

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Ogórek kiszony 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Rosół z makaronem bezglutenowym 400g (09) <i>(Woda, Makaron bezglutenowy, Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 99g (03) <i>(Wieprzowina, łopatka, Jaja kurze całe (03), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Colesław 100g (07) <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Arbuz 100g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2633.17 kcal, B: 89.61 g, T: 108.48 g, W: 347.84 g, Błonnik [g]: 43.37, Cukier [g]: 74.41, Sód [mg]: 3254.16, Kwasy tł. nas. [g]: 27.57	Płatki jaglane na napoju jaglanym 300g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Ogórek kiszony 100g Masło roślinne MR 20g Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Rosół z makaronem 400g <u>(09.01)</u> <i>(Woda, Makaron bezjajeczny <u>(01)</u>, Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 120g <u>(01.03)</u> <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta <u>(01)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Majeranek suszony)</i> Colesław 100g <u>(06)</u> <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny sojowy <u>(06)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło roślinne MR 20g Pasta z tuńczyka 80g <u>(04)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa E: 2807.23 kcal , B: 137.65 g , T: 100.69 g , W: 355.08 g , Błonnik [g]: 33.77 , Cukier [g]: 91.4 , Sód [mg]: 3120.37 , Kwasy tł. nas. [g]: 46.57	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Marchewka mini na ciepło (gotowana) 100g <i>(Marchewka mini (babe))</i> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g (07)	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Rosół z makaronem 400g (09,01) <i>(Woda, Makaron bezjajeczny (01), Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 120g (01,03) <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta (01), Jaja kurze całe (03), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Fasola szparagowa, gotowana w wodzie 100g Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Salata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g Wędlina drobiowa 30g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Banan 130g
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2664.73 kcal , B: 117.23 g , T: 95.25 g , W: 352.12 g , Błonnik [g]: 33.77 , Cukier [g]: 88.84 , Sód [mg]: 2846.07 , Kwasy tł. nas. [g]: 43.87	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Marchewka mini na ciepło (gotowana) 100g <i>(Marchewka mini (babe))</i> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Rosół z makaronem 400g (09,01) <i>(Woda, Makaron bezjajeczny (01), Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 120g (01,03) <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta (01), Jaja kurze całe (03), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Fasola szparagowa, gotowana w wodzie 100g Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Salata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Banan 130g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2436.98 kcal , B: 112.56 g , T: 74.08 g , W: 347 g , Błonnik [g]: 33.56 , Cukier [g]: 88.49 , Sód [mg]: 2216.32 , Kwasy tł. nas. [g]: 25.71	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Potrawka z kurczaka - gotowana 100g <i>(Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Woda, Cukinia, Kalafior)</i> Marchewka mini na ciepło (gotowana) 100g <i>(Marchewka mini (babe))</i> Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Rosół z makaronem 400g (09.01) <i>(Woda, Makaron bezjajeczny (01), Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 120g (01.03) <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta (01), Jaja kurze całe (03), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Fasola szparagowa, gotowana w wodzie 100g Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Pasta z tuńczyka 80g (04.07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Salata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski lekki 150g (07) Banan 130g
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 2319.37 kcal , B: 120.54 g , T: 85.76 g , W: 283.47 g , Błonnik [g]: 34.32 , Cukier [g]: 84.53 , Sód [mg]: 1189.17 , Kwasy tł. nas. [g]: 41.24	Śniadanie Płatki jaglane na mleku z masłem i miodem 500g (07) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli, Płatki jaglane)</i> Twarożek z koperkiem 150g (07) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Koper ogrodowy)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Rosół z makaronem 400g (09.01) <i>(Woda, Makaron bezjajeczny (01), Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 120g (01.03) <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta (01), Jaja kurze całe (03), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Fasola szparagowa, gotowana w wodzie 100g Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Kolacja Zupa brokułowa z ziemniakami, dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 500g (09.03) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Brokuły, Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Jabłko parowane 160g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1419.78 kcal , B: 71.84 g , T: 49.55 g , W: 184.48 g , Błonnik [g]: 26.56 , Cukier [g]: 67.6 , Sód [mg]: 1294.91 , Kwasy tł. nas. [g]: 11.12	Śniadanie Zupa marchewkowa z mięsem gotowanym i żółtkiem 500g (09,03) <i>(Woda, Wieprzowina, szynka surowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Marchew, Ziemniaki, późne, Żółtko jaja kurzego (03), Pietruszka, suszona (natka pietruszki), Sól biała)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Rosół z mięsem i makaronem 499g (09,01) <i>(Woda, Makaron bezjajeczny (01), Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Olej rzepakowy, Seler korzeniowy (09), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Sól biała)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Kolacja Zupa brokułowa z ziemniakami, dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 500g (09,03) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Brokuły, Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Śmietana węgariśka 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Koktajl owocowo - jogurtowy 200g (07) <i>(Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa E: 2515.84 kcal , B: 115.15 g , T: 98.75 g , W: 311.55 g , Błonnik [g]: 36.75 , Cukier [g]: 59.67 , Sód [mg]: 3607.65 , Kwasy tł. nas. [g]: 45.03	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Ogórek kiszony 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka żytnia razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas żytni (mąka + woda) oraz sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Brzoskwinia 100g	Obiad Rosół z makaronem 400g (09,01) <i>(Woda, Makaron bezjajeczny (01), Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 120g (01,03) <i>(Wieprzowina, łopatka, Bułka tarta (01), Jaja kurze całe (03), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Śmietana węgariśka 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Colesław 100g (07) <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Arbuz 100g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2651.37 kcal, B: 95.78 g, T: 118.8 g, W: 318.77 g, Błonnik [g]: 39.78, Cukier [g]: 61.73, Sód [mg]: 3982.1, Kwasy tł. nas. [g]: 57.46	Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Parówki sojowe 100g Ketchup (ketchup) 15g Ogórek kiszony 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Rosół jarski z makaronem 401g <u>(09,01)</u> <i>(Woda, Makaron bezjajeczny <u>(01)</u>, Marchew, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Kotlet jajeczny (pieczenie) 120g <u>(03,01)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Bułka tarta <u>(01)</u>, Koper suszony, Olej rzepakowy, Pieprz ziółowy)</i> Sos majerankowy 150g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Coleśław 100g <u>(07)</u> <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Arbuz 100g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Ogórek kiszony 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Rosół z makaronem pełnoziarnistym 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Makaron penne pełnoziarnisty, Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 120g <u>(01.03)</u> <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta <u>(01)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 150g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Śmietana węgąńska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Colesław 75g <u>(07)</u> <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Fasolka szparagowa żółta, gotowana 75g Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy, bez cukru)</i>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Pasta z tuńczyka 80g <u>(04.07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Arbuz 100g

