

Jadłospis

01.04.2026 – 13.04.2026

ŚRODA 1.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 1 szt. Sałata Pomidor z cebulką Kawa zbożowa 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 10 g Sałata Pomidor z cebulką Kawa zbożowa 200 ml	. Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Tofu wędzone (30g) Sałata Pomidor z cebulką Papryka czerwona Kawa zbożowa 200 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL), Schab w sosie pieczeniowym 100 g (GLU,PSZE) Kasza jęczmienna 250 g (GLU,PSZE) Buraczki 100 g	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL), Schab w sosie pieczeniowym 100 g (GLU,PSZE) Kasza jęczmienna 250 g (GLU,PSZE) Buraczki 100 g	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL), Schab w sosie pieczeniowym 100 g (GLU,PSZE) Kasza jęczmienna 250 g (GLU,PSZE) Buraczki 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Słonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Słonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Słonecznik Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Kefir 100 ml (MLE)		

Podsumowanie dnia:	I	II	III
Wartość energetyczna:	[kcal] – 2201,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	[kcal] – 2201,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2151,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 259,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,

CZWARTEK 2.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 1 szt. Sałata lodowa Rzepa biała Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 1 szt. Sałata lodowa Rzepa biała Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica sopocka (50g) Serek topiony 10 g (MLE) Sałata lodowa Rzepa biała Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)
KOLACJA	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata Ogórek zielony Herbata 200 ml	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata Ogórek zielony Herbata 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata Ogórek zielony Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jabłko 1 szt.		

Podsumowanie dnia:	I	II	III
Wartość energetyczna:	[kcal] – 2201,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	[kcal] – 2201,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	[kcal] – 2201,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5

Piątek 03.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE)	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE). (MLE)	Chleb razowy 50g 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (RYB, JAJ) Toffu wędzone 30 g (SOJ) Sałata Pomidor

	Pasta jajeczna z tuńczykiem (RYB, JAJ) (50g) Miód 1 szt. Sałata Pomidor Herbata z cytryną 200 ml	Pasta jajeczna z tuńczykiem (RYB, JAJ) Miód 1 szt. Sałata Pomidor Herbata z cytryną 200 ml	Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Owocowa z lanymi kluskami 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Śledź w śmietanie 100 g (RYB, MLE) Ziemniaki 250 g	Owocowa z lanymi kluskami 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Jajko w sosie koperkowym (G) 100 g (SEL, MLE, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g Marchewka gotowana 100 g	Krem z warzyw z oliwą z oliwek 300 ml (SEL) Jajko w sosie chrzanowym (G) 100 g (SEL, MLE, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g Surówka z kapusty 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 1 szt. (GLU, PSZE) Chleb razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) (MLE) Ser żółty (70g) Sałata, Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 1 szt. (GLU, PSZE) Chleb razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) (MLE) Ser żółty (70g) Sałata, Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) (MLE) Ser żółty (70g) Sałata, Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jogurt owocowy 100 ml (MLE)		Jogurt naturalny 100 ml (GLU, PSZE)

Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 49,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5

SOBOTA 4.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 sz Pieczywo razowe 2 szt. (GLU, PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Twarożek śmietankowy 50 g (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Sałata Pomidor Kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 sz Pieczywo razowe 2 szt. (GLU, PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Twarożek śmietankowy 50 g (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Sałata Pomidor Kawa zbożowa 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU, PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Twarożek śmietankowy 50 g (MLE) Tofu wędzone 30 g (SOJ) Sałata Pomidor Kawa zbożowa 250 ml
OBIAD	Zupa koperkowa 300 ml (SEL) Kotlet rybny (P) 100 g (RYB, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g Surówka z kiszanej kapusty 100 g (SEL)	Zupa koperkowa 300 ml (SEL) Kotlet rybny (P) 100 g (RYB, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki 100 g (SEL)	Zupa koperkowa 300 ml (SEL) Kotlet rybny (P) 100 g (RYB, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g Surówka z kiszanej kapusty 100 g (SEL)

KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Ser żółty (70g) (MLE) Sałata Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Ser żółty (70g) (MLE) Sałata Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Ser żółty (70g) (MLE) Sałata Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Jogurt owocowy 100 ml (MLE)		Jogurt naturalny 100 ml (MLE)

