

Jadłospis na dzień 02.07.2026

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>pszencicy</u> , CHLEB ŻYJNI 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 SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA OGÓRKOWA woda, porcje rosolowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszkę korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz KASZA GRYZANA GOTOWANA KARKÓWKA CURRY PIECZONA SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszkę korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u> SURÓWKA Z MARCHWI marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól KOMPOT	CHLEB ŻYJNI 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> TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , papryka świeża WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory OGÓREK KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	BANAN	E 190 kcal B 101 g T 60.4 g NKT 24.4 g W 259 g C 64.6 g BI 30.4 g Sód 2030 mg
DIETA ŁATWOSTRAWNA D02	MAKARON GOTOWANY NA MLEKU mleko, makaron - z <u>pszencicy</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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY		ZUPA WARZYWNA woda, porcje rosolowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszkę korzeń, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy RYŻ GOTOWANY KARKÓWKA PIECZONA SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszkę korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u> 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> MASŁO EKSTRA z <u>mleka</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 SALATA KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykoria	BANAN	E 1950 kcal B 87.6 g T 59 g NKT 25 g W 281 g C 61.4 g BI 35 g Sód 1930 mg
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW D03	CHLEB ŻYJNI 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 SEREK HAGA z <u>mleka</u> POMIDOR NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	ZUPA OGÓRKOWA woda, porcje rosolowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszkę korzeń, ogórki kiszzone, śmietana - z <u>mleka</u> , ziele angielskie, liść laurowy, pieprz KASZA GRYZANA GOTOWANA KARKÓWKA CURRY PIECZONA SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszkę korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u> SURÓWKA Z MARCHWI marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól KOMPOT	CHLEB ŻYJNI 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> TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z <u>mleka</u> , jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , papryka świeża WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory OGÓREK NAPAR Z CZARNEJ HERBATY	CHLEB ŻYJNI 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> SALATA	E 1950 kcal B 96.8 g T 64.3 g NKT 20.8 g W 260.7 g C 33 g BI 31.5 g Sód 2030 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 mleko, 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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK HAGA 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>RYŻ GOTOWANY</p> <p>FILET DROBIOWY GOTOWANY</p> <p>SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u></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>WEDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SALATA</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorcia</p>	BANAN	<p>E 1740 kcal</p> <p>B 90.9 g</p> <p>T 36.2 g</p> <p>NKT 13.4 g</p> <p>W 275 g</p> <p>C 58.8 g</p> <p>BI 32.9 g</p> <p>Sód 1920 mg</p>
DIETA BOGATOBIAŁKOWA D07	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU mleko, 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 DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>SEREK HAGA z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	JOGURT NATURALNY z <u>mleka</u>	<p>ZUPA WARZYWNA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>RYŻ GOTOWANY</p> <p>FILET DROBIOWY GOTOWANY</p> <p>SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u></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>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</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>SALATA</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorcia</p>	SEREK WIEJSKI LEKKI z <u>mleka</u>	<p>E 1950 kcal</p> <p>B 112 g</p> <p>T 50.9 g</p> <p>NKT 20 g</p> <p>W 272 g</p> <p>C 47.7 g</p> <p>BI 31.9 g</p> <p>Sód 1980 mg</p>
DIETA PAPKOWATA D11	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU mleko, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>RYŻ GOTOWANY</p> <p>FILET DROBIOWY GOTOWANY</p> <p>SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u></p> <p>WARZYWA GOTOWANE marchew, kalafior, brokuł</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>MASŁO EKSTRA z <u>mleka</u></p> <p>WEDLINA DROB mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, przeciwutleniacze, stabilizatory</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorcia</p>	BANAN	<p>E 1790 kcal</p> <p>B 100 g</p> <p>T 43.2 g</p> <p>NKT 20 g</p> <p>W 245 g</p> <p>C 63.6 g</p> <p>BI 24.7 g</p> <p>Sód 1460 mg</p>

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>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p>CHLEB ŻYTN I 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>SEREK HAGA z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA WARZYWNA PUR woda, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>PYZY ZIEMNIACZANE ziemniaki, skrobia ziemniaczana, woda, suszone ziemniaki, mąka <u>pszenna</u>, sól, kurkuma, cebula, olej rzepakowy</p> <p>SURÓWKA Z MARCHWI marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTN I 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>TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z <u>mleka</u>, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>, papryka świeża</p> <p>JAJKO GOTOWANE</p> <p>OGÓREK</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u>, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorja</p>	BANAN	<p>E 1900 kcal</p> <p>B 77 g</p> <p>T 60.8 g</p> <p>NKT 18.7 g</p> <p>W 274 g</p> <p>C 66 g</p> <p>BI 30.3 g</p> <p>Sód 1930 mg</p>
DIETA PODSTAWOWA DLA KOBIET W CIAŻY I W OKRESIE LAKTACJI C01	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p>CHLEB ŻYTN I 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>SEREK HAGA z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>	<p>SALATKA Z SEREM MOZZARELLA sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u>, olej rzepakowy, przyprawy</p>	<p>ZUPA WARZYWNA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>KASZA GRYZANA GOTOWANA</p> <p>KARKÓWKA CURRY PIECZONA</p> <p>SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u></p> <p>SURÓWKA Z MARCHWI marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>KOMPOT</p>	<p>CHLEB ŻYTN I 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>TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z <u>mleka</u>, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>, papryka świeża</p> <p>WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>OGÓREK</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u>, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorja</p>	<p>CHLEB ŻYTN I 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>BANAN</p>	<p>E 2230 kcal</p> <p>B 108.5 g</p> <p>T 74 g</p> <p>NKT 26.4 g</p> <p>W 294 g</p> <p>C 68.2 g</p> <p>BI 34.9 g</p> <p>Sód 1460 mg</p>
DIETA DLA DZIECI	<p>MAKARON GOTOWANY NA MLEKU <u>mleko</u>, makaron - z <u>pszenicy</u>,</p> <p>CHLEB ŻYTN I 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 HAGA z <u>mleka</u></p> <p>POMIDOR</p> <p>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</p>		<p>ZUPA OGÓRKOWA woda, porcje rosółowe, ziemniaki, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ogórki kiszane, śmietana - z <u>mleka</u>, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz</p> <p>KASZA GRYZANA GOTOWANA</p> <p>FILET DROBIOWY GOTOWANY</p> <p>SOS WARZYWNY GOTOWANY pietruszka korzeń, <u>seler</u> korzeń, marchew, olej rzepakowy, mąka <u>pszenna</u></p> <p>SURÓWKA Z MARCHWI marchew, olej rzepakowy, pieprz, sól</p> <p>KOMPOT</p> <p>JABŁKO</p>	<p>CHLEB ŻYTN I 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>TWAROŻEK Z PAPRYKĄ twaróg - z <u>mleka</u>, jogurt naturalny - z <u>mleka</u>, papryka świeża</p> <p>WĘDLINA mięso wieprzowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u>, serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory</p> <p>OGÓREK</p> <p>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU <u>mleko</u>, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u>, <u>żyto</u>, cykorja</p>	KISIEL OWOCOWY woda, skrobia, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), barwnik (karoteny), cukier	<p>E 1420 kcal</p> <p>B 79 g</p> <p>T 49.2 g</p> <p>NKT 21.3 g</p> <p>W 184 g</p> <p>C 66 g</p> <p>BI 24.4 g</p> <p>Sód 1660 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*