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 04-Ryby i produkty pochodne, 06-Soja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki gryczane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g (03) Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jabłko 160g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zupa jarzynowa, mrożona (09), Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń waniliowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Ser żółty 40g (07) Ogórek kiszony 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna E: 2180.96 kcal , B: 67.49 g , T: 78.73 g , W: 312.56 g , Błonnik [g]: 36.46 , Cukier [g]: 60.69 , Sód [mg]: 2609.28 , Kwasy tł. nas. [g]: 21.28	Śniadanie Płatki gryczane na napoju jaglanym 300g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g (03) Pomidor 100g Masło roślinne MR 20g Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Barszcz biały z ziemniakami i koperkiem 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, późne, Śmietana węgarińska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Zakwas na żur, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń waniliowy 200g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Hummus paprykowy 80g Ogórek kiszony 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Pudding ryżowy na napoju jaglanym (150g) z musem owocowym (50g) 200g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa E: 2291.98 kcal , B: 110.38 g , T: 86.06 g , W: 282.18 g , Błonnik [g]: 25.75 , Cukier [g]: 73.71 , Sód [mg]: 2589.62 , Kwasy tł. nas. [g]: 46.8	Śniadanie Płatki gryczane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane)</i> Pasta z białek jaj i sera 80g <u>(03,07)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>)</i> Pomidor b/s 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Wędlina drobiowa 60g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa szpinakowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Szpinak, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Pieprz czarny)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń waniliowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek śmietankowy naturalny 80g <u>(07)</u> Pomidor b/s 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i>	Dobry Posiłek Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2097.43 kcal , B: 87.73 g , T: 75.21 g , W: 280.27 g , Błonnik [g]: 25.21 , Cukier [g]: 72.96 , Sód [mg]: 1689.92 , Kwasy tł. nas. [g]: 44.47	Śniadanie Płatki gryczane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane)</i> Pasta z białek jaj i sera 80g <u>(03,07)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>)</i> Pomidor b/s 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa szpinakowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Szpinak, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Pieprz czarny)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń waniliowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek śmietankowy naturalny 80g <u>(07)</u> Pomidor b/s 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2087.43 kcal , B: 87.57 g , T: 74.21 g , W: 280.15 g , Błonnik [g]: 25.21 , Cukier [g]: 72.88 , Sód [mg]: 1734.8 , Kwasy tł. nas. [g]: 33.79	Śniadanie Płatki gryczane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki gryczane)</i> Pasta z białek jaj i sera 80g (03,07) <i>(Białko jaja kurzego (03), Ser twarogowy (twaróg) chudy (07))</i> Pomidor b/s 100g Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa szpinakowa z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Szpinak, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Pieprz czarny)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń waniliowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Serek śmietankowy naturalny 80g (07) Pomidor b/s 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 1866.9 kcal , B: 100.83 g , T: 57.3 g , W: 250.33 g , Błonnik [g]: 25.61 , Cukier [g]: 79.11 , Sód [mg]: 914.95 , Kwasy tł. nas. [g]: 28.88	Śniadanie Płatki gryczane na mleku z masłem i miodem 500g (07) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Płatki gryczane, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli)</i> Pasta z białek jaj i sera 150g (03,07) <i>(Białko jaja kurzego (03), Ser twarogowy (twaróg) chudy (07))</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa szpinakowa z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Szpinak, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Pieprz czarny)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń waniliowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Kolacja Zupa wielowarzywna z ryżem, żółtkiem i indykiem 500g (09,03) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zupa jarzynowa, mrożona (09), Ryż biały, Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1503.05 kcal , B: 79.68 g , T: 41.76 g , W: 213.2 g , Błonnik [g]: 26.98 , Cukier [g]: 75.88 , Sód [mg]: 1463.42 , Kwasy tł. nas. [g]: 13.23	Śniadanie Zupa grysikowa z dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 501g (09,01,03) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Koper ogrodowy, Sól biała, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus jabłkowy 200g	Obiad Zupa szpinakowa z mięsem gotowanym i żółtkiem 500g (09,03) <i>(Woda, Mięso z udźca indyka, bez skóry, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Szpinak, Żółtko jaja kurzego (03), Koper ogrodowy, Pieprz czarny, Sól biała)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń waniliowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Kolacja Zupa wielowarzywna z ryżem, żółtkiem i indykiem 500g (09,03) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zupa jarzynowa, mrożona (09), Ryż biały, Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa E: 2152.47 kcal , B: 93.19 g , T: 81.03 g , W: 277.32 g , Błonnik [g]: 28.43 , Cukier [g]: 67.5 , Sód [mg]: 2592.49 , Kwasy tł. nas. [g]: 43.01	Śniadanie Płatki gryczane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g (03) Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Barszcz biały z ziemniakami i koperkiem 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, późne, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Zakwas na żur, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń waniliowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Ser żółty 40g (07) Ogórek kiszony 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2138.33 kcal, B: 78.78 g, T: 78.58 g, W: 294.14 g, Błonnik [g]: 29.29, Cukier [g]: 68.48, Sód [mg]: 2566.46, Kwasy tł. nas. [g]: 41.88	Płatki gryczane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g <u>(03)</u> Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jablko 160g	Barszcz biały z ziemniakami i koperkiem 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Śmietana węgalska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Zakwas na żur, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki wege bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń waniliowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser żółty 40g <u>(07)</u> Ogórek kiszony 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki gryczane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g <u>(03)</u> Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jabłko 160g	Barszcz biały z ziemniakami i koperkiem 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Śmietana węgarska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Zakwas na żur, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki z ryżem brązowym bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 300g <i>(Ryż brązowy, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 75g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Salata z jogurtem 75g <u>(07)</u> <i>(Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Salata)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń waniliowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń waniliowy, bez cukru)</i>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser żółty 40g <u>(07)</u> Ogórek kiszony 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pudding jaglany na mleku (150g) z musem owocowym (50g): 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mus jabłko - malina, Kasza jaglana, gotowana)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa gulaszowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Przecier pomidorowy, Wieprzowina, szynka surowa, Papryka czerwona, Koncentrat pomidorowy, 30%, Koper ogrodowy)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym (gotowanie) 150g <u>(07,09)</u> <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mąka owsiana pełnoziarnista, bezglutenowa, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Pieprz czarny)</i> Kasza gryczana, gotowana 200g Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Rzodkiewka, Szczypiorek)</i> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2427.41 kcal, B: 95.3 g, T: 82.24 g, W: 348.75 g, Błonnik [g]: 42.16, Cukier [g]: 75.4, Sód [mg]: 1944.19, Kwasy tł. nas. [g]: 20.75	Płatki owsiane na napoju jaglanym 300g (01) <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki owsiane (01))</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 100g Masło roślinne MR 20g Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa gulaszowa z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Przecier pomidorowy, Wieprzowina, szynka surowa, Papryka czerwona, Koncentrat pomidorowy, 30%, Koper ogrodowy)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym roślinnym (gotowanie) 150g (06,01,09) <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny sojowy (06), Mąka pszenna, typ 500 (01), Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g (01) Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wielowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Jaja kurze całe, gotowane 100g (03) Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy na napoju jaglanym (150g) z owocami (50g) 200g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2513.42 kcal, B: 114.76 g, T: 102.08 g, W: 301.1 g, Błonnik [g]: 31.85, Cukier [g]: 73.93, Sód [mg]: 2709.53, Kwasy tł. nas. [g]: 40.71	Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Salata 30g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Serek twarogowy, ziarnisty 80g <u>(07)</u>	Banan 130g	Zupa dyniowa z ziemniakami, mięsem i natką pietruszki, zabeliana 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Ziemniaki, późne, Dynia, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Kotlety warzywne w sosie ziołowym (gotowanie) 120g <u>(09,01)</u> <i>(Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Olej rzepakowy, Bułka tarta <u>(01)</u>, Pieprz ziołowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko parowane, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z koperkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Koper ogrodowy)</i> Brokuły, gotowane 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g Wędlina wieprzowa 60g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2246.62 kcal, B: 87.4 g, T: 85.74 g, W: 298.46 g, Błonnik [g]: 31.85, Cukier [g]: 71.29, Sód [mg]: 1795.93, Kwasy tł. nas. [g]: 34.12	Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Salata 30g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa dyniowa z ziemniakami, mięsem i natką pietruszki, zabeliana 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Ziemniaki, późne, Dynia, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Kotlety warzywne w sosie ziołowym (gotowanie) 120g <u>(09,01)</u> <i>(Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Olej rzepakowy, Bułka tarta <u>(01)</u>, Pieprz ziołowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko parowane, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wielowowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z koperkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Koper ogrodowy)</i> Brokuły, gotowane 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki owsiane na mleku 300g (07.01) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01))</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Salata 30g Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa dyniowa z ziemniakami, mięsem i natką pietruszki, zabelana 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Ziemniaki, późne, Dynia, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Kotlety warzywne w sosie ziołowym (gotowanie) 120g (09.01) <i>(Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Olej rzepakowy, Bułka tarta (01), Pieprz ziołowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g (01) Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko parowane, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wielowowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretką jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Twarożek z koperkiem 80g (07) <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy (07), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Koper ogrodowy)</i> Brokuły, gotowane 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 2144.23 kcal , B: 93.98 g , T: 87.06 g , W: 262.42 g , Błonnik [g]: 34.51 , Cukier [g]: 77.8 , Sód [mg]: 1500.36 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.11	Śniadanie Płatki owsiane na mleku z masłem i miodem 500g (07,01) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli)</i> Pasta mięsna 150g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Zupa dyniowa z ziemniakami, mięsem i natką pietruszki, zabeliana 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Ziemniaki, późne, Dynia, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Kotlety warzywne w sosie ziołowym (gotowanie) 120g (09,01) <i>(Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Olej rzepakowy, Bułka tarta (01), Pieprz ziołowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g (01) Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko parowane, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Galaretką jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Kolacja Krem z białych warzyw z kaszą, żółtkiem i mięsem gotowanym 500g (03,09) <i>(Woda, Kalafior, mrożony, Kasza kukurydziana, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Filety z kurczaka, gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Śmietana wiekańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1285.59 kcal , B: 71.17 g , T: 43.87 g , W: 162.22 g , Błonnik [g]: 23.92 , Cukier [g]: 70.98 , Sód [mg]: 1102.04 , Kwasy tł. nas. [g]: 12.78	Śniadanie Barszcz czerwony z żółtkiem i mięsem gotowanym 501g (09,03) <i>(Woda, Wieprzowina, szynka surowa, Buraki, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, średnio, Żółtko jaja kurzego (03), Koncentrat pomidorowy, 30%, Cukier, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Sól biała, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Zupa dyniowa z kaszą jaglaną, mięsem i natką pietruszki, zabeliana 500g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza jagłana, gotowana, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Śmietana wiekańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Dynia, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Sól biała, Ziele angielskie całe)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Kolacja Krem z białych warzyw z kaszą, żółtkiem i mięsem gotowanym 500g (03,09) <i>(Woda, Kalafior, mrożony, Kasza kukurydziana, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy (09), Filety z kurczaka, gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Śmietana wiekańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Koktajl owocowo - jogurtowy 200g (07) <i>(Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2436.73 kcal, B: 111.01 g, T: 77.94 g, W: 345.62 g, Błonnik [g]: 43.08, Cukier [g]: 83.59, Sód [mg]: 1857.84, Kwasy tł. nas. [g]: 33.1	Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa gulaszowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Przecier pomidorowy, Wieprzowina, szynka surowa, Papryka czerwona, Koncentrat pomidorowy, 30%, Koper ogrodowy)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym (gotowanie) 150g <u>(07,01,09)</u> <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Rzodkiewka, Szczypiorek)</i> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2441.53 kcal, B: 94.12 g, T: 82.02 g, W: 357.32 g, Błonnik [g]: 47.36, Cukier [g]: 77.34, Sód [mg]: 1633.45, Kwasy tł. nas. [g]: 32.71	Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g <u>(11)</u> Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym (gotowanie) 150g <u>(07,01,09)</u> <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Rzodkiewka, Szczypiorek)</i> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07.01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa gulaszowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Przecier pomidorowy, Wieprzowina, szynka surowa, Papryka czerwona, Koncentrat pomidorowy, 30%, Koper ogrodowy)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym (gotowanie) 150g <u>(07.01.09)</u> <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 75g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Brukselka, gotowana 75g Kompot wielowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa, bez cukru 200g	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Rzodkiewka, Szczypiorek)</i> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 06-Soja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 11-Nasiona sezamu i produkty pochodne