Podsumowanie dnia	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5

NIEDZIELA 5.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Biała kiełbasa parzona 1 szt. (SEL) Sałatka jarzynowa 50 g (SEL, JAJ) Jajko gotowane 1 szt. (JAJ) Sałata Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Biała kiełbasa parzona 1 szt. (SEL) Sałatka jarzynowa 50 g (SEL, JAJ) Jajko gotowane 1 szt. (JAJ) Sałata Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Chleb razowy 3 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Biała kiełbasa parzona 1 szt. (SEL) Sałatka jarzynowa 50 g (SEL, JAJ) Jajko gotowane 1 szt. (JAJ) Sałata Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Kotlet schabowy 100 g (S)(GLU, PSZE, SEL) Ziemniaki 250 g Mix sałat z oliwą z oliwek 100 g	Rosół z makaronem 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Schab duszony w sosie własnym 100 g (S)(GLU, PSZE, SEL) Ziemniaki 250 g Mix sałat z oliwą z oliwek 100 g	Rosół z makaronem 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Kotlet schabowy 100 g (S)(GLU, PSZE, SEL) Ziemniaki 250 g Mix sałat z oliwą z oliwek 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata Pomidor Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata Pomidor Stonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata Pomidor Stonecznik Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Babka jogurtowa 100 g (GLU, PSZE, JAJ)		Jabłka 1 szt.

Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8	Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1 Białko [g] – 117,4	Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7 Białko [g] – 114,9

	NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Tłuszcz [g] – 61,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 328,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 261,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5
--	---	---	---

PONIEDZIAŁEK 6.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Sałatka z makaronem ORZO (GLU,PSZE,IAJ) Parówka na ciepło 1 szt. Sałata Ketchup 1 szt. Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Sałatka z makaronem ORZO (GLU,PSZE,IAJ) Parówka na ciepło 1 szt. Sałata Ketchup 1 szt. Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Chleb razowy 50g 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Sałatka z makaronem ORZO (GLU,PSZE,IAJ) Parówka na ciepło 1 szt. Sałata Ketchup 1 szt. Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)
OBIAD	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Pieczeń rzymska z jajkiem w sosie śmietanowym (100g) (P)(GLU,PSZE, MLE,IAJ) Kasza jęczmienna 150 g (GLU,PSZE) Buraczki 100 g	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Pieczeń rzymska z jajkiem w sosie śmietanowym (100g) (P)(GLU,PSZE, MLE,IAJ) Kasza jęczmienna 150 g (GLU,PSZE) Buraczki 100 g	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Pieczeń rzymska z jajkiem w sosie śmietanowym (100g) (P)(GLU,PSZE, MLE,IAJ) Kasza jęczmienna 150 g (GLU,PSZE) Buraczki 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¾ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka konserwowa (70g) Sałata Ogórek Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt. – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¾ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka konserwowa (70g) Sałata Ogórek Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¾ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka konserwowa (70g) Sałata Ogórek Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Babka czekoladowa 100 g (GLU,PSZE,IAJ)		Mix warzyw 100 g (SEL)

Podsumowanie dnia	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5

WTOREK 7.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

			III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z avocado (70g)(JAJ) Dżem owocowy 1 szt. Sałata Rzepa biała Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z avocado (70g)(JAJ) Dżem owocowy 1 szt. Sałata Rzepa biała Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z avocado (70g)(JAJ) Ser żółty (50g) MLE Sałata Rzepa biała Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) 200 ml
OBIAD	Zupa grysikowa 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Gulasz z żołądków drobiowych z warzywami 100 g (GLU, PSZE, MLE,SEL) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE) Surówka z kiszanej kapusty 100 g	Zupa grysikowa 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Gulasz z żołądków drobiowych z warzywami 100 g (GLU, PSZE, MLE,SEL) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE) Buraczki 100 g	Zupa grysikowa 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Gulasz z żołądków drobiowych z warzywami 100 g (GLU, PSZE, MLE,SEL) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE) Surówka z kiszanej kapusty 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt- razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% (MLE) Polędwica z warzywami (SEL) Sałata Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt- razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% (MLE) Polędwica z warzywami (SEL) Sałata Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% (MLE) Polędwica z warzywami (SEL) Sałata Herbata 200 ml
II KOLACJA	Kefir 150 ml (MLE)		

Podsumowanie dnia	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2129,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 271,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2153,6 Białko [g] – 117,5 Tłuszcz [g] – 69,4 NKT [g] – 16,8 Węglowodany [g] – 317,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2129,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 251,4 Cukry proste [g] – 56,8 Sól [g] – 4,5

