

Jadłospis

14.04.2026 – 24.04.2026

Wtorek 14.04.2026			
	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) Pasta jajeczna z avocado (JAJ) (50g) Miód 1 szt. Sałata Pomidor 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), Masło 82% 10 g. (MLE). (MLE) Pasta jajeczna z avocado (RYB,JAJ) Miód 1 szt. Sałata Pomidor Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 50g 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (RYB,JAJ) Tofu wędzone 30 g (SOJ) Sałata Pomidor Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Pieczarkowa z makaronem 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Pierś z kurczaka w sosie jarzynowym 100 g (GLU, PSZ, MLE, SEL) Ryż 250 g Surówka z warzyw mieszanych	Krem z warzyw z groszkiem ptysiowym 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Pierś z kurczaka w sosie jarzynowym 100 g (GLU, PSZ, MLE, SEL) Ryż 250 g Surówka z warzyw mieszanych	Pieczarkowa z makaronem 300 ml (SEL) Pierś z kurczaka w sosie jarzynowym 100 g (GLU, PSZ, MLE, SEL) Ryż 250 g Surówka z warzyw mieszanych
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 1 szt. (GLU, PSZE) Chleb razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) (MLE) Szynekowa wieprzowa (70g) Sałata, Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 1 szt (GLU, PSZE) Chleb razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) (MLE) Szynekowa wieprzowa (70g) Sałata, Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) (MLE) Szynekowa wieprzowa (70g) Sałata, Herbata 200 ml
II KOLACJA	Rogalik z nadzieniem truskawkowym 1 szt. (GLU, PSZE, JAJ, MLE)		Jogurt naturalny 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	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] – 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] – 4,5

ŚRODA 15.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE)	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE)	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU, PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE)

	Pieczywo mieszane pszenne 1 sz Pieczywo razowe 2 szt.(GLU,PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Sałata Pomidor Kawa zbożowa 250 ml	Pieczywo mieszane pszenne 1 sz Pieczywo razowe 2 szt.(GLU,PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Sałata Pomidor Kawa zbożowa 250 ml	Twarożek śmietankowy 50 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) Sałata Pomidor Kawa zbożowa 250 ml
OBIAD	Zupa fasolowa 300 ml (SEL) Gulasz z topatki wieprzowej z warzywami (D)100 g (SEL,GLU,PSZE) Kasza jęczmienna 250 g Buraczki 100 g	Zupa koperkowa 300 ml (SEL) Gulasz z topatki wieprzowej z warzywami (D)100 g (SEL,GLU,PSZE) Kasza jęczmienna 250 g Buraczki 100 g	Zupa fasolowa 300 ml (SEL) Gulasz z topatki wieprzowej z warzywami (D)100 g (SEL,GLU,PSZE) Kasza jęczmienna 250 g Buraczki 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Polędwica z warzywami (70g) Sałata Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Polędwica z warzywami (70g) Sałata Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g. (MLE) Polędwica z warzywami (70g) 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] – 2169,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1 Białko [g] – 117,4 Tłuszcz [g] – 50,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 328,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 261,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5

CZWARTEK 16.04.2026			
	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) Szynek wieprzowy 50 g 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) Szynek wieprzowy 50 g Jajko gotowane 1 szt. (JAJ) Sałata Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Chleb razowy 3 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g. (MLE) Szynek wieprzowy 50 g 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)	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE)	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE)

	Masto 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata Pomidor Herbata z cytryną 200 ml	Masto 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata Pomidor Słonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Masto 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata Pomidor Słonecznik 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] – 2184,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 50,1 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

PIĄTEK 17.04.2026			
	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) Twarożek śmietankowy 30 g (MLE) Pasta z buraka i ciecierzycy 50 g Sałata Ogórek zielony 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) Twarożek śmietankowy 30 g (MLE) Pasta z buraka i ciecierzycy 50 g Sałata Ogórek zielony Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Chleb razowy 50g 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Sałatka z makaronem ORZO (GLU,PSZE, JAJ) Twarożek śmietankowy 30 g (MLE) Pasta z buraka i ciecierzycy 50 g Sałata Ogórek zielony Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)
OBIAD	Krem z białych warzyw z oliwą z oliwek 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Kotlety jajeczne z warzywami (100g) (P)(GLU, PSZE, MLE, JAJ, SEL) Ziemniaki 150 g (GLU, PSZE) Surówka z marchewki i selera konserwowego (SEL) 100 g	Krem z białych warzyw z oliwą z oliwek 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Kotlety jajeczne z warzywami (100g) (P)(GLU, PSZE, MLE, JAJ, SEL) Ziemniaki 150 g (GLU, PSZE) Surówka z marchewki i selera konserwowego (SEL) 100 g	Krem z białych warzyw z oliwą z oliwek 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Kotlety jajeczne z warzywami (100g) (P)(GLU, PSZE, MLE, JAJ, SEL) Ziemniaki 150 g (GLU, PSZE) Surówka z marchewki i selera konserwowego (SEL) 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	Jogurt owocowy 100 ml (MLE)	Jogurt naturalny 100 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] – 2123,6 Białko [g] – 117,5 Tłuszcz [g] – 49,4 NKT [g] – 14,8 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