Jadłospis	środa (2026-08-12)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa E: 2142.46 kcal, B: 102.74 g, T: 87.97 g, W: 252.68 g, Błonnik [g]: 33.59, Cukier [g]: 64.57, Sód [mg]: 2076.99, Kwasy tł. nas. [g]: 39.23	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Kasza kukurydziana)</i> Jajecznica ze szczypiorkiem 80g <u>(03,07)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u>)</i> Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Pomarańcza 100g	Obiad Krupnik jaglany 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Kasza jaglana, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie pieczeniowym (duszenie) 150g <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka owsiana pełnoziarnista, bezglutenowa, Cebula, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziołowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 100g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Pieczywo chrupkie jaglane 30g <u>(01)</u>	Kolacja Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> sałatka z kurczakiem i pomidorem 80g <i>(Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziołowy)</i> Rzodkiewka 100g Wędlina drobiowa 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Jabłko 160g
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna E: 2105.86 kcal, B: 86.19 g, T: 73.13 g, W: 293.69 g, Błonnik [g]: 32.87, Cukier [g]: 66.22, Sód [mg]: 1741.65, Kwasy tł. nas. [g]: 19.59	Śniadanie Kasza kukurydziana na napoju jaglanym 300g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Kasza kukurydziana)</i> Jajecznica ze szczypiorkiem 80g <u>(03)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Masło roślinne MR)</i> Ogórek świeży 100g Masło roślinne MR 20g Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Pomarańcza 100g	Obiad Zupa grysikowa 400g <u>(09,01)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Kasza manna <u>(01)</u>, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie pieczeniowym (duszenie) 150g <u>(01)</u> <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Cebula, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziołowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 100g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Pieczywo chrupkie jaglane 30g <u>(01)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło roślinne MR 20g sałatka z kurczakiem i pomidorem 80g <i>(Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziołowy)</i> Rzodkiewka 100g Wędlina drobiowa 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	środa (2026-08-12)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa E: 2251.31 kcal , B: 123.48 g , T: 79.69 g , W: 272.34 g , Błonnik [g]: 24.76 , Cukier [g]: 63.36 , Sód [mg]: 2458.42 , Kwasy tł. nas. [g]: 37.61	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Kasza kukurydziana)</i> Jajecznica z białek jaj z koperkiem 80g <u>(03,07)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Koper ogrodowy, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u>)</i> Sałata 30g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Pasta z tuńczyka 80g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i>	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa grysikowa 400g <u>(09,01)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Kasza manna <u>(01)</u>, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie własnym (duszenie) 150g <u>(01)</u> <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziołowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 100g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Sucharki (mąka <u>pszenna</u> (86%), olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z <u>mleka</u>), glukoza, ekstrakt słodowy <u>jeczmienny</u> , drożdże, gluten <u>pszenny</u> , sól, mąka sojowa, emulgatory, lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy) 30g <u>(01,07)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> sałatka z kurczakiem i pomidorem b/s 80g <i>(Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor b/s, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziołowy)</i> Wędlina drobiowa 30g Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u> , sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Jabłko parowane 160g
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2182.31 kcal , B: 110.02 g , T: 78.57 g , W: 271.1 g , Błonnik [g]: 24.76 , Cukier [g]: 62.52 , Sód [mg]: 2136.82 , Kwasy tł. nas. [g]: 37.2	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Kasza kukurydziana)</i> Jajecznica z białek jaj z koperkiem 80g <u>(03,07)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Koper ogrodowy, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u>)</i> Sałata 30g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa grysikowa 400g <u>(09,01)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Kasza manna <u>(01)</u>, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie własnym (duszenie) 150g <u>(01)</u> <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziołowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 100g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Sucharki (mąka <u>pszenna</u> (86%), olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z <u>mleka</u>), glukoza, ekstrakt słodowy <u>jeczmienny</u> , drożdże, gluten <u>pszenny</u> , sól, mąka sojowa, emulgatory, lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy) 30g <u>(01,07)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> sałatka z kurczakiem i pomidorem b/s 80g <i>(Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor b/s, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziołowy)</i> Wędlina drobiowa 30g Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u> , sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Jabłko parowane 160g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	środa (2026-08-12)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2147.51 kcal , B: 109.85 g , T: 74.49 g , W: 271.57 g , Błonnik [g]: 24.76 , Cukier [g]: 63.18 , Sód [mg]: 2185.29 , Kwasy tł. nas. [g]: 23.42	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Kasza kukurydziana)</i> Jajecznica z białek jaj z koperkiem 80g (03) <i>(Białko jaja kurzego (03), Koper ogrodowy, Masło roślinne MR)</i> Sałata 30g Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa grysikowa 400g (09,01) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie własnym (duszenie) 150g (01) <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 (01), Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziółowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 100g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Sucharki (mąka pszenna (86%), olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z mleka), glukoza, ekstrakt słodowy jęczmienny , drożdże, gluten pszenny , sól, mąka sojowa, emulgatory, lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy) 30g (01,07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g sałatka z kurczakiem i pomidorem b/s 80g <i>(Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor b/s, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziółowy)</i> Wędlina drobiowa 30g Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski lekki 150g (07) Jabłko parowane 160g
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 1974.84 kcal , B: 125.23 g , T: 77.82 g , W: 204.98 g , Błonnik [g]: 21.12 , Cukier [g]: 83.77 , Sód [mg]: 1389.32 , Kwasy tł. nas. [g]: 37.6	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku z masłem i miodem 500g (07) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Kasza kukurydziana, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli)</i> Jajecznica z białek jaj z koperkiem 150g (03,07) <i>(Białko jaja kurzego (03), Koper ogrodowy, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa grysikowa 400g (09,01) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie własnym (duszenie) 150g (01) <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 (01), Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziółowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 100g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Barszcz czerwony z żółtkiem i mięsem gotowanym 500g (09,03) <i>(Woda, Wieprzowina, szynka surowa, Buraki, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, średnio, Żółtko jaja kurzego (03), Koncentrat pomidorowy, 30%, Cukier, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Jabłko parowane 160g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	środa (2026-08-12)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 1455.9 kcal, B: 85.99 g, T: 41.56 g, W: 196.76 g, Błonnik [g]: 25.64, Cukier [g]: 76.64, Sód [mg]: 1109.15, Kwasy tł. nas. [g]: 14.02	Zupa kalafiorowa z ryżem, dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 500g (09.03) (Woda, Włoszczyzna świeża (09), Kalafior, mrożony, Filety z kurczaka, gotowane, Ryż biały, Żółtko jaja kurzego (03), Śmietana węgierska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Mus jabłkowy 200g	Zupa grysikowa z dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 501g (09.01.03) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Koper ogrodowy, Sól biała, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Barszcz czerwony z żółtkiem i mięsem gotowanym 500g (09.03) (Woda, Wieprzowina, szynka surowa, Buraki, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, średnio, Żółtko jaja kurzego (03), Koncentrat pomidorowy, 30%, Cukier, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2204.46 kcal, B: 111.24 g, T: 84.78 g, W: 263.5 g, Błonnik [g]: 28.96, Cukier [g]: 58.55, Sód [mg]: 2095.08, Kwasy tł. nas. [g]: 39.28	Kasza kukurydziana na mleku 300g (07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Kasza kukurydziana) Jajecznica ze szczypiorkiem 80g (03.07) (Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07)) Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pomarańcza 100g	Zupa grysikowa 400g (09.01) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Plastry schabu w sosie pieczeniowym (duszenie) 150g (01) (Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 (01), Cebula, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziółowy) Ziemniaki z koperkiem 200g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Buraki na ciepło (duszenie) 100g (Buraki) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Sucharki (mąka pszenna (86%), olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z mleka), glukoza, ekstrakt słodowy jeczmienny, drożdże, gluten pszenny, sól, mąka sojowa, emulgatory, lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy) 30g (01.07)	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) sałatka z kurczakiem i pomidorem 80g (Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziółowy) Rzodkiewka 100g Wędlina drobiowa 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Jabłko 160g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	środa (2026-08-12)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2169.97 kcal, B: 87.29 g, T: 79.79 g, W: 291.95 g, Błonnik [g]: 36.06, Cukier [g]: 67.4, Sód [mg]: 2189.86, Kwasy tł. nas. [g]: 41.94	Kasza kukurydziana na mleku 300g (07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Kasza kukurydziana) Jajecznica ze szczypiorkiem 80g (03,07) (Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07)) Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pomarańcza 100g	Zupa grysikowa 400g (09,01) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Gulasz wegetariański z warzywami i ciecierzycą (duszenie) 150g (09) (Woda, Cieciorka surowa (ciecierzyca), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kminek cały, Papryka w proszku) Ziemniaki z koperkiem 200g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Buraki na ciepło (duszenie) 100g (Buraki) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Sucharki (mąka pszenna (86%), olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z mleka), glukoza, ekstrakt słodowy jeczmienny, drożdże, gluten pszenny, sól, mąka sojowa, emulgatory, lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy) 30g (01,07)	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Sałatka z buraka sera fety i roszponki 80g (07) (Buraki, Ser typu Feta (07), Roszponka, Oliwa z oliwek) Ser żółty 20g (07) Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Jabłko 160g
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
E: 2269.14 kcal, B: 108.38 g, T: 107.77 g, W: 234.53 g, Błonnik [g]: 33.62, Cukier [g]: 57.59, Sód [mg]: 2361.02, Kwasy tł. nas. [g]: 49.54	Płatki jaglane na mleku 300g (07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane) Jajecznica ze szczypiorkiem 80g (03,07) (Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07)) Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pomarańcza 100g	Zupa grysikowa 400g (09,01) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Plastry schabu w sosie pieczeniowym (duszenie) 150g (01) (Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 (01), Cebula, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziółowy) Ziemniaki z koperkiem 200g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Kalafior, gotowany 75g Mizeria z ogórka kiszzonego, cebuli i marchewki z olejem 75g (Marchew, Ogórek kiszony, Cebula, Olej rzepakowy, Koper ogrodowy) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Serek śmietankowy, naturalny 40g (07) Pomidor 50g	Chleb żytni razowy 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) sałatka z kurczakiem i pomidorem 80g (Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziółowy) Rzodkiewka 100g Wędlina drobiowa 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Jabłko 160g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 04-Ryby i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa E: 2366.06 kcal , B: 86.02 g , T: 103.56 g , W: 287.32 g , Błonnik [g]: 33.78 , Cukier [g]: 77.66 , Sód [mg]: 2306.27 , Kwasy tł. nas. [g]: 52.95	Śniadanie Płatki gryczane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki gryczane)</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Brzoskwinia 100g	Obiad Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 400g (09) <i>(Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Śmietana węgarska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Śmietana węgarska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Kolacja Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek typu Fromage, naturalny 80g (07) Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07)