ŚRODA 8.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Szynka z indyka (50g) Sałata Marchewka 50 g Rzepa biała 50 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Szynka z indyka (50g) Sałata Marchewka 50 g Rzepa biała 50 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% (MLE) Serek topiony 10 g (MLE) Szynka z indyka (50g) Sałata Marchewka 50 g Rzepa biała 50 g Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Pomidorowa z ryżem 300 ml (SEL)	Pomidorowa z ryżem 300 ml (SEL)	Pomidorowa z ryżem 300 ml (SEL)

	Pulpety w koperkowym (SEL,MLE) Ziemniaki 150 g Surówka z kapusty 100 g	Pulpety w koperkowym (SEL,MLE) Ziemniaki 150 g Marchewka z olejem lnianym 100 g	Pulpety w koperkowym (SEL,MLE) Ziemniaki 150 g Surówka z kapusty 100 g
KOLACJA	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa (70g) Sałata Herbata z cytryną 250 ml	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa (70g) Sałata Herbata z cytryną 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa (70g) Sałata Herbata z cytryną 250 ml
II KOLACJA	Jogurt naturalny 100 ml (MLE)		

Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] - 2153,6 Białko [g] - 117,5 Tłuszcz [g] - 69,4 NKT [g] - 16,8 Węglowodany [g] - 317,6 Cukry proste [g] - 59 Sól [g] - 7	Wartość energetyczna [kcal] - 2174,7 Białko [g] - 114,4 Tłuszcz [g] - 48,4 NKT [g] - 15,1 Węglowodany [g] - 324,2 Cukry proste [g] - 59 Sól [g] - 7	Wartość energetyczna [kcal] - 2144,6 Białko [g] - 121,3 Tłuszcz [g] - 67,5 NKT [g] - 19,7 Węglowodany [g] - 278,4 Cukry proste [g] - 58,8 Sól [g] - 4,4

CZWARTEK 9.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Dżem owocowy 10 g Sałata Pomidor Stonecznik Herbata 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Dżem owocowy 10 g Sałata Pomidor Stonecznik Herbata 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Krakowska sucha (30g) Sałata Pomidor Stonecznik Herbata 250 ml
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml (GLU,PSZE) Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem (GLU,PSZE,MLE,JAJ) Ryż 250 g	Rosół z makaronem 300 ml (GLU,PSZE) Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem (GLU,PSZE,MLE,JAJ) Ryż 250 g	Rosół z makaronem 300 ml (GLU,PSZE) Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem (GLU,PSZE,MLE,JAJ) Ryż 250 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt- razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt- razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jogurt naturalny 100 ml (MLE)		

Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] - 2215,6 Białko [g] - 109,8 Tłuszcz [g] - 71,2 NKT [g] - 19,8 Węglowodany [g] - 262,9 Cukry proste [g] - 57,8 Sól [g] - 4,5	Wartość energetyczna [kcal] - 2173,6 Białko [g] - 118,5 Tłuszcz [g] - 55,1 NKT [g] - 14,9 Węglowodany [g] - 327,6 Cukry proste [g] - 59 Sól [g] - 7	Wartość energetyczna [kcal] - 2215,6 Białko [g] - 109,8 Tłuszcz [g] - 71,2 NKT [g] - 19,8 Węglowodany [g] - 242,9 Cukry proste [g] - 57,8 Sól [g] - 4,5

PIĄTEK 10.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. - razowe 2 szt. Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB, JAJ) Sałata Ogórek kiszony Stonecznik Herbata 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt - razowe 2 szt. Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB, JAJ) Sałata Ogórek kiszony Stonecznik Herbata 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB, JAJ) Sałata Ogórek kiszony Stonecznik Herbata 250 ml
OBIAD	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Kotlety rybne 100 g (RY, GLU, PSZE, MLE)(P) Ziemniaki 250 g Surówka z kiszonej kapusty 100 g	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Kotlety rybne 100 g (RY, GLU, PSZE, MLE)(P) Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki 100 g	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Kotlety rybne 100 g (RY, GLU, PSZE, MLE)(P) Ziemniaki 250 g Surówka z kiszonej kapusty 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony Sałata Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony Sałata Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony Sałata Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jogurt owocowy 100 ml (MLE)		Jogurt naturalny 100 ml (MLE)

Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2199,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2199,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2204 Białko [g] – 117,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 229,1 Cukry proste [g] – 51,8 Sól [g] – 4,5

SOBOTA 11.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczoną ilością łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt.(GLU, PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Polędwica z warzywami 50 g Sałata	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt.(GLU, PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Polędwica z warzywami 50 g Sałata Rzepa biała Kawa zbożowa 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt.(GLU, PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Polędwica z warzywami 50 g Sałata Rzepa biała Kawa zbożowa 250 ml

	Rzepa biała Kawa zbożowa 250 ml		
OBIAD	Zupa grysikowa (SEL, GLU, PSZE) 300 ml Jajko w sosie chrzanowym 1 szt. (JAJ, GLU, PSZE, MLE) Ziemniaki puree 250 g Surówka z marchewki i jabłka 100 g	Zupa grysikowa (SEL, GLU, PSZE) 300 ml Jajko w sosie koperkowym 1 szt. (JAJ, GLU, PSZE, MLE) Ziemniaki puree 250 g Surówka z marchewki i jabłka 100 g	Zupa grysikowa (SEL, GLU, PSZE) 300 ml Jajko w sosie chrzanowym 1 szt. (JAJ, GLU, PSZE, MLE) Ziemniaki puree 250 g Surówka z marchewki i jabłka 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt. – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka konserwowa (70 g) Rzepa biała Sałata Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt. – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka konserwowa (70g) Rzepa biała Sałata Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka konserwowa (70g) Rzepa biała Sałata Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Jabłko 1 szt.		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2212 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 49,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2188,7 Białko [g] – 133,8 Tłuszcz [g] – 66,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 246,4 Cukry proste [g] – 48,1 Sól [g] – 4,7

NIEDZIELA 12.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU, PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Połędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 1 szt. Sałata Pomidor z cebulką Kawa zbożowa 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU, PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Połędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 10 g Sałata Pomidor z cebulką Kawa zbożowa 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU, PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Połędwica z warzywami (50g) Tofu wędzone (30g) Sałata Pomidor z cebulką Papryka czerwona Kawa zbożowa 200 ml
OBIAD	Zupa brokułowa 300 ml (SEL), Pieczeń rzymska w sosie 100 g (GLU, PSZE) Kasza gryczana 250 g (GLU, PSZE) Buraczki 100 g	Krem z warzyw 300 ml (SEL), Pieczeń rzymska w sosie 100 g (GLU, PSZE) Kasza gryczana 250 g (GLU, PSZE) Buraczki 100 g	Zupa brokułowa 300 ml (SEL), Pieczeń rzymska w sosie 100 g (GLU, PSZE) Kasza gryczana 250 g (GLU, PSZE) Buraczki 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Słonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Słonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Słonecznik Herbata z cytryną 200 ml

II KOLACJA	Kefir 100 ml (MLE)		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2223,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 52 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2223,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 52 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7

PONIEDZIAŁEK 13.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 1 szt. Sałata lodowa Rzepa biała Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 1 szt. Sałata lodowa Rzepa biała Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Polędwica sopocka (50g) Serek topiony 10 g (MLE) Sałata lodowa Rzepa biała Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron Pene z kurczakiem i pieczarkami 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron Pene z kurczakiem i pieczarkami 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)
KOLACJA	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata Ogórek zielony Herbata 200 ml	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata Ogórek zielony Herbata 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata Ogórek zielony Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jabłko 1 szt.		

Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2 Białko [g] – 64,8 Tłuszcz [g] – 86,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 306,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5

1. Sposoby obróbki termicznej potraw:

S – smażenie

D – duszenie

G – gotowanie

P – pieczenie

2. Oznaczenia alergenów :

GLU PSZ – zboża zawierające gluten, pszenicę

SKO – skorupiaki

JAJ – jaja i pochodne

OZI – orzeszki ziemne i pochodne

RYB – Ryby i pochodne

SOJ – Soja i pochodne

MLE – Mleko i pochodne z laktozą

ORZ – orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały

SEL – seler i pochodne

GOR – Gorczyca i produkty pochodne

SEZ – Nasiona sezamu i pochodne

SO2 – Dwutlenek siarki/ siarczyny

ŁUB – łubin i produkty pochodne

MCK – Mięczaki i produkty pochodne

MLE b/lak – Produkty bez laktozy

3. Zastrzega się prawo do zmiany w jadłospisie.