p><b>ZUPA GRYSIKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kasza manna - z <u>pszenicy</u>, przyprawy ziołowe, pieprz, sól</p> <p><b>RYŻ GOTOWANY</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>BROKUŁ GOTOWANY</b></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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>PASTA Z TUŃCZYKIEM I TWAROGIEM</b> <u>tuńczyk</u>, twaróg - z <u>mleka</u>, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>, pieprz</p> <p><b>POMIDOR</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u>	E 2260 kcal B 125.3 g T 55.6 g NKT 23.6 g W 327 g C 62.9 g BI 34.5 g Sód 1980 mg
DIETA PAPKOWATA D11	<p><b>KASZA MANNA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, kasza manna - z <u>pszenicy</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>BUDYŃ</b> mleko, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwnik, ekstrakt wanilii</p>		<p><b>RYŻ GOTOWANY</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>BROKUŁ GOTOWANY</b></p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><b>ZUPA GRYSIKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, kasza manna - z <u>pszenicy</u>, przyprawy ziołowe, pieprz, 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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>FILET DROBIOWY GOTOWANY</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	JABŁKO PIECZONE	E 2270 kcal B 109 g T 66.8 g NKT 27.3 g W 322 g C 77.6 g BI 32 g Sód 1360 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<p><b>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU</b> mleko, płatki kukurydziane</p> <p><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</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>MASŁO EKSTRA</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> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p><b>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>		<p><b>ZUPA Z CIECIERZYCY PUR</b> woda, ziemniaki, ciecierzycza, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól</p> <p><b>RYŻ GOTOWANY</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>BROKUŁ GOTOWANY</b></p> <p><b>KOMPOT</b></p>	<p><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</p> <p><b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u>, woda, mąka <u>żytnia</u>, drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u></p> <p><b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u></p> <p><b>JAJKO GOTOWANE</b></p> <p><b>PASTA PIECZARKOWA Z KASZĄ</b> kasza kuskus - z <u>pszenicy</u>, pieczarki, cebula, olej rzepakowy, przyprawy</p> <p><b>OGÓREK ŚWIEŻY</b></p> <p><b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b></p>	JABŁKO	E 2000 kcal B 86.3 g T 54 g NKT 20.2 g W 303 g C 47.2 g BI 35.8 g Sód 1770 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 KUKURYDZIANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , płatki kukurydziane <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>MASŁO EKSTRA</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>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</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 Z CIECIERZYCY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycy, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól <b>RYŻ GOTOWANY</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>BROKUŁ GOTOWANY</b> <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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>PASTA Z TUŃCZYKIEM I TWAROGIEM</b> <u>tuńczyk</u> , twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</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>SALATA</b>	E 2140 kcal B 107 g T 60.6 g NKT 22.2 g W 301 g C 36.3 g BI 33.3 g Sód 1550 mg	
<b>DIETA DLA</b> <b>DZIECI</b>	<b>PLATKI KUKURYDZIANE NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , płatki kukurydziane <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>MASŁO EKSTRA</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>SEREK WIEJSKI</b> z <u>mleka</u> <b>PAPRYKA ŚWIEŻA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>ZUPA Z CIECIERZYCY</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, ciecierzycy, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy ziołowe, pieprz, sól <b>RYŻ GOTOWANY</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>BROKUŁ GOTOWANY</b> <b>KOMPOT</b> <b>GRUSZKA</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>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA</b> mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>PASTA RYBNA Z TWAROGIEM</b> <u>makrela</u> wędzona, twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , pieprz <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>JABŁKO</b>	E 1530 kcal B 62.4 g T 47.5 g NKT 20.5 g W 204 g C 53 g BI 26.8 g Sód 1540 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 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*