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2209.21 kcal, B: 84.99 g, T: 75.3 g, W: 311.01 g, Błonnik [g]: 35.07, Cukier [g]: 67.62, Sód [mg]: 2680.25, Kwasy tł. nas. [g]: 19.71	Płatki żytnie na napoju jaglanym 300g (01) (Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki żytnie (01)) Wędlina drobiowa 60g Pomidor 100g Masło roślinne MR 20g Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 400g (09) (Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe) Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g (Morszczuk, filet, świeży, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny) Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g (Szpinak, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny) Kompot wieloowocowy 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Kisiel truskawkowy 200g (Woda, kisiel truskawkowy)	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Pasta mięsna 80g (Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy) Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny sojowy 150g (06)

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa E: 2715.91 kcal , B: 106.3 g , T: 115.56 g , W: 324.5 g , Błonnik [g]: 27.19 , Cukier [g]: 88.66 , Sód [mg]: 3034.35 , Kwasy tł. nas. [g]: 63.51	Śniadanie Płatki żytnie na mleku 300g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki żytnie <u>(01)</u>)</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor b/s 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Serek śmietankowy naturalny 80g <u>(07)</u>	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Ziemniaki, średnio, Kalafior, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u> Kalafior, gotowany 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g Wędlina drobiowa 30g	Dobry Posiłek Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u>
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2481.41 kcal , B: 95.96 g , T: 95.32 g , W: 321.78 g , Błonnik [g]: 26.91 , Cukier [g]: 86.18 , Sód [mg]: 2571.25 , Kwasy tł. nas. [g]: 50.56	Śniadanie Płatki żytnie na mleku 300g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki żytnie <u>(01)</u>)</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor b/s 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Ziemniaki, średnio, Kalafior, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u> Kalafior, gotowany 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2285.01 kcal , B: 93.56 g , T: 73.44 g , W: 323.82 g , Błonnik [g]: 27.31 , Cukier [g]: 88.5 , Sód [mg]: 2555.33 , Kwasy tł. nas. [g]: 25.61	Śniadanie Płatki żytnie na mleku 300g (01,07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki żytnie (01))</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor b/s 100g Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem 400g (09) <i>(Woda, Ziemniaki, średnio, Kalafior, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Serek fromage light 80g (07) Kalafior, gotowany 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07)
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 2687.27 kcal , B: 99.91 g , T: 132.9 g , W: 282.42 g , Błonnik [g]: 25.52 , Cukier [g]: 78.58 , Sód [mg]: 2031.74 , Kwasy tł. nas. [g]: 66.21	Śniadanie Płatki żytnie na mleku z masłem i miodem 500g (07,01) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Płatki żytnie (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli)</i> Serek typu Fromage, naturalny 150g (07) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem 400g (09) <i>(Woda, Ziemniaki, średnio, Kalafior, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Kolacja Zupa ryżowa z mięsem gotowanym, zabelana 500g <i>(Woda, Szynka wieprzowa, gotowana, Ryż biały, Marchew, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Pietruszka, korzeń, Olej rzepakowy, Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07) Mus truskawkowy 50g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1504.97 kcal, B: 68.38 g, T: 48.54 g, W: 211.93 g, Błonnik [g]: 25.88 , Cukier [g]: 65.92 , Sód [mg]: 1105.22 , Kwasy tł. nas. [g]: 12.23	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Zupa zacierkowa z mięsem i natką pietruszki: 500g (09,01,03) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Jaja kurze całe (03), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Mąka pszenna, typ 550 (01), Liście laurowe, suszone, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Mus bananowy 200g	Zupa kalafiorowa z ryżem, dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 500g (09,03) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Kalafior, mrożony, Filety z kurczaka, gotowane, Ryż biały, Żółtko jaja kurzego (03), Śmietana wiegarska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Zupa ryżowa z mięsem gotowanym, zabelana 500g <i>(Woda, Szynka wieprzowa, gotowana, Ryż biały, Marchew, Śmietana wegarska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Pietruszka, korzeń, Olej rzepakowy, Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Koktajl owocowo - jogurtowy 200g (07) <i>(Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2421.86 kcal, B: 90.94 g, T: 99.93 g, W: 304.33 g, Błonnik [g]: 32.76, Cukier [g]: 75.56, Sód [mg]: 2531.87, Kwasy tł. nas. [g]: 52.9	Płatki żytnie na mleku 300g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki żytnie <u>(01)</u>)</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Śmietana węgańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Śmietana węgańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2659.01 kcal, B: 79.9 g, T: 108.96 g, W: 360.12 g, Błonnik [g]: 46.98, Cukier [g]: 85.2, Sód [mg]: 2328.75, Kwasy tł. nas. [g]: 53.49	Płatki żytnie na mleku 300g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki żytnie <u>(01)</u>)</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g <u>(11)</u> Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Potrawka wegetariańska z ciecierzycą (duszenie) 150g <i>(Cieciorka surowa (ciecierzyca), Marchew, Pietruszka, korzeń, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Groszek zielony, Woda, Pieprz ziółowy, Pietruszka, suszona (natka pietruszki))</i> Ryż biały, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki żytnie na mleku 300g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki żytnie <u>(01)</u>)</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 150g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż brązowy, gotowany 200g Szpinak na gęsto (duszony) 75g <i>(Szpinak, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Surówka z kiszonej kapusty, marchewki i cebuli z oliwą z oliwek 74g <i>(Kapusta kiszona, Marchew, Cebula, Oliwa z oliwek, Pieprz czarny)</i> Kompot wielowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, Kisiel truskawkowy, bez cukru)</i>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 06-Soja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 11-Nasiona sezamu i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Piątek (2026-08-14)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa E: 2490.63 kcal , B: 93.68 g , T: 114.34 g , W: 295.83 g , Błonnik [g]: 45.97 , Cukier [g]: 116.25 , Sód [mg]: 1970.75 , Kwasy tł. nas. [g]: 49.99	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe na mące bezgltutenowej 250g (07,03) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jaja kacze całe (03), Mąka owsiana pełnoziarnista, bezglutenowa, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g (09) <i>(Seler korzeniowy (09), Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Salatka jarzynowa 80g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10), Cebula)</i> Pomidor 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna E: 2279.43 kcal , B: 76.02 g , T: 83.81 g , W: 323.6 g , Błonnik [g]: 40.31 , Cukier [g]: 93.64 , Sód [mg]: 1968.72 , Kwasy tł. nas. [g]: 19.84	Śniadanie Płatki jaglane na napoju jaglanym 300g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g (04) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Olej rzepakowy)</i> Rzodkiewka 100g Masło roślinne MR 20g Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami i mięsem 400g (09) <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża (09), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Makaron penne, gotowany 200g (01) Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g (09) <i>(Seler korzeniowy (09), Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny sojowy 200g (06)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Salatka jarzynowa 80g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10), Cebula)</i> Pomidor 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Piątek (2026-08-14)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2710.52 kcal, B: 135.36 g, T: 105.8 g, W: 323.89 g, Błonnik [g]: 34.55, Cukier [g]: 113.19, Sód [mg]: 2740.53, Kwasy tł. nas. [g]: 52.98	Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Kalafior, gotowany 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Twarożek z koperkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Koper ogrodowy)</i>	Jabłko parowane 160g	Zupa koperkowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 250g <u>(01,07,03)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty <u>(07)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u>)</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g <u>(09)</u> <i>(Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Salatka jarzynowa z białek jaj i jogurtu naturalnego 120g <u>(07,03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Pasta z białek jaj i szynki 120g <u>(03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Wędlina wieprzowa)</i> Pomidor b/s 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2523.28 kcal, B: 112.63 g, T: 97.95 g, W: 317.05 g, Błonnik [g]: 33.68, Cukier [g]: 109.48, Sód [mg]: 2425.98, Kwasy tł. nas. [g]: 49.45	Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Kalafior, gotowany 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jabłko parowane 160g	Zupa koperkowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 250g <u>(01,07,03)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty <u>(07)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u>)</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g <u>(09)</u> <i>(Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Salatka jarzynowa z białek jaj i jogurtu naturalnego 80g <u>(07,03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Pasta z białek jaj i szynki 80g <u>(03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Wędlina wieprzowa)</i> Pomidor b/s 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Piątek (2026-08-14)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2476.77 kcal , B: 113.44 g , T: 92.54 g , W: 316.69 g , Błonnik [g]: 33.68 , Cukier [g]: 109.28 , Sód [mg]: 2487.34 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.8	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Kalafior, gotowany 100g Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 250g <u>(01,07,03)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Masło roślinne MR)</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g <u>(09)</u> <i>(Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło roślinne MR 20g Salatka jarzynowa z białek jaj i jogurtu naturalnego 80g <u>(07,03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Pasta z białek jaj i szynki 80g <u>(03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Wędlina wieprzowa)</i> Pomidor b/s 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 2611.74 kcal , B: 107.9 g , T: 104.76 g , W: 327.66 g , Błonnik [g]: 32.1 , Cukier [g]: 115.94 , Sód [mg]: 1907.74 , Kwasy tł. nas. [g]: 49.77	Śniadanie Płatki jaglane na mleku z masłem i miodem 500g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu <u>(07)</u>, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) <u>(07)</u>, Miód pszczeli, Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 150g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 250g <u>(01,07,03)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty <u>(07)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) <u>(07)</u>)</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g <u>(09)</u> <i>(Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Kolacja Krem z batata z kaszą kukurydzianą i mięsem, zabelana 500g <u>(01,03,09)</u> <i>(Woda, Pomidor b/s, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Batat (ziemniak słodki), Kasza kukurydziana, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Groszek ptyśiowy <u>(01,03)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Oliwa z oliwek, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Papryka w proszku, Tymianek świeży)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Piątek (2026-08-14)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1416.14 kcal, B: 64.92 g, T: 45.91 g, W: 200.02 g, Błonnik [g]: 29.05 , Cukier [g]: 76.36 , Sód [mg]: 646.38 , Kwasy tł. nas. [g]: 14.72	Śniadanie Zupa krem z zielonych warzyw z mięsem gotowanym i śmietanką 501g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, późne, Mięso z piersi indyka, bez skóry, Brokuły, Kasza jaglana, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cukinia)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus jabłkowy 200g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami, dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 501g (09,03) <i>(Woda, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego (03), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Krem z batata z kaszą kukurydzianą i mięsem, zabelana 500g (01,03,09) <i>(Woda, Pomidor b/s, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Batat (ziemniak słodki), Kasza kukurydziana, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Groszek ptysiowy (01,03), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Oliwa z oliwek, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Papryka w proszku, Tymianek świeży)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa E: 2536.98 kcal, B: 100.31 g, T: 107.14 g, W: 313.1 g, Błonnik [g]: 37.79 , Cukier [g]: 110.23 , Sód [mg]: 1977.05 , Kwasy tł. nas. [g]: 49.23	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 250g (01,07,03) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jaja kacze całe (03), Mąka pszenna, typ 500 (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g (09) <i>(Seler korzeniowy (09), Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Salatka jarzynowa 80g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10), Cebula)</i> Pomidor 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Piątek (2026-08-14)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska E: 2607.98 kcal , B: 99.35 g , T: 115.72 g , W: 312.46 g , Błonnik [g]: 37.79 , Cukier [g]: 109.39 , Sód [mg]: 1796.45 , Kwasy tł. nas. [g]: 51.82	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g (03) Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 250g (01,07,03) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jaja kacze całe (03), Mąka pszenna, typ 500 (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g (09) <i>(Seler korzeniowy (09), Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Salatka jarzynowa 80g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10), Cebula)</i> Pomidor 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów E: 2524.9 kcal , B: 97.99 g , T: 108.6 g , W: 312.46 g , Błonnik [g]: 43.28 , Cukier [g]: 112.92 , Sód [mg]: 1961.61 , Kwasy tł. nas. [g]: 49.33	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 250g (01,07,03) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jaja kurze całe (03), Mąka pszenna, typ 500 (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Polewa owocowa 100g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 75g (09) <i>(Seler korzeniowy (09), Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem 75g <i>(Kapusta pekińska, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Chleb żytni razowy 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Salatka jarzynowa 80g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10), Cebula)</i> Pomidor 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Posiłek nocny Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 04-Ryby i produkty pochodne, 06-Soja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Kasza kukurydziana na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Kasza kukurydziana)</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g <u>(11)</u> Ogórki konserwowe 100g <u>(12,10)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie serowo-ziółowym 150g <u>(07,09)</u> <i>(Polędwica z kurczaka, Serek śmietankowy naturalny <u>(07)</u>, Oliwa z oliwek, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <u>(03)</u> <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 100g <u>(03)</u> <i>(Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym <u>(03)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <u>(03)</u> <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser żółty 40g <u>(07)</u> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2586.37 kcal, B: 83.27 g, T: 89.29 g, W: 381.01 g, Błonnik [g]: 34.44, Cukier [g]: 73.24, Sód [mg]: 2243.76, Kwasy tł. nas. [g]: 21.19	Płatki jęczmienne na napoju jaglanym 300g (01) (Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki jęczmienne (01)) Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g (11) Ogórki konserwowe 100g (12,10) Masło roślinne MR 20g Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem 400g (09) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Polędwiczka drobiowa w sosie ziołowym 150g (09) (Polędwica z kurczaka, Oliwa z oliwek, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zioła prowansalskie) Ziemniaki z koperkiem 200g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 100g (03) (Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym (03), Cebula, Pieprz czarny) Kompot wieloowocowy 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Budyń na bazie napoju roślinnego 200g (Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Mąka ziemniaczana)	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Jaja kurze całe, gotowane 100g (03) Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g (06) (Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny sojowy (06))
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2744.94 kcal, B: 133.53 g, T: 96.39 g, W: 349.38 g, Błonnik [g]: 24.9, Cukier [g]: 81.27, Sód [mg]: 2840.16, Kwasy tł. nas. [g]: 49.63	Płatki jęczmienne na mleku 300g (01,07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jęczmienne (01)) Pasta mięsna 80g (Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy) Pomidor b/s 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g Pasta z białek jaj i sera 80g (03,07) (Białko jaja kurzego (03), Ser twarogowy (twaróg) chudy (07))	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem 400g (09) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Polędwiczka drobiowa w sosie ziołowym 150g (09) (Polędwica z kurczaka, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Oliwa z oliwek, Zioła prowansalskie) Ziemniaki z koperkiem 200g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Salata z jogurtem 100g (07) (Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Salata) Kompot wieloowocowy 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Budyń śmietankowy 200g (07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek śmietankowy naturalny 80g (07) Brokuły, gotowane 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g Wędlina wieprzowa 60g	Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g (07) (Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2500.54 kcal , B: 103.73 g , T: 83.21 g , W: 347.7 g , Błonnik [g]: 24.9 , Cukier [g]: 80.03 , Sód [mg]: 2134.16 , Kwasy tł. nas. [g]: 44.99	Śniadanie Płatki jęczmienne na mleku 300g (01,07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jęczmienne (01))</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Pomidor b/s 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie zielowym 150g (09) <i>(Polędwica z kurczaka, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Oliwa z oliwek, Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Salata z jogurtem 100g (07) <i>(Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Sałata)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczerek* Budyń śmietankowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek śmietankowy naturalny 80g (07) Brokuły, gotowane 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g (07) <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2490.54 kcal , B: 103.57 g , T: 82.21 g , W: 347.58 g , Błonnik [g]: 24.9 , Cukier [g]: 79.95 , Sód [mg]: 2179.04 , Kwasy tł. nas. [g]: 34.31	Śniadanie Płatki jęczmienne na mleku 300g (01,07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jęczmienne (01))</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Pomidor b/s 100g Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie zielowym 150g (09) <i>(Polędwica z kurczaka, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Oliwa z oliwek, Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Salata z jogurtem 100g (07) <i>(Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Sałata)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczerek* Budyń śmietankowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Serek śmietankowy naturalny 80g (07) Brokuły, gotowane 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g (07) <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>

* - Podwieczerek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 2243.49 kcal , B: 107.84 g , T: 79.95 g , W: 283.28 g , Błonnik [g]: 24.27 , Cukier [g]: 84.72 , Sód [mg]: 1630.41 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.78	Śniadanie Płatki jęczmienne na mleku z masłem i miodem 500g (07,01) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli, Płatki jęczmienne (01))</i> Pasta mięsna 150g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie ziołowym 150g (09) <i>(Polędwica z kurczaka, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Oliwa z oliwek, Ziola prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Salata z jogurtem 100g (07) <i>(Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Sałata)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń śmietankowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Kolacja Zupa dyniowa z kaszą jaglaną, mięsem i natką pietruszki, zabelana 500g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza jaglana, gotowana, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Dynia, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g (07) <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1589.84 kcal , B: 80.96 g , T: 79.15 g , W: 147.11 g , Błonnik [g]: 21.48 , Cukier [g]: 73.44 , Sód [mg]: 1418.87 , Kwasy tł. nas. [g]: 35.91	Śniadanie Zupa selerowa z mięsem gotowanym i żółtkiem 500g (09,03) <i>(Woda, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Seler korzeniowy (09), Ziemniaki, późne, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Żółtko jaja kurzego (03), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Sól biała)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Zupa pomidorowa zabelana z ryżem, mięsem gotowanym i koperkiem 500g (09,07,03) <i>(Woda, Mięso z udźca indyka, bez skóry, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Żółtko jaja kurzego (03), Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cukier, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Sól biała, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Budyń śmietankowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Kolacja Zupa dyniowa z kaszą jaglaną, mięsem i natką pietruszki, zabelana 500g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza jaglana, gotowana, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Dymia, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Koktajl owocowo - jogurtowy 200g (07) <i>(Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2620.18 kcal, B: 95.88 g, T: 97.86 g, W: 357.98 g, Błonnik [g]: 33.93, Cukier [g]: 81.29, Sód [mg]: 2581.7, Kwasy tł. nas. [g]: 43.11	Płatki jęczmienne na mleku 300g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jęczmienne <u>(01)</u>)</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g <u>(11)</u> Ogórki konserwowe 100g <u>(12,10)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie serowo-zielonym 150g <u>(07,09)</u> <i>(Polędwica z kurczaka, Serek śmietankowy naturalny <u>(07)</u>, Oliwa z oliwek, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 100g <u>(03)</u> <i>(Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym <u>(03)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser żółty 40g <u>(07)</u> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska E: 2609.81 kcal , B: 86.67 g , T: 86.17 g , W: 394.3 g , Błonnik [g]: 40.37 , Cukier [g]: 83.63 , Sód [mg]: 2559.05 , Kwasy tł. nas. [g]: 39.25	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jęczmienne na mleku 300g (01,07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jęczmienne (01))</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g (11) Ogórki konserwowe 100g (12,10) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Pulpety wegetariańskie z soczewicą (gotowanie) 121g (01,03) <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Marchew, Pietruszka, korzeń, Jaja kurze całe (03), Bułka tarta (01), Pieprz zielowy, Pietruszka, suszona (natka pietruszki))</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 100g (03) <i>(Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym (03), Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Ser żółty 40g (07) Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g (07) <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki jęczmienne na mleku 300g (01,07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jęczmienne (01))</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g (11) Ogórki konserwowe 100g (12,10) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż brązowy, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie serowo-ziolowym 150g (07,09) <i>(Polędwica z kurczaka, Serek śmietankowy naturalny (07), Oliwa z oliwek, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 75g (03) <i>(Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym (03), Cebula, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 75g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i>	Chleb żytni razowy 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Ser żółty 40g (07) Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pudding jaglany na mleku (150g) z owocami (50g) 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Truskawki, mrożone, Kasza jaglana, gotowana)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 06-Soja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki i siarczyny