SOBOTA 18.04.2026			
	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) Szynkowa wieprzowa 70 g 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) Szynkowa wieprzowa 70 g 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) Szynkowa wieprzowa 70 g Ser topiony 10 g (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 pszenno-razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% (MLE) Polędwica z warzywami (SEL) Sałata Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenno-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] – 2174,6 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 278,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4	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

NIEDZIELA 19.04.2026

	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	Rosół z makaronem 300 ml (SEL) Pulpety w sosie śmietanowym (GLU,PSZE,SEL,MLE) Ryż 150 g Surówka z kapusty 100 g	Rosół z makaronem 300 ml (SEL) Pulpety w sosie śmietanowym (GLU,PSZE,SEL,MLE) Ryż 150 g Warzywa gotowane 100 g	Rosół z makaronem 300 ml (SEL) Pulpety w sosie śmietanowym (GLU,PSZE,SEL,MLE) Ryż i150 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] - 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] - 49,1 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

PONIEDZIAŁEK 20.04.2026

	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), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Dżem owocowy 10 g Sałata Pomidor z czarnuszką Stonecznik Herbata 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 sz Pieczywo razowe 2 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Dżem owocowy 10 g Sałata Pomidor z czarnuszką Stonecznik Herbata 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Krakowska sucha (30g) Sałata Pomidor z czarnuszką Stonecznik Herbata 250 ml
OBIAD	Barszcz z ziemniakami 300 ml (SEL)	Zupa ziemniaczana 300 ml (SEL)	Barszcz z ziemniakami 300 ml (SEL)

	Makaron z sosem bolońskim 250 g (GLU,PSZE)	Potrąwka z mięsa wieprzowego (GLU,PSZE,MLE,IAJ) Makaron 250 g Surówka z marchewki 100 g	Makaron z sosem bolońskim 250 g (GLU,PSZE)
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt– razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt– razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 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] – 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] – 2171,4 Białko [g] – 99,3 Tłuszcz [g] – 48,7 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 337,3 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	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

WTOREK 21.04.2026			
	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. Masto 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB,IAJ) Sałata Ogórek kiszony Stonecznik Herbata 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt - razowe 2 szt. Masto 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB,IAJ) Sałata Ogórek kiszony Stonecznik Herbata 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. Masto 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB,IAJ) Sałata Ogórek kiszony Stonecznik Herbata 250 ml
OBIAD	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Schab pieczony w sosie własnym 100 g (GLU,PSZE)(P) Kasza jęczmienna 250 g Buraczki 100 g	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Schab pieczony w sosie własnym 100 g (GLU,PSZE)(P) Kasza jęczmienna 250 g Buraczki 100 g	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Schab pieczony w sosie własnym 100 g (GLU,PSZE)(P) Kasza jęczmienna 250 g Buraczki 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony Sałata Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony Sałata Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 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] – 2212 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8	Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 49,1	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	NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 49,8 Sól [g] – 4,5
--	---	---	---

ŚRODA 22.04.2026			
	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), Masto 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Polędwica z warzywami 50 g Sałata Rzepa biała Kawa zbożowa 250 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) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Polędwica z warzywami 50 g Sałata Rzepa biała Kawa zbożowa 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt.(GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Polędwica z warzywami 50 g Sałata 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] – 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] – 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

CZWARTEK 23.04.2026

	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) Polędwica z warzywami (50g) Parówka na ciepło 1 szt. Musztarda 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) Polędwica z warzywami (50g) Parówka na ciepło 1 szt. Musztarda Sałata Pomidor z cebulką Kawa zbożowa 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Parówka na ciepło 1 szt. Musztarda Sałata Pomidor z cebulką Kawa zbożowa 200 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL), Pulpety w sosie pomidorowym 100 g (GLU,PSZE) Ryż 250 g (GLU,PSZE) Surówka z warzyw mieszanych 100 g	Krem z warzyw 300 ml (SEL) Pulpety w lekkim sosie pomidorowym 100 g (GLU,PSZE) Ryż 250 g (GLU,PSZE) Surówka z warzyw mieszanych 100 g	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL) Pulpety w sosie pomidorowym 100 g (GLU,PSZE) Ryż 250 g (GLU,PSZE) Surówka z warzyw mieszanych 100 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Stonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Stonecznik Herbata z cytryną 200 ml	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony Sałata Stonecznik 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	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] – 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] – 4,5

PIĄTEK 24.04.2026

	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.	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)	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) Ser żółty 50 g (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Sałata lodowa Seler naciowy (SEL) Ogórek zielony Herbata z cytryną 200 ml	Ser żółty 50 g (MLE) Dżem owocowy 1 szt. Sałata lodowa Seler naciowy (SEL) Ogórek zielony Herbata z cytryną 200 ml	(GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Ser żółty 70 g (MLE) Guacamolle 10 g Sałata lodowa Seler naciowy (SEL) Ogórek zielony Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Zupa grochowa (SEL, GLU, PSZE) Kopytka z masłem i cebulką 250 g (MLE,GLU,PSZE) (G) Kapusta zasmażana 100 g	Zupa koperkowa (SEL, GLU, PSZE) Kopytka z masłem i bułką tartą 250 g (MLE,GLU,PSZE) (G) Surówka z marchewki 100 g	Zupa grochowa (SEL, GLU, PSZE) Kopytka z masłem i cebulką 250 g (MLE,GLU,PSZE) (G) Kapusta zasmażana 100 g
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.