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki gryczane na mleku 300g <u>(07)</u> (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane) Wędlina drobiowa 60g Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Arbuz 100g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g <u>(09)</u> (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe) Makaron bezglutenowy z kurczakiem (gotowanie) 300g (Makaron bezglutenowy, gotowany, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny) Brokuł na parze z oliwa z oliwek 100g (Brokuły, Oliwa z oliwek) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Keczip (ketchup) 15g Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Banan 130g
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki orkiszowe na napoju jaglanym 300g (Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki orkiszowe) Wędlina drobiowa 60g Ogórek świeży 100g Masło roślinne MR 20g Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Arbuz 100g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g <u>(09)</u> (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe) Makaron z kurczakiem (gotowanie) 300g <u>(01)</u> (Makaron bezjajeczny, gotowany <u>(01)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny) Brokuł na parze z oliwa z oliwek 100g (Brokuły, Oliwa z oliwek) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło roślinne MR 20g Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Keczip (ketchup) 15g Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa E: 2626.11 kcal , B: 125.88 g , T: 114.24 g , W: 289.26 g , Błonnik [g]: 27.85 , Cukier [g]: 76.04 , Sód [mg]: 3178.06 , Kwasy tł. nas. [g]: 61.57	Śniadanie Płatki orkiszowe na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 60g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Pomidor b/s 100g Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u>	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron z kurczakiem (gotowanie) 300g <u>(01)</u> <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany <u>(01)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwa z oliwek 100g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Kolacja Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Keczup (ketchup) 15g Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g Pasta z białek jaj i sera 80g <u>(03,07)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>)</i>	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u> , sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Banan 130g
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2260.51 kcal , B: 105.44 g , T: 84.28 g , W: 285.66 g , Błonnik [g]: 27.85 , Cukier [g]: 73.12 , Sód [mg]: 2764.86 , Kwasy tł. nas. [g]: 41.43	Śniadanie Płatki orkiszowe na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 60g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Pomidor b/s 100g Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron z kurczakiem (gotowanie) 300g <u>(01)</u> <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany <u>(01)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwa z oliwek 100g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Kolacja Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Keczup (ketchup) 15g Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u> , sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Banan 130g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2032.76 kcal , B: 100.77 g , T: 63.11 g , W: 280.54 g , Błonnik [g]: 27.64 , Cukier [g]: 72.77 , Sód [mg]: 2135.11 , Kwasy tł. nas. [g]: 23.27	Śniadanie Płatki orkiszowe na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 60g Masło roślinne MR 20g Pomidor b/s 100g Chleb pszenny (mąka pszenna ⁴⁵⁰ , woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zupa jarzynowa, mrożona (09), Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron z kurczakiem (gotowanie) 300g (01) <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany (01), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna ⁴⁵⁰ , woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Potrawka z kurczaka - gotowana 100g <i>(Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Woda, Cukinia, Kalafior)</i> Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski lekki 150g (07) Banan 130g
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 1810.37 kcal , B: 110.89 g , T: 63.1 g , W: 214.58 g , Błonnik [g]: 26.88 , Cukier [g]: 75.54 , Sód [mg]: 1106.05 , Kwasy tł. nas. [g]: 32.97	Śniadanie Płatki orkiszowe na mleku z masłem i miodem 500g (07) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli, Płatki orkiszowe)</i> Twarożek z koperkiem 150g (07) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Koper ogrodowy)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zupa jarzynowa, mrożona (09), Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron z kurczakiem (gotowanie) 300g (01) <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany (01), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Kolacja Zupa zacierkowa z mięsem i natką pietruszki: 500g (09,01,03) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Jaja kurze całe (03), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Mąka pszenna, typ 550 (01), Liście laurowe, suszone, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Jabłko parowane 160g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1430.13 kcal, B: 67.24 g, T: 40.29 g, W: 213.82 g, Błonnik [g]: 31.98, Cukier [g]: 75.22, Sód [mg]: 1326.64, Kwasy tł. nas. [g]: 11.77	Śniadanie Zupa jarzynowa z makaronem, dodatkiem żółtka oraz mięsa gotowanego 501g (03,01) <i>(Woda, Makaron bezjajeczny (01), Marchew, Pietruszka, korzeń, Szynga wieprzowa, gotowana, Żółtko jaja kurzego (03), Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Sól biała, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus jabłkowy 200g	Obiad Zupa wielowarzywna z ziemniakami, mięsem gotowanym i żółtkiem 500g (09,03) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Żółtko jaja kurzego (03), Zupa jarzynowa, mrożona (09), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Kolacja Zupa zacierkowa z mięsem i natką pietruszki: 500g (09,01,03) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Jaja kurze całe (03), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Mąka pszenna, typ 550 (01), Liście laurowe, suszone, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa E: 2214.41 kcal, B: 105.9 g, T: 84.35 g, W: 274.19 g, Błonnik [g]: 29.16, Cukier [g]: 68.02, Sód [mg]: 2750.36, Kwasy tł. nas. [g]: 41.47	Śniadanie Płatki orkiszowe na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 60g Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Arbuz 100g	Obiad Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zupa jarzynowa, mrożona (09), Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron z kurczakiem (gotowanie) 300g (01) <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany (01), Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Galaretką malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokoza), maltodekstryna.) 200g	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Banan 130g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2280.28 kcal, B: 90.01 g, T: 97.23 g, W: 278.3 g, Błonnik [g]: 35.44, Cukier [g]: 69.54, Sód [mg]: 3354.01, Kwasy tł. nas. [g]: 39.21	Płatki orkiszowe na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki orkiszowe)</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 60g <u>(11)</u> Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Arbuz 100g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron ze szpinakiem i serem (gotowanie) 300g <u>(01,07)</u> <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany <u>(01)</u>, Szpinak, Ser żółty <u>(07)</u>, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny, Sól biała)</i> Brokuł na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Parówki sojowe 100g Ketchup (ketchup) 15g Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka mleka) 150g <u>(07)</u> Banan 130g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki orkiszowe na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 60g Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Arbuz 100g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem (gotowanie) 300g <i>(Makaron pełnoziarnisty, gotowany, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwą z oliwek 75g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Salata z jogurtem 75g <u>(07)</u> <i>(Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Sałata)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka malinowa, bez cukru 200g	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 100g Ketchup (ketchup) 15g Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Banan 130g

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 11-Nasiona sezamu i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa E: 2200.42 kcal , B: 86.05 g , T: 104.36 g , W: 248.23 g , Błonnik [g]: 34.24 , Cukier [g]: 62.4 , Sód [mg]: 2631.91 , Kwasy tł. nas. [g]: 42.01	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Hummus pomidorowy 80g Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Nektarynka 100g	Zupa ogórkowa z ryżem 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Udko z kurczaka (parowane) 150g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 100g (12,10) <i>(Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda (12,10), Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Pieczywo chrupkie jaglane 30g (01)	Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07) Mus jagodowy 50g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na napoju jaglanym 300g <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki jaglane)</i> Hummus pomidorowy 80g Papryka świeża 100g Masło roślinne MR 20g Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Nektarynka 100g	Zupa ogórkowa z ryżem 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ryż biały, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Udko z kurczaka (parowane) 150g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 100g <u>(12,10)</u> <i>(Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12,10)</u>, Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Pieczywo chrupkie jaglane 30g <u>(01)</u>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło roślinne MR 20g Wędlina drobiowa 80g Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jogurt naturalny sojowy 150g <u>(06)</u> Mus jagodowy 50g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa E: 3020.81 kcal , B: 135.92 g , T: 129.33 g , W: 341.93 g , Błonnik [g]: 26.2 , Cukier [g]: 90.82 , Sód [mg]: 3224.23 , Kwasy tł. nas. [g]: 59.35	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Serek śmietankowy, naturalny 80g (07) Marchewka mini na ciepło (gotowana) 100g <i>(Marchewka mini (babe))</i> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Zupa ryżowa na rosole 400g <i>(Woda, Ryż biały, Marchew, Pietruszka, korzeń, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Olej rzepakowy, Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Udko z kurczaka (parowane) 150g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z pomidorów b/s z jogurtem naturalnym 100g (07) <i>(Pomidor b/s, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Biszkopty (ciastka) 30g (01,03)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Wędlina wieprzowa 60g	Dobry Posiłek Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07) Mus jagodowy 50g
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2765.81 kcal , B: 104.94 g , T: 115.31 g , W: 340.69 g , Błonnik [g]: 26.2 , Cukier [g]: 89.98 , Sód [mg]: 2293.03 , Kwasy tł. nas. [g]: 54.41	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Serek śmietankowy, naturalny 80g (07) Marchewka mini na ciepło (gotowana) 100g <i>(Marchewka mini (babe))</i> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Banan 130g	Obiad Zupa ryżowa na rosole 400g <i>(Woda, Ryż biały, Marchew, Pietruszka, korzeń, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Olej rzepakowy, Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Udko z kurczaka (parowane) 150g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z pomidorów b/s z jogurtem naturalnym 100g (07) <i>(Pomidor b/s, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Biszkopty (ciastka) 30g (01,03)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07) Mus jagodowy 50g

* - Podwieczerek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2731.81 kcal , B: 104.78 g , T: 111.31 g , W: 341.17 g , Błonnik [g]: 26.2 , Cukier [g]: 90.65 , Sód [mg]: 2337.91 , Kwasy tł. nas. [g]: 41.48	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Serek śmietankowy, naturalny 80g <u>(07)</u> Marchewka mini na ciepło (gotowana) 100g <i>(Marchewka mini (babe))</i> Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa ryżowa na rosole 400g <i>(Woda, Ryż biały, Marchew, Pietruszka, korzeń, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Olej rzepakowy, Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Udło z kurczaka (parowane) 150g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z pomidorów b/s z jogurtem naturalnym 100g <u>(07)</u> <i>(Pomidor b/s, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Biszkopty (ciastka) 30g <u>(01,03)</u>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło roślinne MR 20g Serek wiejski lekki 150g <u>(07)</u> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u> Mus jagodowy 50g
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 2690.14 kcal , B: 110.16 g , T: 135.29 g , W: 267.36 g , Błonnik [g]: 20.99 , Cukier [g]: 84.48 , Sód [mg]: 1485 , Kwasy tł. nas. [g]: 64.53	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku z masłem i miodem 500g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu <u>(07)</u>, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) <u>(07)</u>, Miód pszczeli, Płatki jaglane)</i> Serek śmietankowy, naturalny 150g <u>(07)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Mus bananowy 200g	Zupa ryżowa na rosole 400g <i>(Woda, Ryż biały, Marchew, Pietruszka, korzeń, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Olej rzepakowy, Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Udło z kurczaka (parowane) 150g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z pomidorów b/s z jogurtem naturalnym 100g <u>(07)</u> <i>(Pomidor b/s, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Zupa szpinakowa z mięsem gotowanym i żółtkiem 500g <u>(09,03)</u> <i>(Woda, Mięso z udźca indyka, bez skóry, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ryż biały, gotowany, Szpinak, Żółtko jaja kurzego <u>(03)</u>, Koper ogrodowy, Pieprz czarny)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u> Mus jagodowy 50g

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona	Śniadanie Zupa krem z pomarańczowych warzyw z mięsem gotowanym i żółtkiem 500g <u>(09.01.03)</u> (Woda, Mięso z udźca indyka, bez skóry, Batat (ziemniak słodki), Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) <u>(01)</u> , Dynia, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u> , Ziemniaki, późne, Żółtko jaja kurzego <u>(03)</u> , Olej rzepakowy, Koper ogrodowy, Pieprz czarny, Sól biała) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus bananowy 200g	Obiad Zupa ryżowa z mięsem gotowanym, zabieleną 501g (Woda, Szynka wieprzowa, gotowana, Ryż biały, Marchew, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Pietruszka, korzeń, Olej rzepakowy, Liście laurowe, suszone, Majeranek suszony, Pieprz czarny, Sól biała, Ziele angielskie całe) Kompot wieloowocowy 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Podwieczorek* Budyń śmietankowy 200g <u>(07)</u> (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u> , Budyń śmietankowy bez cukru)	Kolacja Zupa szpinakowa z mięsem gotowanym i żółtkiem 500g <u>(09.03)</u> (Woda, Mięso z udźca indyka, bez skóry, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u> , Ryż biały, gotowany, Szpinak, Żółtko jaja kurzego <u>(03)</u> , Koper ogrodowy, Pieprz czarny) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Koktajl owocowo - jogurtowy 200g <u>(07)</u> (Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u> , Płatki jaglane) Hummus pomidorowy 80g Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Nektarynka 100g	Obiad Zupa ogórkowa z ryżem 400g <u>(09)</u> (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u> , Ryż biały, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Udko z kurczaka (parowane) 150g (Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy) Ziemniaki z koperkiem 200g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 100g <u>(12.10)</u> (Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12.10)</u> , Sok z cytryny, Pieprz czarny) Kompot wieloowocowy 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Podwieczorek* Biszkopity (ciastka) 30g <u>(01.03)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u> , sól, białka mleka) 150g <u>(07)</u> Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u> Mus jagodowy 50g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku 300g <u>(07)</u> (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane) Hummus pomidorowy 80g Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Nektarynka 100g	Zupa ogórkowa z ryżem 400g <u>(09)</u> (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ryż biały, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Fasolka w sosie pomidorowym 150g (Fasola biała, nasiona suche, Przecier pomidorowy, Cebula, Czosnek, Pieprz ziółowy) Ziemniaki z koperkiem 200g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 100g <u>(12,10)</u> (Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12,10)</u>, Sok z cytryny, Pieprz czarny) Kompot wieloowocowy 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Biszkopty (ciastka) 30g <u>(01,03)</u>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u> Mus jagodowy 50g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów E: 2354.61 kcal, B: 95.09 g, T: 114.66 g, W: 258.6 g, Błonnik [g]: 41.59 , Cukier [g]: 60.9 , Sód [mg]: 3046.68 , Kwasy tł. nas. [g]: 45.9	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki jaglane na mleku 300g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Hummus pomidorowy 80g Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Nektarynka 100g	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż brązowy, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Udko z kurczaka (parowane) 150g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 200g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 75g (12,10) <i>(Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda (12,10), Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kapusta na ciepło (gotowanie) 75g <i>(Kapusta biała, Olej rzepakowy, Cebula, Koper ogrodowy, Pieprz czarny, Sól biała)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Chleb żytni razowy 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Pomidor 50g	Chleb żytni razowy 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07) Mus jagodowy 50g

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 04-Ryby i produkty pochodne, 06-Soja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki i siarczyny

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta bezglutenowa E: 2094.57 kcal, B: 79.4 g, T: 84.7 g, W: 272.39 g, Błonnik [g]: 35.16, Cukier [g]: 72.85, Sód [mg]: 1463.85, Kwasy tł. nas. [g]: 37.6	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku 300g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Kasza kukurydziana)</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g <u>(03,10)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) <u>(03,10)</u>)</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb bezglutenowy 90g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz z soczewicy 150g <i>(Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy)</i> Kasza gryczana, gotowana 200g Surówka wiosenna z sosem vinegrett 100g <u>(12,10)</u> <i>(Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12,10)</u>, Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczerek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Kolacja Chleb bezglutenowy 90g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g <u>(07)</u> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>
09.08-18.08.2026 dieta bezmleczna E: 2210.39 kcal, B: 60.68 g, T: 91.05 g, W: 304.92 g, Błonnik [g]: 40.13, Cukier [g]: 55.59, Sód [mg]: 1905.71, Kwasy tł. nas. [g]: 20.56	Śniadanie Płatki owsiane na napoju jaglanym 300g <u>(01)</u> <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g <u>(03,10)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) <u>(03,10)</u>)</i> Rzodkiewka 100g Masło roślinne MR 20g Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz z soczewicy 150g <i>(Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka wiosenna z sosem vinegrett 100g <u>(12,10)</u> <i>(Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12,10)</u>, Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczerek* Jogurt naturalny sojowy 200g <u>(06)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło roślinne MR 20g Hummus klasyczny 80g Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń na napoju jaglanym śmietankowy z owocami 200g <u>(07)</u> <i>(Napój jaglany (woda kasza jaglana, olej słonecznikowy, sól), Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczerek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta bogatobiałkowa E: 2301.39 kcal , B: 134.93 g , T: 78.79 g , W: 278.42 g , Błonnik [g]: 27.94 , Cukier [g]: 66.08 , Sód [mg]: 2212.85 , Kwasy tł. nas. [g]: 41.58	Śniadanie Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta z bialek jaj i szynki 80g <u>(03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Wędlina wieprzowa)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g <u>(07)</u>	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz wieprzowy z jarzynami (duszenie) 150g <u>(09)</u> <i>(Wieprzowina, szynka surowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Woda, Kminek cały, Majeranek suszony, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Kalafior, gotowany 100g Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g <u>(07)</u> Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g Wędlina drobiowa 30g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna E: 2158.89 kcal , B: 114.51 g , T: 73.35 g , W: 275.46 g , Błonnik [g]: 27.94 , Cukier [g]: 63.52 , Sód [mg]: 1938.55 , Kwasy tł. nas. [g]: 38.88	Śniadanie Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta z bialek jaj i szynki 80g <u>(03)</u> <i>(Białko jaja kurzego <u>(03)</u>, Wędlina wieprzowa)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz wieprzowy z jarzynami (duszenie) 150g <u>(09)</u> <i>(Wieprzowina, szynka surowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Woda, Kminek cały, Majeranek suszony, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Kalafior, gotowany 100g Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g <u>(07)</u> Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta łatwostawna z ograniczeniem tłuszczu E: 2121.69 kcal , B: 115.23 g , T: 68.99 g , W: 275.18 g , Błonnik [g]: 27.94 , Cukier [g]: 63.36 , Sód [mg]: 1981.03 , Kwasy tł. nas. [g]: 26.19	Śniadanie Płatki owsiane na mleku 300g (07.01) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01))</i> Pasta z bialek jaj i szynki 80g (03) <i>(Białko jaja kurzego (03), Wędlina wieprzowa)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Masło roślinne MR 20g Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz wieprzowy z jarzynami (duszenie) 150g (09) <i>(Wieprzowina, szynka surowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Woda, Kminek cały, Majeranek suszony, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g (01) Kalafior, gotowany 100g Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło roślinne MR 20g Ser twarogowy (twaróg) chudy 80g (07) Sałata 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>
09.08-18.08.2026 dieta papkowata E: 2112.47 kcal , B: 119.41 g , T: 82.91 g , W: 235.73 g , Błonnik [g]: 25 , Cukier [g]: 67.24 , Sód [mg]: 1615.68 , Kwasy tł. nas. [g]: 37.88	Śniadanie Płatki owsiane na mleku z masłem i miodem 500g (07.01) <i>(Mleko spożywcze, 3,2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07), Miód pszczeli)</i> Pasta z bialek jaj i szynki 150g (03) <i>(Białko jaja kurzego (03), Wędlina wieprzowa)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko parowane 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 400g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz wieprzowy z jarzynami (duszenie) 150g (09) <i>(Wieprzowina, szynka surowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Woda, Kminek cały, Majeranek suszony, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g (01) Kalafior, gotowany 100g Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Krupnik z kasza jaglaną, mięsem gotowanym i żółtkiem 500g (09.03) <i>(Woda, Ziemniaki, średnio, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Mięso z indyka gotowane, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Kasza jaglana, gotowana, Żółtko jaja kurzego (03), Olej rzepakowy, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Jabłko parowane, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta płynna wzmocniona E: 1615.66 kcal, B: 72.12 g, T: 76.49 g, W: 169.31 g, Błonnik [g]: 24.58, Cukier [g]: 77.64, Sód [mg]: 1476.8, Kwasy tł. nas. [g]: 35.84	Śniadanie Zupa pomidorowa zabelana z ryżem, mięsem gotowanym i koperkiem 500g <u>(09.07.03)</u> (Woda, Mięso z udźca indyka, bez skóry, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u> , Ryż biały, gotowany, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u> , Żółtko jaja kurzego <u>(03)</u> , Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Cukier, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Sól biała, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Mus jabłkowy 200g	Obiad Zupa ziemniaczana z dodatkiem żółtka oraz gotowanego mięsa 500g <u>(09.03)</u> (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u> , Ziemniaki, gotowane, Mięso z indyka gotowane, Żółtko jaja kurzego <u>(03)</u> , Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Sól biała, Ziele angielskie całe) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Kolacja Krupnik z kasza jaglaną, mięsem gotowanym i żółtkiem 500g <u>(09.03)</u> (Woda, Ziemniaki, średnio, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u> , Mięso z indyka gotowane, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Kasza jaglana, gotowana, Żółtko jaja kurzego <u>(03)</u> , Olej rzepakowy, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa E: 2130.77 kcal, B: 84.54 g, T: 81.47 g, W: 282.05 g, Błonnik [g]: 32.17, Cukier [g]: 66.8, Sód [mg]: 1466.05, Kwasy tł. nas. [g]: 37.62	Śniadanie Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07.01)</u> (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u> , Płatki owsiane <u>(01)</u>) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g <u>(03.10)</u> (Jaja kurze całe <u>(03)</u> , Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u> , ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u> , ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) <u>(03.10)</u>) Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 400g <u>(09)</u> (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u> , Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe) Gulasz z soczewicy 150g (Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy) Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka wiosenna z sosem vinegrett 100g <u>(12.10)</u> (Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12.10)</u> , Sok z cytryny, Pieprz czarny) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Kolacja Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g <u>(07)</u> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 200g <u>(07)</u> (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u> , Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta wegetariańska	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2130.77 kcal, B: 84.54 g, T: 81.47 g, W: 282.05 g, Błonnik [g]: 32.17, Cukier [g]: 66.8, Sód [mg]: 1466.05, Kwasy tł. nas. [g]: 37.62	Płatki owsiane na mleku 300g (07,01) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01)) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g (03,10) (Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10)) Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jabłko 160g	Zupa ziemniaczana 400g (09) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe) Gulasz z soczewicy 150g (Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy) Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g (01) Surówka wiosenna z sosem vinegrett 100g (12,10) (Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda (12,10), Sok z cytryny, Pieprz czarny) Kompot z owoców mieszanych 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g (07) Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy z owocami 200g (07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki owsiane na mleku 300g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g <u>(03,10)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) <u>(03,10)</u>)</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jabłko 160g	Zupa ziemniaczana 400g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz z soczewicy 150g <i>(Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 200g <u>(01)</u> Surówka wiosenna z sosem vinegrett 75g <u>(12,10)</u> <i>(Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12,10)</u>, Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Fasola szparagowa, gotowana w wodzie 75g Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g <u>(07)</u> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy z owocami 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 06-Soja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki i siarczyny

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 1094.97 kcal, B: 54.21 g, T: 36.03 g, W: 147.91 g, Błonnik [g]: 17.32, Cukier [g]: 30.83, Sód [mg]: 1571.95, Kwasy tł. nas. [g]: 16.07	Płatki jaglane na mleku 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 40g Ketchup (ketchup) 10g Ogórek kiszony 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 30g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Brzoskwinia 50g	Rosół z makaronem 250g <u>(09,01)</u> <i>(Woda, Makaron bezjajeczny <u>(01)</u>, Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 30g <u>(01.03)</u> <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta <u>(01)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 60g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 100g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Colesław 80g <u>(07)</u> <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 150g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel wiśniowy 100g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Pasta z tuńczyka 40g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Papryka świeża 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 80g <u>(07)</u> Arbuz 20g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 70g Ketchup (ketchup) 15g Ogórek kiszony 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Rosół z makaronem 350g <u>(09,01)</u> <i>(Woda, Makaron bezjajeczny <u>(01)</u>, Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 90g <u>(01.03)</u> <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta <u>(01)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 100g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 180g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Colesław 100g <u>(07)</u> <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy)</i>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Pasta z tuńczyka 80g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Arbuz 100g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-09)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
E: 2237.35 kcal, B: 101.89 g, T: 86.24 g, W: 285.33 g, Błonnik [g]: 44.39, Cukier [g]: 59.87, Sód [mg]: 3358.05, Kwasy tł. nas. [g]: 40.88	Płatki jaglane na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 70g Ketchup (ketchup) 15g Ogórek kiszony 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Rosół z makaronem pełnoziarnistym 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Makaron penne pełnoziarnisty, Marchew, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Por, Pietruszka, korzeń, Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Pietruszka, liście (natka pietruszki))</i> Stek wieprzowy, parowany 90g <u>(01,03)</u> <i>(Wieprzowina, łopatką, Bułka tarta <u>(01)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Sos majerankowy 100g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Śmietana węgarska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2.5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoten)), Majeranek suszony)</i> Ziemniaki z koperkiem 180g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Colesław 75g <u>(07)</u> <i>(Kapusta biała, Marchew, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Fasolka szparagowa żółta, gotowana 75g Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel wiśniowy 200g <i>(Woda, Kisiel wiśniowy, bez cukru)</i>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Pasta z tuńczyka 80g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Arbuz 100g

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 04-Ryby i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki gryczane na mleku 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 30g <u>(03)</u> Pomidor 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Chleb graham 30g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Jabłko 80g	Barszcz biały z ziemniakami i koperkiem 250g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Zakwas na żur, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 180g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 40g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 150g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń waniliowy 100g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Ser żółty 20g <u>(07)</u> Ogórek kiszony 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Pudding ryżowy na mleku z musem owocowym 100g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki gryczane na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g <u>(03)</u> Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jablko 160g	Barszcz biały z ziemniakami i koperkiem 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoten)), Zakwas na żur, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 250g <i>(Ryż biały, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 100g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń waniliowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń waniliowy ze śmietanką)</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser żółty 40g <u>(07)</u> Ogórek kiszony 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pudding ryżowy na mleku (150g) z musem owocowym (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mus truskawka - banan, Ryż biały, gotowany)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-10)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki gryczane na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki gryczane)</i> Jaja kurze całe, gotowane 100g <u>(03)</u> Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jabłko 160g	Barszcz biały z ziemniakami i koperkiem 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Śmietana węgierska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Zakwas na żur, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gołąbki z ryżem brązowym bez zawijania w sosie pomidorowym (gotowanie) 250g <i>(Ryż brązowy, gotowany, Wieprzowina, schab surowy bez kości, Przecier pomidorowy, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 75g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Salata z jogurtem 75g <u>(07)</u> <i>(Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Salata)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń waniliowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń waniliowy, bez cukru)</i>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser żółty 40g <u>(07)</u> Ogórek kiszony 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pudding jaglany na mleku (150g) z musem owocowym (50g): 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mus jabłko - malina, Kasza jaglana, gotowana)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki owsiane na mleku 200g (07.01) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01))</i> Pasta mięsna 40g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka żytnia razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas żytni (mąka + woda) oraz sól) 30g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Banan 65g	Zupa gulaszowa z ziemniakami 250g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Przecier pomidorowy, Wieprzowina, szynka surowa, Papryka czerwona, Koncentrat pomidorowy, 30%, Koper ogrodowy)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym (gotowanie) 30g (07.01.09) <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Mąka pszenna, typ 500 (01), Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 100g (01) Surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek 80g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 150g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 100g	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 40g (07) <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy (07), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07), Rzodkiewka, Szczypiorek)</i> Ogórek świeży 20g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Budyń śmietankowy z owocami 100g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Jabłko, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 2258.57 kcal, B: 101.69 g, T: 73.27 g, W: 319.08 g, Błonnik [g]: 39.67, Cukier [g]: 79.38, Sód [mg]: 1804.49, Kwasy tł. nas. [g]: 32.05	Płatki owsiane na mleku 250g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa gulaszowa z ziemniakami 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Przecier pomidorowy, Wieprzowina, szynka surowa, Papryka czerwona, Koncentrat pomidorowy, 30%, Koper ogrodowy)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym (gotowanie) 120g <u>(07,01,09)</u> <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 180g <u>(01)</u> Surówka z marchewki i jabłka z oliwą z oliwek 100g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Rzodkiewka, Szczypiorek)</i> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-11)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki owsiane na mleku 250g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta mięsna 80g <i>(Szynka wieprzowa, gotowana, Marchew, Olej rzepakowy)</i> Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb pełnoziarnisty z żyta (mąka <u>żytnia</u> razowa (z pełnego przemiału), woda, zakwas <u>żytni</u> (mąka + woda) oraz sól) 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa gulaszowa z ziemniakami 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Przecier pomidorowy, Wieprzowina, szynka surowa, Papryka czerwona, Koncentrat pomidorowy, 30%, Koper ogrodowy)</i> Kotleciki z soczewicy z sosem jogurtowym (gotowanie) 120g <u>(07,01,09)</u> <i>(Soczewica czerwona, nasiona suche, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Olej rzepakowy, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Pieprz czarny)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 180g <u>(01)</u> Surówka z marchewki i jabłka z oliwa z oliwek 75g <i>(Marchew, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Brukselka, gotowana 75g Kompot wielowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka jagodowa, bez cukru 200g	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g <u>(07)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) chudy <u>(07)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Rzodkiewka, Szczypiorek)</i> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy (150g) z owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

środa (2026-08-12)						
Jadłospis						
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata) E: 1011.48 kcal , B: 58.65 g , T: 35.88 g , W: 120.08 g , Błonnik [g]: 12.74 , Cukier [g]: 27.34 , Sód [mg]: 1090.21 , Kwasy tł. nas. [g]: 15.29	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Kasza kukurydziana)</i> Jajecznica ze szczypiorkiem 40g (03,07) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Ogórek świeży 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Chleb graham 30g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 150g	II Śniadanie Pomarańcza 50g	Obiad Zupa grysikowa 250g (09,01) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie pieczeniowym (duszenie) 100g (01) <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 (01), Cebula, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziółowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 100g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 80g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 150g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Sucharki (mąka pszenna (86%), olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z mleka), glukoza, ekstrakt słodowy jeczmienny , drożdże, gluten pszenny , sól, mąka sojowa, emulgatory, lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy) 15g (01,07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Rzodkiewka 40g Wędlina drobiowa 30g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 80g (07) Jabłko 20g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat) E: 2086.02 kcal , B: 102.92 g , T: 80.58 g , W: 250.97 g , Błonnik [g]: 27.93 , Cukier [g]: 55.75 , Sód [mg]: 2053.13 , Kwasy tł. nas. [g]: 38.16	Śniadanie Kasza kukurydziana na mleku 250g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Kasza kukurydziana)</i> Jajecznica ze szczypiorkiem 80g (03,07) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Pomarańcza 100g	Obiad Zupa grysikowa 350g (09,01) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Kasza manna (01), Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie pieczeniowym (duszenie) 120g (01) <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 (01), Cebula, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziółowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 180g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Buraki na ciepło (duszenie) 100g <i>(Buraki)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Sucharki (mąka pszenna (86%), olej słonecznikowy, serwatka w proszku (z mleka), glukoza, ekstrakt słodowy jeczmienny , drożdże, gluten pszenny , sól, mąka sojowa, emulgatory, lecytyna sojowa, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy) 30g (01,07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) sałatka z kurczakiem i pomidorem 80g <i>(Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziółowy)</i> Rzodkiewka 100g Wędlina drobiowa 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko) , sól, białka mleka) 150g (07) Jabłko 160g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	środa (2026-08-12)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki jaglane na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Jajecznica ze szczypiorkiem 80g <u>(03,07)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u>)</i> Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pomarańcza 100g	Zupa grysikowa 350g <u>(09,01)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Kasza manna <u>(01)</u>, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Plastry schabu w sosie pieczeniowym (duszenie) 120g <u>(01)</u> <i>(Wieprzowina, schab surowy bez kości, Olej rzepakowy, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Cebula, Woda, Majeranek suszony, Pieprz ziółowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 180g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Kalafior, gotowany 75g Mizeria z ogórka kiszzonego, cebuli i marchewki z olejem 75g <i>(Marchew, Ogórek kiszony, Cebula, Olej rzepakowy, Koper ogrodowy)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Serek śmietankowy, naturalny 40g <u>(07)</u> Pomidor 50g	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> sałatka z kurczakiem i pomidorem 80g <i>(Mięso z piersi kurczaka, bez skóry, Pomidor, Sałata, Olej rzepakowy, Pieprz ziółowy)</i> Rzodkiewka 100g Wędlina drobiowa 30g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u> Jabłko 160g

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
E: 1156.57 kcal, B: 49.65 g, T: 46.08 g, W: 143.44 g, Błonnik [g]: 16.25, Cukier [g]: 38.65, Sód [mg]: 1198.04, Kwasy tł. nas. [g]: 22.37	Płatki żytnie na mleku 200g (01,07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki żytnie (01)) Wędlina drobiowa 30g Pomidor 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Chleb żytni razowy 30g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Brzoskwinia 50g	Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 250g (09) (Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe) Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 100g (Morszczuk, filet, świeży, Śmietana węgańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny) Ryż biały, gotowany 100g Szpinak na gęsto (duszony) 80g (Szpinak, Śmietana węgańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny) Kompot wieloowocowy 150g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Kisiel truskawkowy 100g (Woda, kisiel truskawkowy)	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Serek typu Fromage, naturalny 40g (07) Papryka świeża 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Musli bezglutenowe 20g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 80g (07)

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki żytnie na mleku 250g (01,07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki żytnie (01))</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 350g (09) <i>(Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 120g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż biały, gotowany 180g Szpinak na gęsto (duszony) 100g <i>(Szpinak, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbat 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, kisiel truskawkowy)</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek typu Fromage, naturalny 80g (07) Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07)

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Czwartek (2026-08-13)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki żytnie na mleku 250g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki żytnie <u>(01)</u>)</i> Wędlina drobiowa 60g Pomidor 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Brzoskwinia 100g	Zupa solferino z ziemniakami i natką pietruszki 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Fasola szparagowa, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, późne, Brukselka, Kapusta biała, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Morszczuk w sosie cytrynowo - śmietanowym (gotowanie) 120g <i>(Morszczuk, filet, świeży, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Cytryna, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Ryż brązowy, gotowany 180g Szpinak na gęsto (duszony) 75g <i>(Szpinak, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karoteny)), Olej rzepakowy, Pieprz czarny)</i> Surówka z kiszonej kapusty, marchewki i cebuli z oliwą z oliwek 74g <i>(Kapusta kiszona, Marchew, Cebula, Oliwa z oliwek, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Kisiel truskawkowy 200g <i>(Woda, Kisiel truskawkowy, bez cukru)</i>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Serek typu Fromage, naturalny 80g <u>(07)</u> Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Musli bezglutenowe 50g Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g <u>(07)</u>

01-Zboża zawierające gluten, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Piątek (2026-08-14)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata) E: 1268.05 kcal , B: 56.25 g , T: 49.6 g , W: 158.93 g , Błonnik [g]: 17.84 , Cukier [g]: 60.01 , Sód [mg]: 898.37 , Kwasy tł. nas. [g]: 22.69	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 40g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Rzodkiewka 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Chleb graham 30g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 150g	II Śniadanie Jabłko 80g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 250g (09) <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 180g (01,07,03) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jaja kacze całe (03), Mąka pszenna, typ 500 (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Polewa owocowa 60g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 40g (09) <i>(Seler korzeniowy (09), Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 150g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100g (07)	Kolacja Chleb pszenney (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 20g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Salátka jarzynowa 20g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10), Cebula)</i> Pomidor 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 150g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat) E: 2401.2 kcal , B: 93.82 g , T: 102.01 g , W: 296.33 g , Błonnik [g]: 36.38 , Cukier [g]: 103.64 , Sód [mg]: 1927.91 , Kwasy tł. nas. [g]: 46.67	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 250g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g (04,07) <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) (04), Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa koperkowa z ziemniakami 350g (09) <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża (09), Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 220g (01,07,03) <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty (07), Jaja kacze całe (03), Mąka pszenna, typ 500 (01), Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) (07))</i> Polewa owocowa 80g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 100g (09) <i>(Seler korzeniowy (09), Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Chleb pszenney (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Salátka jarzynowa 80g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10), Cebula)</i> Pomidor 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Piątek (2026-08-14)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki jaglane na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Pasta z tuńczyka 80g <u>(04,07)</u> <i>(Tuńczyk w sosie własnym (w wodzie) <u>(04)</u>, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jabłko 160g	Zupa koperkowa z ziemniakami 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Jabłka pieczone, Włoszczyzna świeża <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Koper ogrodowy, Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kluski leniwe 220g <u>(01,07,03)</u> <i>(Ser twarogowy (twaróg) półtłusty <u>(07)</u>, Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Mąka pszenna, typ 500 <u>(01)</u>, Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) <u>(07)</u>)</i> Polewa owocowa 80g <i>(Truskawki, mrożone)</i> Surówka z marchwi i selera 75g <u>(09)</u> <i>(Seler korzeniowy <u>(09)</u>, Marchew, Oliwa z oliwek)</i> Surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem 75g <i>(Kapusta pekińska, Jabłko, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g <u>(03,10)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) <u>(03,10)</u>)</i> Salatka jarzynowa 80g <u>(03,10)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Marchew, Pietruszka, korzeń, Ziemniaki, średnio, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) <u>(03,10)</u>, Cebula)</i> Pomidor 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Sok marchwiowo-jabłkowy 300g

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 04-Ryby i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jęczmienne na mleku 200g (01,07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jęczmienne (01))</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 40g (11) Ogórki konserwowe 40g (12,10) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Chleb żytni razowy 30g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Banan 65g	Zupa pomidorowa z ryżem 250g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie serowo-ziółowym 100g (07,09) <i>(Polędwica z kurczaka, Serek śmietankowy naturalny (07), Oliwa z oliwek, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 100g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 80g (03) <i>(Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym (03), Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 150g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 100g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Ser żółty 20g (07) Ogórek świeży 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Ryż z jogurtem i owocami 100g (07) <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu (07))</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)				
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat) E: 2505.97 kcal , B: 88.09 g , T: 93.68 g , W: 346.04 g , Błonnik [g]: 32.7 , Cukier [g]: 77.9 , Sód [mg]: 2502.08 , Kwasy tł. nas. [g]: 41.59	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja
	Płatki jęczmienne na mleku 250g <u>(01,07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jęczmienne <u>(01)</u>)</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g <u>(11)</u> Ogórki konserwowe 100g <u>(12,10)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ryż biały, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie serowo-zielonym 120g <u>(07,09)</u> <i>(Polędwica z kurczaka, Serek śmietankowy naturalny <u>(07)</u>, Oliwa z oliwek, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 180g <u>(03)</u> <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 100g <u>(03)</u> <i>(Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym <u>(03)</u>, Cebula, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <u>(03)</u> <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>	Chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser żółty 40g <u>(07)</u> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g
					Ryż z jogurtem (150g) i owocami (50g) 200g <u>(07)</u> <i>(Ryż biały, Banan, Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Sobota (2026-08-15)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria) E: 2216.65 kcal , B: 87.52 g , T: 99.02 g , W: 264.9 g , Błonnik [g]: 38.13 , Cukier [g]: 78.45 , Sód [mg]: 2602.62 , Kwasy tł. nas. [g]: 43.65	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki jęczmienne na mleku 250g (<u>01,07</u>) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (<u>07</u>), Płatki jęczmienne (<u>01</u>))</i> Hummus (humus, pasta z ciecierzycy) 80g (<u>11</u>) Ogórki konserwowe 100g (<u>12,10</u>) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (<u>mleko</u>)) 20g (<u>07</u>) Chleb żytni razowy 90g (<u>01</u>) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Banan 130g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 350g (<u>09</u>) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (<u>09</u>), Ryż brązowy, gotowany, Przecier pomidorowy, Koncentrat pomidorowy, 30%, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Polędwiczka drobiowa w sosie serowo-ziółowym 120g (<u>07,09</u>) <i>(Polędwica z kurczaka, Serek śmietankowy naturalny (<u>07</u>), Oliwa z oliwek, Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (<u>09</u>), Zioła prowansalskie)</i> Ziemniaki z koperkiem 180g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka z czerwonej kapusty z majonezem 75g (<u>03</u>) <i>(Kapusta czerwona, Majonez z olejem rzepakowym (<u>03</u>), Cebula, Pieprz czarny)</i> Bukiet warzyw na parze z oliwą z oliwek 75g <i>(Brokuły, Marchew, Kalafior, Oliwa z oliwek)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Budyń śmietankowy 200g (<u>07</u>) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (<u>07</u>), Budyń śmietankowy bez cukru)</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (<u>03,10</u>) <i>(Jaja kurze całe (<u>03</u>), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (<u>03,10</u>))</i>	Chleb żytni razowy 90g (<u>01</u>) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (<u>mleko</u>)) 20g (<u>07</u>) Ser żółty 40g (<u>07</u>) Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Pudding jaglany na mleku (150g) z owocami (50g) 200g (<u>07</u>) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (<u>07</u>), Truskawki, mrożone, Kasza jaglana, gotowana)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 11-Nasiona sezamu i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki i siarczyny

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki orkiszowe na mleku 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 30g Ogórek świeży 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Chleb graham 30g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Arbuz 50g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 250g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron z kurczakiem (gotowanie) 180g <u>(01)</u> <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany <u>(01)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwa z oliwek 40g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 100g	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 40g Keczip (ketchup) 10g Papryka świeża 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka mleka) 80g <u>(07)</u> Banan 20g
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki orkiszowe na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 60g Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Arbuz 100g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron z kurczakiem (gotowanie) 250g <u>(01)</u> <i>(Makaron bezjajeczny, gotowany <u>(01)</u>, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwa z oliwek 100g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka malinowa (cukier, żelatyna, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, koncentraty roślinne (marchwi i hibiskusa, krokosza), maltodekstryna.) 200g	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 70g Keczip (ketchup) 15g Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka mleka) 150g <u>(07)</u> Banan 130g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Niedziela (2026-08-16)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
	Płatki orkiszowe na mleku 250g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki orkiszowe)</i> Wędlina drobiowa 60g Ogórek świeży 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Arbuz 100g	Zupa wielowarzywna z ziemniakami 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Zupa jarzynowa, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, średnio, Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Ziele angielskie całe)</i> Makaron pełnoziarnisty z kurczakiem (gotowanie) 250g <i>(Makaron pełnoziarnisty, gotowany, Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Pieprz czarny)</i> Brokuł na parze z oliwą z oliwek 75g <i>(Brokuły, Oliwa z oliwek)</i> Salata z jogurtem 75g <u>(07)</u> <i>(Jogurt naturalny, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Sałata)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Galaretka malinowa, bez cukru 200g	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Parówki drobiowe (93% mięso z indyka (w tym 21% mięso z fileta z piersi indyka), woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza) 70g Ketchup (ketchup) 15g Papryka świeża 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u> , sól, białka <u>mleka</u>) 150g <u>(07)</u>

01-Zboża zawierające gluten, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Dobry Posiłek
	Płatki jaglane na mleku 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki jaglane)</i> Hummus pomidorowy 40g Papryka świeża 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Chleb żytni razowy 30g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Nektarynka 50g	Zupa ogórkowa z ryżem 250g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ryż biały, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Kawałki kurczaka w sosie własnym 100g <i>(Mięso z ud kurczaka, bez skóry, Woda, Pieprz ziółowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 100g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 80g <u>(12,10)</u> <i>(Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12,10)</u>, Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Biszkopty (ciastka) 15g <u>(01,03)</u>	Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 5g <u>(07)</u> Serek wiejski (Serek śmietankowy <u>(mleko)</u>, sól, białka mleka) 40g <u>(07)</u> Rzodkiewka 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 80g <u>(07)</u> Mus jagodowy 20g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat) E: 2147.58 kcal , B: 84.39 g , T: 96.28 g , W: 253.18 g , Błonnik [g]: 30.31 , Cukier [g]: 67.16 , Sód [mg]: 2517.44 , Kwasy tł. nas. [g]: 40.49	Śniadanie Płatki jaglane na mleku 250g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane)</i> Hummus pomidorowy 80g Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Nektarynka 100g	Obiad Zupa ogórkowa z ryżem 350g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż biały, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe)</i> Udko z kurczaka (parowane) 120g <i>(Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy)</i> Ziemniaki z koperkiem 180g <i>(Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy)</i> Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 100g (12,10) <i>(Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda (12,10), Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot wieloowocowy 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Biszkopty (ciastka) 30g (01,03)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07) Mus jagodowy 50g

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Poniedziałek (2026-08-17)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
E: 2241.61 kcal, B: 87.52 g, T: 110.07 g, W: 247.65 g, Błonnik [g]: 40.55, Cukier [g]: 57.91, Sód [mg]: 2964.79, Kwasy tł. nas. [g]: 44.37	Płatki jaglane na mleku 250g (07) (Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki jaglane) Hummus pomidorowy 80g Papryka świeża 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb żytni razowy 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Nektarynka 100g	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 350g (09) (Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ryż brązowy, gotowany, Ogórek kiszony, Śmietana wegańska 15% (roztwór białka soczewicy (woda, białko soczewicy 2,5%), olej rzepakowy, tłuszcz kokosowy, cukier, modyfikowana skrobia ziemniaczana, emulgator (polisorbát 60), stabilizatory (metyloceluloza, guma ksantanowa), regulator kwasowości (cytrynian trisodowy), aromat naturalny, sól, barwnik (karotenyl)), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Ziele angielskie całe) Udko z kurczaka (parowane) 120g (Noga (udo) kurczaka, Olej rzepakowy) Ziemniaki z koperkiem 180g (Ziemniaki, gotowane, Koper ogrodowy) Surówka ze świeżych warzyw z sosem vinegrett 75g (12,10) (Kapusta pekińska, Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Rzodkiewka, Oliwa z oliwek, Musztarda (12,10), Sok z cytryny, Pieprz czarny) Kapusta na ciepło (gotowanie) 75g (Kapusta biała, Olej rzepakowy, Cebula, Koper ogrodowy, Pieprz czarny, Sól biała) Kompot wieloowocowy 250g (Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))	Chleb żytni razowy 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) (Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaj, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10)) Pomidor 50g	Chleb żytni razowy 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Serek wiejski (Serek śmietankowy (mleko), sól, białka mleka) 150g (07) Rzodkiewka 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g (07) Mus jagodowy 50g

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki i siarczyny

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (1-3 lata) E: 1038 kcal , B: 43.42 g , T: 37.43 g , W: 140.94 g , Błonnik [g]: 16.72 , Cukier [g]: 37.08 , Sód [mg]: 642.38 , Kwasy tł. nas. [g]: 14.48	Śniadanie Płatki owsiane na mleku 200g (07,01) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01))</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 40g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Rzodkiewka 40g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Chleb graham 30g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 150g	II Śniadanie Jabłko 80g	Obiad Zupa ziemniaczana 250g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz z soczewicy 100g <i>(Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 100g (01) Surówka wiosenna z sosem vinegrett 80g (12,10) <i>(Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda (12,10), Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100g (07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 30g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 5g (07) Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 40g (07) Ogórek świeży 40g Herbata czarna, napar bez cukru 150g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 100g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>
09.08-18.08.2026 dieta podstawowa pediatria (3-18lat) E: 2036.87 kcal , B: 80.5 g , T: 79.66 g , W: 265.6 g , Błonnik [g]: 30.03 , Cukier [g]: 63.11 , Sód [mg]: 1434.47 , Kwasy tł. nas. [g]: 36.94	Śniadanie Płatki owsiane na mleku 250g (07,01) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Płatki owsiane (01))</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g (03,10) <i>(Jaja kurze całe (03), Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) (03,10))</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Chleb graham 90g (01) Herbata czarna, napar bez cukru 250g	II Śniadanie Jabłko 160g	Obiad Zupa ziemniaczana 350g (09) <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona (09), Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz z soczewicy 120g <i>(Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 180g (01) Surówka wiosenna z sosem vinegrett 100g (12,10) <i>(Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda (12,10), Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Podwieczorek* Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g (07)	Kolacja Chleb pszenny (mąka pszenna 450, woda, zakwas piekarski żytni, drożdże, sól) 90g (01) Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana (mleko)) 20g (07) Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g (07) Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Dobry Posiłek Budyń śmietankowy z owocami 200g (07) <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu (07), Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Jadłospis	Wtorek (2026-08-18)					
09.08-18.08.2026 dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (pediatria)	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek*	Kolacja	Posiłek nocny
E: 2000.07 kcal, B: 79.45 g, T: 76.92 g, W: 266.71 g, Błonnik [g]: 36.55, Cukier [g]: 65, Sód [mg]: 1433.84, Kwasy tł. nas. [g]: 36.5	Płatki owsiane na mleku 250g <u>(07,01)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Płatki owsiane <u>(01)</u>)</i> Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g <u>(03,10)</u> <i>(Jaja kurze całe <u>(03)</u>, Szczypiorek, Majonez (Olej rzepakowy, żółtko <u>jaja</u>, ocet, musztarda (woda, <u>gorczyca</u>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy,) <u>(03,10)</u>)</i> Rzodkiewka 100g Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Chleb graham 90g <u>(01)</u> Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Jablko 160g	Zupa ziemniaczana 350g <u>(09)</u> <i>(Woda, Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <u>(09)</u>, Ziemniaki, gotowane, Pietruszka, liście (natka pietruszki), Liście laurowe, suszone, Pieprz czarny, Ziele angielskie całe)</i> Gulasz z soczewicy 120g <i>(Pomidor, Cukinia, Pieczarki, świeże, Soczewica czerwona, nasiona suche, Cebula, Por, Bazylia, świeża, Olej rzepakowy)</i> Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 180g <u>(01)</u> Surówka wiosenna z sosem vinegrett 75g <u>(12,10)</u> <i>(Ogórek świeży (długi), Papryka czerwona, Pomidor, Sałata, Oliwa z oliwek, Musztarda <u>(12,10)</u>, Sok z cytryny, Pieprz czarny)</i> Fasola szparagowa, gotowana w wodzie 75g Kompot z owoców mieszanych 250g <i>(Woda, Mieszanka kompotowa (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona) (aronia, jabłko, śliwka bez pestki, porzeczka czerwona))</i>	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 200g <u>(07)</u>	Chleb żytni razowy 90g <u>(01)</u> Masło ekstra (śmietanka pasteryzowana <u>(mleko)</u>) 20g <u>(07)</u> Ser twarogowy (twaróg) półtłusty 80g <u>(07)</u> Ogórek świeży 100g Herbata czarna, napar bez cukru 250g	Budyń śmietankowy z owocami 200g <u>(07)</u> <i>(Mleko spożywcze, 2% tłuszczu <u>(07)</u>, Gruszka, Budyń śmietankowy bez cukru)</i>

01-Zboża zawierające gluten, 03-Jaja i produkty pochodne, 07-Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 09-Seler i produkty pochodne, 10-Gorczyca i produkty pochodne, 12-Dwutlenek siarki i siarczyny

* - Podwieczorek jest podawany na oddziałach: Pediatria, Położnictwo, ZPO oraz dla pacjentów na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów