

Jadłospis na dzień Środa 15.04.2026 r		sporządził : dietetyk -Marzanna Drzewiecka		
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Płatki ryżowe na mleku 300ml płatki ryżowe 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml płatki ryżowe 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml płatki ryżowe 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml płatki ryżowe 20 g ,mleko 2%tł 280 ml
	Parówka na gorąco 120g (2 szt) ketchup 12g dżem 25 g sałata z zielonym ogórkiem 15g	Parówka na gorąco 120g (2 szt) ketchup 12g dżem 25 g sałata z zielonym ogórkiem 15g	Parówka na gorąco 120g (2 szt) ketchup 12g dżem 25 g sałata z zielonym ogórkiem 15g	Parówka na gorąco 120g (2 szt) ketchup 12g sałata z zielonym ogórkiem 15g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy graham 50g /bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa krupnik zabieleny z ziemniakami 300ml kasza jęczmienna 20g,włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,ziemniaki 50 g śmietanka 30% tł 3g , ,przyprawy, zieleńka 1g	Zupa krupnik zabieleny z ziemniakami 300ml kasza jęczmienna 20g,włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,ziemniaki 50 g śmietanka 30% tł 3g , ,przyprawy, zieleńka 1g	Zupa krupnik zabieleny z ziemniakami 300ml kasza jęczmienna 20g,włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,ziemniaki 50 g śmietanka 30% tł 3g , ,przyprawy, zieleńka 1g	Zupa krupnik zabieleny z ziemniakami 300ml kasza jęczmienna 20g,włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,ziemniaki 50 g śmietanka 30% tł 3g , ,przyprawy, zieleńka 1g
	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 ml kurczak 150 g , mieszanka warzywna 7 skł.50 g przyprawy , ,koper 2g 3 ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 ml kurczak 150 g , mieszanka warzywna 7 skł.50 g przyprawy , ,koper 2g 3 ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 ml kurczak 150 g , mieszanka warzywna 7 skł.50 g przyprawy , ,koper 2g 3 ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 ml kurczak 150 g , mieszanka warzywna 7 skł.50 g przyprawy , ,koper 2g 3 ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g
	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml b/c mieszanka owocowa mrożona 30g-słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Mus owocowy 100 g(6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 40g pasztetowa 30g papryka konserwowa 30g	szynka drobiowa 40g kiełbasa szynkowa 30g pomidorki 30 g	szynka drobiowa 40g polędwica sopocka 30g pomidorki 30g	szynka drobiowa 40g pomidorki 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb graham 50g	chleb razowy żytni 50g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3g słodzik
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150g b/c - słodzik
Wartość odżywcza	<b>Energia 2020kcal tłuszcze 78g kw.tł.nasyc.29g węglowodany 266g cukier 26g białko 88g błonnik28g sól 2259 mg</b>	<b>Energia 1965 kcal tłuszcze 74g kw.tł.nasyc.26g węglowodany 261g cukier 26g białko 88g błonnik28g sól 2091 mg</b>	<b>Energia 1965 kcal tłuszcze 74g kw.tł.nasyc.26g węglowodany 261g cukier 26g białko 88g błonnik28g sól 2091 mg</b>	<b>Energia 1814 kcal tłuszcze 74g kw.tł.nasyc.26g węglowodany 232 g cukier 15g białko 84g błonnik 32g sól 1966 mg</b>

Jadłospis na dzień		Czwartek 16.04.2026 r		sporządził:dietetyk-Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7	
	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	
	Pasztecik drobiowy 50g mozzarella 30 g pomidorki 30g	Pasztecik drobiowy 50g mozzarella 30 g pomidorki 30g	mozzarella 50 g pomidorki 30g miód 25 g	Pasztecik drobiowy 1 szt pomidorki	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g ,cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko, gorczyca ,seler ,soja</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca ,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko.,gorczyca seler ,soja</b>	
II ŚNIADANIE	Jabłko 150g	Jabłko 150g	Jabłko 150g	Sok buraczany 300 ml	
OBIAD	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	
	Schab duszony 100g w sosie 100 ml schab b/kości 120g g ,śmietana 18%tł.3g , mąka 2 g , zielenina 1g olej 3g	Schab duszony 100g w sosie 100 ml schab b/kości 120g g ,śmietana 18%tł.3g , mąka 2 g , zielenina 1g olej 3g	Schab duszony 100g w sosie 100 ml schab b/kości 120g g ,śmietana 18%tł.3g , mąka 2 g , zielenina 1g olej 3g	Schab duszony 100g w sosie 100 ml schab b/kości 120g g ,śmietana 18%tł.3g , mąka 2 g , zielenina 1g olej 3g	
	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	
	Surówka z kapusty kiszzonej 150g kapusta kiszona 120g jabłko 20g marchew 5g ,zielenina 3g,olej 3 g przyprawy	Surówka z kapusty pekińskiej 150g kapusta pekińska 120g jabłko 20g marchew 5g ,zielenina 3g,olej 3 g przyprawy	Surówka z kapusty pekińskiej 150g kapusta pekińska 120g jabłko 20g marchew 5g ,zielenina 3g,olej 3 g przyprawy	Surówka z kapusty pekińskiej 150g kapusta pekińska 120g jabłko 20g marchew 5g ,zielenina 3g,olej 3 g przyprawy	
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	
PODWIECZOREK	sok buraczany 300 ml	sok buraczany 300 ml	sok buraczany 300 ml	Feta z pomidorem i sałatą ( <b>mleko</b> )(6 posiłków) feta 50g pomidor 30g , sałata 10 g ,zielenina	
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek 30g	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek30g	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek 30g	Polędwica sopocka 40g zielony ogórek 30g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g Herbata z/ c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 m herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3g	
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150g mleko 130g budyń czekoladowy 10g ,słodzik wiśnia 10g	
Wartość odżywcza	<b>Energia 1980 kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.23g cukry32g węglowodany 370g białko 88g błonnik29g sód 2210mg</b>	<b>Energia 1980 kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.23g cukry32g węglowodany 370g białko 88g błonnik29g sód 2210mg</b>	<b>Energia 1980 kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.23g cukry32g węglowodany 370g białko 88g błonnik29g sód 2210mg</b>	<b>Energia 1910 kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.20g cukry27g węglowodany 360g białko 80 błonnik31g sód 2208mg</b>	

Jadłospis na dzień		Piątek 17.04.2026 r		sporządził :dietetyk-Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7	
	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , ser topiony plastry 34g pomidorki	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , ser topiony 34g pomidorki	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,dżem 25 g pomidorki twarożek 40g jogurt naturalny 10 g	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , serek tartar 2 szt pomidorki	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g /bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,jaja</b>	<b>gluten,mleko,jaja</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko,jaja</b>	
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Twarożek z musem truskawkowym 60g twarożek 40 g ,jogurt 10 g ,mus brzoskwinowy 10 g ( <b>mleko</b> )	
OBIAD	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , zielony groszek 20g , ziemniaki 50 g , śmietanka 3g , zieleńka 3 g ,przyprawy	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , zielony groszek 20g , ziemniaki 50 g , śmietanka 3g , zieleńka 3 g ,przyprawy	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , zielony groszek 20g , ziemniaki 50 g , śmietanka 3g , zieleńka 3 g ,przyprawy	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , zielony groszek 20g , ziemniaki 50 g , śmietanka 3g , zieleńka 3 g ,przyprawy	
	Makaron z sosem mięsno -warzywnym 300 g makaron 80g szynka b/kości 100g kalafior 20g , brokuł 20g , fasolka szparagowa 20g ,cukinia 20 ,pomidory w puszcze 20 g ,zieleńka i przyprawy	Makaron z sosem mięsno -warzywnym 300 g makaron 80g szynka b/kości 100g kalafior 20g , brokuł 20g , fasolka szparagowa 20g ,cukinia 20 ,pomidory w puszcze 20 g ,zieleńka i przyprawy	Makaron z sosem mięsno -warzywnym 300 g makaron 80g szynka b/kości 100g kalafior 20g , brokuł 20g , fasolka szparagowa 20g ,cukinia 20 ,pomidory w puszcze 20 g ,zieleńka i przyprawy	Makaron z sosem mięsno -warzywnym 300 g makaron 80g szynka b/kości 100g kalafior 20g , brokuł 20g , fasolka szparagowa 20g ,cukinia 20 ,pomidory w puszcze 20 g ,zieleńka i przyprawy	
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	
PODWIECZOREK	Banan 1szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt(6 posiłek)	
KOLACJA	Ser żółty 40g szynka drobiowa 30g zielony ogórek 20g sałata 20g	Ser żółty 40 g szynka drobiowa 30g zielony ogórek 20g , sałata 20g	Szynka konserwowa 40g szynka drobiowa 30g zielony ogórek 20g , sałata 20g	Ser żółty 40g zielony ogórek 20g sałata 20g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g Herbata z /c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml	
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
II KOLACJA				Kanaпка z mozzarellą i papryką 1szt ( <b>mleko</b> ) chleb razowy 30g masło 2g mozzarella 30 g ,papryka 5 g	
Wartość odżywcza	<b>Energia 1951 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 65 białko 79g błonnik 35g sód2000mg</b>	<b>Energia 1951 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 65 białko 79g błonnik 35g sód2000mg</b>	<b>Energia 1951 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 65 białko 79g błonnik 35g sód2000mg</b>	<b>Energia 1921 kcal tłuszcze 45g kw.tł.nasyc23g węglowodany 310g cukry 45 białko 80g błonnik 37g sód 1990mg</b>	

Jadłospis na dzień Sobota 18.04.2026 r				sporządzi: dietetyk – Marzanna Drzewiecka
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2a	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 g kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 g kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 g kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 g kasza manna 20 g
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g twaróg 40g śmietana 18%tł 5g jogurt naturalny 5 g szczypior 2g dżem 25 g sałata lodowa z zieleniną 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g twaróg 40g śmietana 18%tł 5g jogurt naturalny 5 g szczypior 2gdżem 25 g sałata lodowa z natka pietruszki 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g twaróg 40g śmietana 18%tł 5g jogurt naturalny 5 g szczypior 2g dżem 25 g sałata lodowa z natka pietruszki 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g twaróg 40g śmietana 18%tł 5g jogurt naturalny 5 g szczypior 2g sałata lodowa z natka pietruszki 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g / bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g.bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko,</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml
OBIAD	Barszcz ukraiński 350ml porcje rosolowe 30 g , barszcz ukraiński mrożonka 100 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g	Barszcz ukraiński 350ml porcje rosolowe 30 g , barszcz ukraiński mrożonka 100 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g	Barszcz ukraiński 350ml porcje rosolowe 30 g , barszcz ukraiński mrożonka 100 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g	Barszcz ukraiński 350ml porcje rosolowe 30 g , barszcz ukraiński mrożonka 100 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g
	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy 100 ml filec z kurczaka 90g , jaja 10g ,bułka tarta 3g ,przyprawy maka 3g ,śmietana 18% 3g	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy 100 ml filec z kurczaka 90g , jaja 10g ,bułka tarta 3g ,przyprawy maka 3g ,śmietana 18% 3g	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy 100 ml filec z kurczaka 90g , jaja 10g ,bułka tarta 3g ,przyprawy maka 3g ,śmietana 18% 3g	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy 100 ml filec z kurczaka 90g , jaja 10g ,bułka tarta 3g ,przyprawy maka 3g ,śmietana 18% 3g
	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150 g masło 3g bułka tarta 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150 g masło 3g bułka tarta 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150 g masło 3g bułka tarta 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150 g masło 3g bułka tarta 3 g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Kisiel z truskawkami 150g(6 posiłków) kisiel 10 g truskawka 20 g ,słodzik
KOLACJA	Pasztet pieczony 40g , kiełbasa szynkowa 30 g ogórek kiszony 30 g	Pasztet pieczony 40g , kiełbasa szynkowa 30 g ogórek kiszony 30 g	Szynka wędzona 40g mozzarella 30 g	Pasztet pieczony 40g , kiełbasa szynkowa 30 g ogórek kiszony 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata 250 ml z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3g słodzik
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Feta 30g z pomidorem 50g ,oliwa z oliwek 5g(mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 1871 kcal tłuszcze 47g kw.tł.nasyc25g węglowodany 336g cukry 45 białko 81g błonnik 36g sód2000mg</b>	<b>Energia 1871 kcal tłuszcze 47g kw.tł.nasyc25g węglowodany 336g cukry 45 białko 81g błonnik 36g sód2000mg</b>	<b>Energia 1871 kcal tłuszcze 47g kw.tł.nasyc25g węglowodany 336g cukry 45 białko 81g błonnik 36g sód2000mg</b>	<b>Energia 1861 kcal tłuszcze 38g kw.tł.nasyc20g węglowodany 310g cukry 40 białko 81g błonnik 38g sód 1992mg</b>

Jadłospis na dzień		niedziela 19.04.2026 r		sporządził: dietetyk- Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7	
	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g	
	Serdelek na gorąco (160g) ketchup saszetka 12g serek tartar 2 szt (40g) zielony ogórek 30 g	Serdelek na gorąco (160g) ketchup saszetka 12g serek tartar 2 szt (40g)) zielony ogórek 30 g	Serdelek na gorąco (160g) ketchup saszetka 12g serek tartar 2 szt (40g)) zielony ogórek 30 g	Serdelek na gorąco (160g) ketchup saszetka 12g ) zielony ogórek 30 g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka Grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/ bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/ bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g,cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g,cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g,cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g, ,słodzik	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	
II ŚNIADANIE	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Budyń waniliowy z musem brzoskwiniowym 150 ml budyń 10g mleko 2% tł 130g ,mus brzoskwiniowy10 g słodzik	
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g ryż 20 g koncentrat pomidorowy 30% 30g śmietana 30% 3g,mąka 3gzieleńina 1g, przyprawy	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g ryż 20 g koncentrat pomidorowy 30% 30g śmietana 30% 3g,mąka 3gzieleńina 1g, przyprawy	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g ryż 20 g koncentrat pomidorowy 30% 30g śmietana 30% 3g,mąka 3gzieleńina 1g, przyprawy	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g ryż 20 g koncentrat pomidorowy 30% 30g śmietana 30% 3g,mąka 3gzieleńina 1g, przyprawy	
	Gulasz z indyka duszony z warzywami 300g filet z indyka 100 g ,mieszanka warzywna 7 skł.mrożona 100g,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g,zieleńina 1 olej 3 g	Gulasz z indyka duszony z warzywami 300g filet z indyka 100 g ,mieszanka warzywna 7 skł.mrożona 100g,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g,zieleńina 1 olej 3 g	Gulasz z indyka duszony z warzywami 300g filet z indyka 100 g ,mieszanka warzywna 7 skł.mrożona 100g,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g,zieleńina 1 olej 3 g	Gulasz z indyka duszony z warzywami 300g filet z indyka 100 g ,mieszanka warzywna 7 skł.mrożona 100g,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g,zieleńina 1 olej 3 g	
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	
<b>Alergeny</b>	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , słodzik	
	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
PODWIECZOREK	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	Jabłko pieczone z cynamonem (6 posiłków)	
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30g liść sałaty 2g	Szynka konserwowa 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30g liść sałaty 2 g	Szynka konserwowa 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30g liść sałaty 2 g	Szynka konserwowa 40g pomidorki 30g liść sałaty 2 g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3 g słodzik	
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150g chrupki(mleko)	
Wartość odżywcza	<b>Energia 1899 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc27g węglowodany 346g cukry 39 białko 79g błonnik 35g sód1900mg</b>	<b>Energia 1899 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc27g węglowodany 346g cukry 39 białko 79g błonnik 35g sód1900mg</b>	<b>Energia 1899 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc27g węglowodany 346g cukry 39 białko 79g błonnik 35g sód1900mg</b>	<b>Energia 1841 kcal tłuszcze 28g kw.tł.nasyc19g węglowodany 306g cukry 33g białko 76g błonnik 35g sód 1892mg</b>	

Jadłospis na dzień		poniedziałek 20.04.2026 r		sporządził: dietetyk:-Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa7	
	Płatki jęczmienne mleku 300ml mleko 280 ml płatki ryżowe 20 g	Płatki jęczmienne mleku 300ml mleko 280 ml płatki ryżowe 20 g	Płatki jęczmienne mleku 300ml mleko 280 ml płatki ryżowe 20 g	Płatki jęczmienne mleku 300ml mleko 280 ml płatki ryżowe 20 g	
	Pasztecik drobiowy 50g miód 25g zielony ogórek 30 g	Paszтетowa 40g serek topiony 1szt 17,5 g miód 25g rzodkiewka 30g	Szynka drobiowa 40g serek tartar 1szt 25 g miód 25g rzodkiewka 30	Paszтетowa 40g serek topiony 1szt 17,5 g rzodkiewka 30g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g /bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g słodzik	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler gorczyca</b>	
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Sok pomidorowy 300 ml ( <b>gorczyca,seler</b> )	
OBIAD	Zupa fasolowa z zacierką 350ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , fasola 50g , zacierka 20g ,boczek wędzony 10g , cebula 3g ,przyprawy	Zupa koperkowa 350ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , ziemniaki 100g , mąka 3g śmietana 18% tł 3g	Zupa koperkowa 350ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , ziemniaki 100g , mąka 3g śmietana 18% tł 3g	Zupa koperkowa 300ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , ziemniaki 100g , mąka 3g śmietana 18% tł 3g	
	Zraz mielony 100g sos pomidorowy 100 ml szynka 90g,bułka tarta 35 g , jaja 10 g , śmietana 18% tł 3g , mąka 3g , koncentrat pomidorowy 10g,zielenina	Zraz mielony 100g sos pomidorowy 100 ml szynka 90g,bułka tarta 35 g , jaja 10 g , śmietana 18% tł 3g , mąka 3g , koncentrat pomidorowy 10g,zielenina	Zraz mielony 100g sos pomidorowy 100 ml szynka 90g,bułka tarta 35 g , jaja 10 g , śmietana 18% tł 3g , mąka 3g , koncentrat pomidorowy 10g,zielenina	Zraz mielony 100g sos pomidorowy 100 ml szynka 90g,bułka tarta 35 g , jaja 10 g , śmietana 18% tł 3g , mąka 3g , koncentrat pomidorowy 10g,zielenina	
	Kasza jęczmienna na sypko gotowana 100 g	Kasza jęczmienna na sypko gotowana 100 g	Kasza jęczmienna ma sypko gotowana 100 g	Kasza jęczmienna na sypko gotowana 100 g	
	Papryka konserwowa 100g	Brokuł gotowany z masłem i bułką 150g brokuł 150 g bułka tarta 3 g masło 4 g	Brokuł gotowany z masłem i bułką 150g brokuł 150 g bułka tarta 3 g masło 4 g	Brokuł gotowany z masłem i bułką 150g brokuł 150 g bułka tarta 3 g masło 4 g	
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g słodzik	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
PODWIECZOREK	Sok jabłkowy 200 ml ciastka herbatniki 50 g	Sok jabłkowy 200 ml ciastka herbatniki 50 g	Sok jabłkowy 200 ml ciastka herbatniki 50 g	Jogurt naturalny 150g ( 6 posiłków)( <b>mleko</b> )	
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 40g polędwica z warzywami 30g kiszony ogórek 30g	Kiełbasa szynkowa 40g polędwica z warzywami 30g kiszony ogórek 30g	Kiełbasa szynkowa 40g polędwica z warzywami 30g pomidorki	Kiełbasa szynkowa 40g kiszony ogórek 30g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml słodzik	
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel 10 g jabłko 20 g słodzik	
Wartość odżywcza	<b>Energia 1999 kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 42 białko 85g błonnik 38g sód1930mg</b>	<b>Energia 1999 kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 42 białko 85g błonnik 38g sód1930mg</b>	<b>Energia 1999 kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 42 białko 85g błonnik 38g sód1930mg</b>	<b>Energia 1899 kcal tłuszcze 43g kw.tł.nasyc27g węglowodany 343g cukry 32 białko 79g błonnik 38g sód1930mg</b>	

--	--	--	--	--

Jadłospis na dzień		wtorek 21.04.2026 r		sporządził: dietetyk Marzanna Drzewiecka		
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7		
	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g		
	Pasta z jaja i wędliny 50g ,serek tartar 25g sałata lodowa pomidorki jaja 25g szynki wędzonej 20 g majonez 5 g , szczypiorek 1 g liść sałaty ,pomidorki 30g	Pasta z jaja i wędliny 50g ,serek tartar 25g sałata lodowa pomidorki jaja 25g szynki wędzonej 20 g majonez 5 g , szczypiorek 1 g liść sałaty ,pomidorki 30g	Szynka drobiowa 40 g ,serek tartar 50g sałata lodowa 10g ,pomidorki 30g	Pasta z jaja i wędliny 50g ,sałata ,pomidorki jaja 25g szynki wędzonej 20 g majonez 5 g , szczypiorek 1 g liść sałaty ,pomidorki 30g		
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	chleb razowy żytni 60g Masło 10g	
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g słodzik	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,soja,seler</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,jaja</b>		
II ŚNIADANIE	Jogurt owocowy 100g	Jogurt owocowy 100g	Jogurt owocowy 100g	Budyń czekoladowy z wiśnią 150g budyń czekoladowy 10 g mleko 140g,c wiśnia mrożona 10 g słodzik		
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g		
	Sztuka mięsa duszona w sosie pieczarkowym szynka wieprzowa 100/110 g pieczarki 30g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy , cebula g	Sztuka mięsa duszona w sosie pieczarkowym szynka wieprzowa 100/110 g pieczarki 30g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy , cebula g	Sztuka mięsa duszona w sosie koperkowym szynka wieprzowa 100/110 g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy ,	Sztuka mięsa duszona w sosie pieczarkowym szynka wieprzowa 100/110 g pieczarki 30g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy , cebula g		
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g		
	Buraczki ćwikłowe zasmażane 150g buraki 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy	Buraczki ćwikłowe zasmażane 150g buraki 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy	Buraczki ćwikłowe zasmażane 150g buraki 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy	Buraczki ćwikłowe zasmażane 150g buraki 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy		
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g słodzik		
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>		
PODWIECZOREK	Budyń czekoladowy z wiśnią 150g budyń czekoladowy 10 g mleko 140g,cukier 3 g wiśnia mrożona 10 g	Budyń czekoladowy z wiśnią 150g budyń czekoladowy 10 g mleko 140g,cukier 3 g wiśnia mrożona 10 g	Budyń czekoladowy z wiśnią 150g budyń czekoladowy 10 g mleko 140g,cukier 3 g wiśnia mrożona 10 g	Jabłko pieczone z cynamonem 150 g (6 posilek)		
KOLACJA	Szynka konserwowa 40 g ser wędzony 30g pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g	Szynka konserwowa 40 g ser wędzony 30g pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g	Szynka konserwowa 40 g serek tartar 2szt pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g	Szynka konserwowa 40 g pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g		
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 50g		
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml słodzik		
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>		
II KOLACJA				Pomidor 100g z feta 50g i szczypiorem 150g(mleko)		
Wartość odżywcza	<b>Energia 1899 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 47g białko 85g błonnik 38g sól1930mg</b>	<b>Energia 1899 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 47g białko 85g błonnik 38g sól1930mg</b>	<b>Energia 1899 kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 47g białko 85g błonnik 38g sól1930mg</b>	<b>Energia 1809 kcal tłuszcze 38g kw.tł.nasyc26g węglowodany 300g cukry 27g białko 75g błonnik 28g sól1830mg</b>		

--	--	--	--	--

Jadłospis na dzień		środa 22.04.2026 r		sporządził: dietetyk Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7	
	Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g	Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g	Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g	Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g	
	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g,miód 25 g Twaróg 40g ,jogurt naturalny 5g , śmietana 18%tł 5g szczypiorek 2g rzodkiewka 30g	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g,miód 25 g Twaróg 40g ,jogurt naturalny 5g , śmietana 18%tł 5g szczypiorek 2g rzodkiewka 30g	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g,miód 25 g Twaróg 40g ,jogurt naturalny 5g , śmietana 18%tł 5g szczypiorek 2g pomidorki 30g	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g, Twaróg 40g ,jogurt naturalny 5g , śmietana 18%tł 5g szczypiorek 2g rzodkiewka 30g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb razowy żytni 60g Masło 10g	
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml awa zbożowa 10 g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml awa zbożowa 10 g cukier 3g	kawa zbożowa b/c 250ml awa zbożowa 10 g cukier 3g	
<b>Alergeny</b>	<i>gluten,mleko,</i>	<i>gluten,mleko,</i>	<i>gluten,mleko,</i>	<i>gluten,mleko</i>	
II ŚNIADANIE	Jabłko 1 szt 150g herbatniki 50 g	Jabłko 1 szt 150g herbatniki 50 g	Jabłko 1 szt 150g herbatniki 50 g	Jogurt naturalny 150 ml ( <b>mleko</b> )	
OBIAD	Zupa z cukinii z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30g ,włoszczyzna 20g , cukinia mrożona 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,zacierka 20g przyprawy, zielenina 2g pomidory krojone z puszki 30g	Zupa z cukinii z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30g ,włoszczyzna 20g , cukinia mrożona 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,zacierka 20g przyprawy, zielenina 2	Zupa z cukinii z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30g ,włoszczyzna 20g , cukinia mrożona 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,zacierka 20g przyprawy, zielenina 2	Zupa z cukinii z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30g ,włoszczyzna 20g , cukinia mrożona 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,zacierka 20g przyprawy, zielenina 2	
	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos koperkowy 100 ml	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos koperkowy 100 ml	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos koperkowy 100 ml	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos koperkowy 100 ml	
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	
	Marchewka baby z masłem i bułką 150g marchewka 150 g ,masło 3 g bułka tarta 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150g marchewka 150 g ,masło 3 g bułka tarta 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150g marchewka 150 g ,masło 3 g bułka tarta 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150g marchewka 150 g ,masło 3 g bułka tarta 3 g	
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g słodzik	
<b>Alergeny</b>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	
PODWIECZOREK	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml ( <b>6 posiłek</b> )	
KOLACJA	Salatka z tuńczyka z ryżem i tartym serem 100g tuńczyk 30g ser żółty 30g ,ryż40g ,zielenina,majonez pomidorki 30 g	Salatka z tuńczyka z ryżem i tartym serem 100g tuńczyk 30g ser żółty 30g ,ryż40g ,zielenina,majonez pomidorki 30 g	Szynka konserwowa 40 g serek tartar 2szt pomidorki 30 g	Salatka z tuńczyka z ryżem i tartym serem 100g tuńczyk 30g ser żółty 30g pomidorki ,ryż40g ,zielenina,majonez	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g g	
	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c herbata 3 g słodzik	
<b>Alergeny:</b>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	
II KOLACJA				Kisiel truskawkowy 150 g Kisiel 10 g ,truskawki 20g słodzik	
Wartość odżywcza	<b>Energia 1945 kcal tłuszcz 49g kw.tł.nasyc31g węglowodany 370g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sód1924mg</b>	<b>Energia 1945 kcal tłuszcz 49g kw.tł.nasyc31g węglowodany 370g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sód1924mg</b>	<b>Energia 1945 kcal tłuszcz 49g kw.tł.nasyc31g węglowodany 370g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sód1924mg</b>	<b>Energia 1889 kcal tłuszcz 37g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 25g białko 78g błonnik 28g sód1850mg</b>	

--	--	--	--	--

Jadłospis na dzień Czwartek 23.04.2026 r				
sporządził : dietetyk Marzanna Drzewiecka				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Makaron na mleku 300ml mleko 280 ml makaron 20 g	Makaron na mleku 300ml mleko 280 ml makaron 20 g	Makaron na mleku 300ml mleko 280 ml makaron 20 g	Makaron na mleku 300ml mleko 280 ml makaron 20 g
	Parówka na gorąco 60g , ketchup12g mozzarella 30 g sałata lodowa 2g ,zielony ogórek 20 g	Parówka na gorąco 60g , ketchup12g mozzarella 30 g sałata lodowa 2g ,zielony ogórek 20 g	Parówka na gorąco 60g , ketchup12g mozzarella 30 g sałata lodowa 2g ,zielony ogórek 20 g	Parówka na gorąco 60g , ketchup12g mozzarella 30 g sałata lodowa 2g ,zielony ogórek 20 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>
II ŚNIADANIE	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Jogurt naturalny 150 +chrupki kukurydziane
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml porcje rosółowe , włoszczyzna 30 g ,ogórek kiszony 50g , mąka 3g ziemniaki 100 g śmietana 18%tł 5g, przyprawy	Zupa ogórkowa 350ml porcje rosółowe , włoszczyzna 30 g ,ogórek kiszony 50g , mąka 3g ziemniaki 100 g śmietana 18%tł 5g, przyprawy	Zupa ogórkowa 350ml porcje rosółowe , włoszczyzna 30 g ,ogórek kiszony 50g , mąka 3g ziemniaki 100 g śmietana 18%tł 5g, przyprawy	Zupa ogórkowa 350ml porcje rosółowe , włoszczyzna 30 g ,ogórek kiszony 50g , mąka 3g ziemniaki 100 g śmietana 18%tł 5g, przyprawy
	Potrawka ze schabu gotowanego z zielonym groszkiem 250 g schab b/kości 100g ,zielony groszek 30g , mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g	Potrawka ze schabu gotowanego z zielonym groszkiem 250 g schab b/kości 100g ,zielony groszek 30g , mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g	Potrawka ze schabu gotowanego z zielonym groszkiem 250 g schab b/kości 100g ,zielony groszek 30g , mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g	Potrawka ze schabu gotowanego z zielonym groszkiem 250 g schab b/kości 100g ,zielony groszek 30g , mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g
	Makaron gotowany 150 g	Makaron gotowany 150 g	Makaron gotowany 150 g	Makaron gotowany 150g
	Surówka z marchewki i pora z majonezem 150 g marchew 100 g jabłko 25 g por 20 g majonez 5 g przyprawy	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150 g marchew 120 g jabłko 25 g ,olej 5 g ,przyprawy	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150 g marchew 120 g jabłko 25 g ,olej 5 g ,przyprawy	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150 g marchew 120 g jabłko 25 g ,olej 5 g ,przyprawy
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>Mleko,gluten, seler,gorczyca,</b>	<b>Mleko,gluten, seler,gorczyca</b>	<b>Mleko,gluten, seler,gorczyca,</b>	<b>Mleko,gluten, seler,gorczyca</b>
PODWIECZOREK	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt 150 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt 150szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt 150 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt 150 szt <b>(6 posiłków)</b>
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g kielbasa żywiecka 30 g papryka konserwowa 30 g	Szynka konserwowa 40g kielbasa żywiecka 30 g pomidorki 30 g	Szynka konserwowa 40g kielbasa żywiecka 30 g pomidorki 30 g	Szynka konserwowa 40g pomidorki 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>
II KOLACJA				Budyń wanilinowy z musem brzoskwinowym 150g (mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2020kcal tłuszcze 51g kw.tł.nasyc38g węglowodany</b>	<b>Energia 1985 kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc36g węglowodany</b>	<b>Energia 1985 kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc36g</b>	<b>Energia 1980 kcal tłuszcze 40g kw.tł.nasyc30g</b>

	<b>380g cukry 51g białko 89g błonnik 39g sól2024mg</b>	<b>378g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sól1994mg</b>	<b>węglowodany 378g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sól1994mg</b>	<b>węglowodany 358g cukry 38g białko 80g błonnik 40g sól1890mg</b>
--	--------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

Jadłospis na dzień Piątek 24.04.2026 r				
sporządził : dietetyk Marzanna Drzewiecka				
	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
<b>ŚNIADANIE</b>	Makaron na mleku 300ml Mleko 280 ml , makaron nitka 20 g	Makaron na mleku 300ml Mleko 280 ml , makaron nitka 20 g	Makaron na mleku 300ml Mleko 280 ml , makaron nitka 20 g	Makaron na mleku 300ml Mleko 280 ml , makaron nitka 20 g
	Pasta z jaja 50g jaja50g , majonez , ser topiony plastry 34 g ,pomidorki 30 g	Pasta z jaja 50g jaja50g , majonez , ser topiony plastry 34 g ,pomidorki 30 g	Półdewica sopocka 40g serek tartar 2 szt 40 g pomidorki 30 g	Pasta z jaja 50g jaja50g , majonez , ser topiony plastry 34 g ,pomidorki 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g,bułka grahamki 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g /bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10 g słodzik
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler</b>
<b>II ŚNIADANIE</b>	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Mus owocowy 100 ml
<b>OBIAD</b>	Zupa żurek z kielbasą 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kielbasa 30g, mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g ,zielenina 3 g ziemniaki 100 g , przyprawy	Zupa żurek z kielbasą 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kielbasa 30g, mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g ,zielenina 3 g ziemniaki 100 g , przyprawy	Zupa żurek z kielbasą 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kielbasa 30g, mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g ,zielenina 3 g ziemniaki 100 g , przyprawy	Zupa żurek z kielbasą 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kielbasa 30g, mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g ,zielenina 3 g ziemniaki 100 g , przyprawy
	Kopytka z boczkiem i cebulką ziemniaki gotowane 250 g ,jaja 10g , mąka ziemniaczana 10 g , mąka pszenna 20 g boczek 10 g , cebula 5 g ,przyprawy	Kopytka z masłem ziemniaki gotowane 250 g ,jaja 10g , mąka ziemniaczana 10 g , mąka pszenna 20 g ,masło 5 g przyprawy	Kopytka z masłem ziemniaki gotowane 250 g ,jaja 10g , mąka ziemniaczana 10 g , mąka pszenna 20 g ,masło 5 g przyprawy	Kopytka z masłem ziemniaki gotowane 250 g ,jaja 10g , mąka ziemniaczana 10 g , mąka pszenna 20 g,masło 5 g przyprawy
	Surówka z kiszzonej kapusty 150g kiszona kapusta 120g , marchewka 10g , cebula 5 g , jabłko 10 g olej 3g , zielenina 2g	Surówka z pekińskiej kapusty 150g kiszona kapusta 120g , marchewka 10g , cebula 5 g , jabłko 10 g olej 3g , zielenina 2g	Surówka z pekińskiej kapusty 150g kiszona kapusta 120g , marchewka 10g , cebula 5 g , jabłko 10 g olej 3g , zielenina 2g	Surówka z kiszzonej kapusty 150g kiszona kapusta 120g , marchewka 10g , cebula 5 g , jabłko 10 g olej 3g , zielenina 2g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
<b>PODWIECZOREK</b>	Kisiel z truskawkami 150g kisiel 10 g truskawki 30 g cukier 3 g	Kisiel z truskawkami 150g kisiel 10 g truskawki 30 g cukier 3 g	Kisiel z truskawkami 150g kisiel 10 g truskawki 30 g cukier 3 g	Kisiel z truskawkami 150g(6 posiłek) kisiel 10 g truskawki 30 g słodzik
<b>KOLACJA</b>	Paszтет pieczony 40g , kielbasa szynkowa 30g pomidorki 20g , kiszony ogórek 20g	Paszтет pieczony 40g , kielbasa szynkowa 30g pomidorki 20 g ogórek kiszony 20 g	kielbasa szynkowa 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30 g	kielbasa szynkowa 40g pomidorki 20 g ogórek kiszony 20 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c herbata 3 g słodzik
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>
<b>II KOLACJA</b>				Feta z pomidorem i szczypiorem 120g( <b>mleko</b> )
<b>Wartość odżywcza</b>	<b>Energia 1920kcal tłuszcze 41g kw.tł.nasyc28g węglowodany 340g cukry 41g białko 79g błonnik 39g sól1024mg</b>	<b>Energia 1920kcal tłuszcze 41g kw.tł.nasyc28g węglowodany 340g cukry 41g białko 79g błonnik 39g sól1024mg</b>	<b>Energia 1915kcal tłuszcze 38g kw.tł.nasyc27g węglowodany 338g cukry 38g białko 76g błonnik 39g sól1024mg</b>	<b>Energia 1880 kcal tłuszcze 33g kw.tł.nasyc26g węglowodany 328g cukry 28g białko 70g błonnik 36g sól1810mg</b>

Jadłospis na dzień sobota 25.04.2026 r		sporządził : dietetyk -Marzanna Drzewiecka		
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml
	Ser żółty 40g serek tartar 2 szt sałata z zielonym ogórkiem 15g	Ser żółty 40g serek tartar 2 szt sałata z zielonym ogórkiem 15g	Kiełbasa szynkowa 40 g serek tartar 1 szt sałata z zielonym ogórkiem 15g	Ser żółty 40g sałata z zielonym ogórkiem 15g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy graham 50g /bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko ,</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Pieczarkowa z makaronem 300ml pieczarka 50g, włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,makaron 20g , śmietanka 30% tł 3g , mąka 3 g ,przyprawy, zielenina 1g	Pieczarkowa z makaronem 300ml pieczarka 50g, włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,makaron 20g , śmietanka 30% tł 3g , mąka 3 g ,przyprawy, zielenina 1g	Pieczarkowa z makaronem 300ml pieczarka 50g, włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,makaron 20g , śmietanka 30% tł 3g , mąka 3 g ,przyprawy, zielenina 1g	Pieczarkowa z makaronem 300ml pieczarka 50g, włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 20g,makaron 20g , śmietanka 30% tł 3g , mąka 3 g ,przyprawy, zielenina 1g
	Pulpet drobiowy gotowany 100 g sos koperkowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 5g , cebula 1 g przyprawy , smalec 3 g ,koper 3 g ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g	Pulpet drobiowy gotowany 100 g sos koperkowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 5g , cebula 1 g przyprawy , smalec 3 g ,koper 3 g ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g	Pulpet drobiowy gotowany 100 g sos koperkowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 5g , cebula 1 g przyprawy , smalec 3 g ,koper 3 g ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g	Pulpet drobiowy gotowany 100 g sos koperkowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 5g , cebula 1 g przyprawy , smalec 3 g ,koper 3 g ,mąka 1g, śmietana 18% tł 2g
	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g
	Fasolka szparagowa gotowana z masłem i bułką150g (masło 2 g,bułka .tarta 2g)	Fasolka szparagowa gotowana z masłem i bułką150g masło 2 g,bułka .tarta 2g)	Fasolka szparagowa gotowana z masłem i bułką150g(masło 2g bułka tarta 2g	Fasolka szparagowa gotowana z masłem i bułką150gmasło 2 g,bułka tarta 2g)
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml b/c mieszanka owocowa mrożona 30g-słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Mus owocowy 100 g(6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 40g pasztetowa 30g papryka konserwowa 30g	szynka drobiowa 40g kiełbasa szynkowa 30g pomidorki 30 g	szynka drobiowa 40g polędwica sopocka 30g pomidorki 30g	szynka drobiowa 40g pomidorki 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb graham 50g	chleb razowy żytni 50g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3g słodzik
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150g b/c - słodzik
Wartość odżywcza	<b>Energia 2020kcal tłuszcze 78g kw.ł.nasyc.29g</b>	<b>Energia 1965 kcal tłuszcze 74g kw.ł.nasyc.26g</b>	<b>Energia 1965 kcal tłuszcze 74g kw.ł.nasyc.26g</b>	<b>Energia 1814 kcal tłuszcze 74g kw.ł.nasyc.26g</b>

	węglowodany 266g cukier 26g białko 88g błonnik28g sód 2259 mg	węglowodany 261g cukier 26g białko 88g błonnik28g sód 2091 mg	węglowodany 261g cukier 26g białko 88g błonnik28g sód 2091 mg	węglowodany 232 g cukier 15g białko 84g błonnik 32g sód 1966 mg
--	------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

Jadłospis na dzień		Niedziela 26.04.2026 r		sporządził :dietetyk-Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa	
	Zacierka na mleku 300ml zacierka 20g ,mleko 280g	Zacierka na mleku 300ml zacierka 20g ,mleko 280g	Zacierka na mleku 300ml zacierka 20g ,mleko 280g	Zacierka na mleku 300ml zacierka 20g ,mleko 280g	
	Pasztecik drobiowy 50g ser topiony plastry 32,5g (2szt) pomidorki 30g	Pasztecik drobiowy 50g ser topiony plastry 32,5g (2szt) pomidorki 30g	mozzarella 50 g pomidorki 30g miód 25 g	Pasztecik drobiowy 1 szt pomidorki	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g ,cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko, gorczyca ,seler ,soja</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca ,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko.,gorczyca seler ,soja</b>	
II ŚNIADANIE	Jabłko 150g	Jabłko 150g	Jabłko 150g	Sok warzywny 300 ml	
OBIAD	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	Zupa ryżowa na rosole 350ml porcje rosolowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,przyprawy	
	Gulasz drobiowy 250ml filet drobiowy 100 g , mąka 3g,śmietana 18%tł 3g ,cebula 3g,przyprawy,zielenina 2 g	Gulasz drobiowy 250ml filet drobiowy 100 g , mąka 3g,śmietana 18%tł 3g ,cebula 3g,przyprawy,zielenina 2 g	Gulasz drobiowy 250ml filet drobiowy 100 g , mąka 3g,śmietana 18%tł 3g ,cebula 3g,przyprawy,zielenina 2 g	Gulasz drobiowy 250ml filet drobiowy 100 g , mąka 3g,śmietana 18%tł 3g ,cebula 3g,przyprawy,zielenina 2 g	
	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	
	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem 140g masło 5 g mąka 3g	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem 140g masło 5 g mąka 3g	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem 140g masło 5 g mąka 3g	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem 140g masło 5 g mąka 3g	
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	
PODWIECZOREK	sok buraczany 300 ml	sok buraczany 300 ml	sok buraczany 300 ml	Feta z pomidorem i sałatą ( <b>mleko</b> )(6 posiłków) feta 50g zielony ogórek 30g , sałata 10 g ,zielenina	
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek 30g	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek30g	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek 30g	Polędwica sopocka 40g zielony ogórek 30g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g	
	Masło 10g Herbata z/ c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c herbata 3g	
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150g mleko 130g budyń czekoladowy 10g ,cukier 3 g wiśnia 10g	
Wartość odżywcza	<b>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko</b>	<b>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g</b>	<b>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g</b>	<b>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g</b>	

	<b>78g cukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</b>	<b>białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g</b>	<b>białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g</b>	<b>białko 77g cukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</b>
--	------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

Jadłospis na poniedziałek 27.04.2026 r		sporządził :Marzanna Drzewiecka		
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280ml, płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280ml, płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280ml, płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280ml, płatki owsiane 20 g
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g, twaróg 45 g śmietana 18% tł 5 g .miód 25g zielony ogórek 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g, twaróg 45 g śmietana 18% tł 5 g .miód 25g zielony ogórek 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g, twaróg 45 g śmietana 18% tł 5 g .miód 25g zielony ogórek 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g, twaróg 45 g śmietana 18% tł 5 g zielony ogórek 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca</b>
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g, zacierka 20 g	Zupa zacierkowa 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g, zacierka 20 g	Zupa zacierkowa 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g, zacierka 20 g	Zupa zacierkowa 300ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g, zacierka 20 g
	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g Kurczak 150 g mieszanka warzywna mrożona 7 skl.50g, mąka 2g śmietana 18 % tł 3g przyprawy	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g Kurczak 150 g mieszanka warzywna mrożona 7 skl.50g, mąka 2g śmietana 18 % tł 3g przyprawy	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g Kurczak 150 g mieszanka warzywna mrożona 7 skl.50g, mąka 2g śmietana 18 % tł 3g przyprawy	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g Kurczak 150 g mieszanka warzywna mrożona 7 skl.50g, mąka 2g śmietana 18 % tł 3g przyprawy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g
<b>Alergeny</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>
PODWIECZOREK	Banan 150 g	Banan 150 g	Banan 150 g	Mozzarella z pomidorem 100g (6 posiłków) mozzarella 50g, pomidor 50 g oliwa z oliwek 3 g <b>(mleko)</b>
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g polędwica z warzywami 30g kiszony ogórek 30g	Szynka konserwowa 40g polędwica z warzywami 30g kiszony ogórek 30g	Szynka konserwowa 40 g polędwica z warzywami 30g pomidorki 30 g	Szynka konserwowa 40g kiszony ogórek 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150 g + chrupki <b>(mleko)</b>

Wartość odżywcza	<b>Energia 2261kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 82g cukry 42g węglowodany 322g błonnik 30 sód 2001mg</b>	<b>Energia 2261kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 82g cukry 42g węglowodany 322g błonnik 30 sód 2001mg</b>	<b>Energia 2261kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 82g cukry 42g węglowodany 322g błonnik 30 sód 2001mg</b>	<b>Energia 2061kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 35g węglowodany 300g błonnik 30 sód 2001mg</b>
------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Jadłospis na wtorek 28 .04.2026 r				sporządził: Marzanna Drzewiecka
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza jaglana na mleku 300ml kasza jaglana 20g mleko 2%tł 280 g	Kasza jaglana na mleku 300ml kasza jaglana 20g mleko 2%tł 280 g	Kasza jaglana na mleku 300ml kasza jaglana 20g mleko 2%tł 280 g	Kasza jaglana na mleku 300ml kasza jaglana 20g mleko 2%tł 280 g
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem 50g szynka konserwowa 30 g sałata lodowa z zieleciną 15 g	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem 50g szynka konserwowa 30 g sałata lodowa z zieleciną 15 g	szynka konserwowa 50 g serek tartar 40 g sałata lodowa z zieleciną 15 g	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem 50g szynka konserwowa 30 g sałata lodowa z zieleciną 15 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10 g słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca, jaja</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca, jaja</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca</b>	<b>gluten, mleko, seler, gorczyca, jaja</b>
II ŚNIADANIE	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350ml porcje rosółowe 20 g, włoszczyzna 20g, kalafior 20 g, brokuł 20 g fasolka szparagowa 20 g, mąka 3 g, śmietana 18%tł 3g, zielecina 2 g, ziemniaki 50 g przyprawy	Zupa jarzynowa 350ml porcje rosółowe 20 g, włoszczyzna 20g, kalafior 20 g, brokuł 20 g fasolka szparagowa 20 g, mąka 3 g, śmietana 18%tł 3g, zielecina 2 g, ziemniaki 50 g przyprawy	Zupa jarzynowa 350ml porcje rosółowe 20 g, włoszczyzna 20g, kalafior 20 g, brokuł 20 g fasolka szparagowa 20 g, mąka 3 g, śmietana 18%tł 3g, zielecina 2 g, ziemniaki 50 g przyprawy	Zupa jarzynowa 350ml porcje rosółowe 20 g, włoszczyzna 20g, kalafior 20 g, brokuł 20 g fasolka szparagowa 20 g, mąka 3 g, śmietana 18%tł 3g, zielecina 2 g, ziemniaki 50 g przyprawy
	Rolada drobiowa 100g, sos potrawkowy 100 ml filet drobiowy 100g, bułka tarta 3g, jaja 5 g, mąka 3g, zielecina przyprawy Ziemniaki gotowane 180 g	Rolada drobiowa 100g, sos potrawkowy 100 ml filet drobiowy 100g, bułka tarta 3g, jaja 5 g, mąka 3g, zielecina przyprawy Ziemniaki gotowane 180 g	Rolada drobiowa 100g, sos potrawkowy 100 ml filet drobiowy 100g, bułka tarta 3g, jaja 5 g, mąka 3g, zielecina przyprawy Ziemniaki gotowane 180 g	Rolada drobiowa 100g, sos potrawkowy 100 ml filet drobiowy 100g, bułka tarta 3g, jaja 5 g, mąka 3g, zielecina przyprawy Ziemniaki gotowane 180 g
	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150 g marchewka 120 g jabłko 30 g, olej 3 g, przyprawy	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150 g marchewka 120 g jabłko 30 g, olej 3 g, przyprawy	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150 g marchewka 120 g jabłko 30 g, olej 3 g, przyprawy	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150 g marchewka 120 g jabłko 30 g, olej 3 g, przyprawy
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>
PODWIECZOREK	Budyń czekoladowy z musem brzoskwińowym 150 g budyń proszek 10 g, mleko 140 ml, brzoskwinie 20 g, cukier 3 g	Budyń czekoladowy z musem brzoskwińowym 150 g budyń proszek 10 g, mleko 140 ml, brzoskwinie 20 g, cukier 3 g	Budyń czekoladowy z musem brzoskwińowym 150 g budyń proszek 10 g, mleko 140 ml, brzoskwinie 20 g, cukier 3 g	Mus owocowy 100 g (6 posiłków)
KOLACJA	Kielbasa szynkowa 40g szynka mielona 30g pomidorki 30 g	Szynka konserwowa 40g szynka mielona 30g pomidorki	Szynka konserwowa 40g szynka mielona 30g pomidorki	Szynka konserwowa 40g pomidorki
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c 50g	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>	<b>gluten, mleko, gorczyca, seler</b>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z musem brzoskwińowym 150 g budyń proszek 10 g, mleko 140 ml, brzoskwinie 20 g, cukier 3 g

				g (gluten,mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2410kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.31g białko 77gwęglowodany w tym cukier 386g sód 1492 mg błonnik 23g</b>	<b>Energia 2380kcal tłuszcze 75g kw.tł.nasyc.30g białko 75gwęglowodany w tym cukier 366g sód 1402 mg błonnik 20g</b>	<b>Energia 2380kcal tłuszcze 75g kw.tł.nasyc.30g białko 75gwęglowodany w tym cukier 366g sód 1402 mg błonnik 20g</b>	<b>Energia 1910kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.27g białko 70gwęglowodany w tym cukier 306g sód1321 mg błonnik 20g</b>
Jadłospis na środę 29 .04.2026 r				sporządził:Marzanna Drzewiecka
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml płatki jęczmienne 20g mleko 2%tł 280ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml płatki jęczmienne 20g mleko 2%tł 280ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml płatki jęczmienne 20g mleko 2%tł 280ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml płatki jęczmienne 20g mleko 2%tł 280ml
	Parówka na gorąco 120 g (2 szt) ketchup 12 g ser topiony 17,5g sałata lodowa 15g zielony ogórek 15g	Parówka na gorąco 120 g (2 szt) ketchup 12 g ser topiony 17,5g sałata lodowa 15g zielony ogórek 15g	Parówka na gorąco 120 g (2 szt) ketchup 12 g ser topiony 17,5g sałata lodowa 15g zielony ogórek 15g	Parówka na gorąco 120 g (2 szt) ketchup 12 g ser topiony 17,5g sałata lodowa 15g zielony ogórek 15g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE	sok marchwiowo-bananowy 300 ml	sok marchwiowo-bananowy 300 ml	sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok warzywny 300 ml ( <b>seler,gorczyca</b> )
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,koncentrat pomidorowy 30%30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielonina , przyprawy,makaron 20g	Pomidorowa z makaronem 350ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,koncentrat pomidorowy 30%30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielonina , przyprawy,makaron 20g	Pomidorowa z makaronem 350ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,koncentrat pomidorowy 30%30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielonina , przyprawy,makaron 20g	Pomidorowa z makaronem 300ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,koncentrat pomidorowy 30%30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielonina , przyprawy makaron 20g
	Schab duszony 100 g w sosie pieczarkowym 100 ml schab b/kości 110/120g mąka 6g ,olej 5g pieczarka 50g , śmietana 18% t 5 g zielonina , przyprawy	Schab duszony 100 g w sosie pieczarkowym 100 ml schab b/kości 110/120g mąka 6g ,olej 5g pieczarka 50g , śmietana 18% t 5 g zielonina , przyprawy	Schab duszony 100 g w sosie pieczarkowym 100 ml schab b/kości 110/120g mąka 6g ,olej 5g pieczarka 50g , śmietana 18% t 5 g zielonina , przyprawy	Schab duszony 100 g w sosie pieczarkowym 100 ml schab b/kości 110/120g mąka 6g ,olej 5g pieczarka 50g , śmietana 18% t 5 g zielonina , przyprawy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Surówka z białej kapusty colesław 150 g biała kapusta 120g marchew 10g jabłko 10,chrzan 2g majonez 3 g śmietanka 30%tł 2g zielonina , przyprawa g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g fasolka szparagowa mrożona 150g bułka 3 g masło 3g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g fasolka szparagowa mrożona 150g bułka 3 g masło 3g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g fasolka szparagowa mrożona 150g bułka 3 g masło 3g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK	Kisiel z wiśnią 150g kisiel proszek 10g , wiśnia 30 , cukier 3 g	Kisiel z wiśnią 150g kisiel proszek 10g , wiśnia 30 , cukier 3 g	Kisiel z wiśnią 150g kisiel proszek 10g , wiśnia 30 , cukier 3 g	Jogurt naturalny 100 g chrupki ( <b>mleko</b> )6 posiłek
KOLACJA	Polędwica z warzywami 40g szynka drobiowa 30g pomidor 30g	Polędwica z warzywami 40g szynka drobiowa 50g pomidor	Polędwica z warzywami 40g szynka drobiowa 30g pomidor	szynka drobiowa 40g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kisiel z wiśnią 150g

				kisiel proszek 10g , wiśnia 30 , słodzik
Wartość odżywcza	<b>Energia 2400kcal tłuszcze 79g kw.tł.nasyc.30g białko 77gwęglowodany w tym cukier 355g sód 1402 mg błonnik 26g</b>	<b>Energia 2380kcal tłuszcze 85g kw.tł.nasyc.29g białko 74 gwęglowodany w tym cukier 340g sód 1402 mg błonnik 25g</b>	<b>Energia 2380kcal tłuszcze 85g kw.tł.nasyc.29g białko 74 gwęglowodany w tym cukier 340g sód 1402 mg błonnik 25g</b>	<b>Energia 1780kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.27g białko 70gwęglowodany w tym cukier 317g sód1301 mg błonnik 20g</b>
Jadłospis na czwartek 30 .04.2026 r				sporządził:Marzanna Drzewiecka
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	zacierka na mleku 300ml zacierka 20g mleko 2%tł 280ml	zacierka na mleku 300ml zacierka 20g mleko 2%tł 280ml	zacierka na mleku 300ml zacierka 20g mleko 2%tł 280ml	zacierka na mleku 300ml zacierka 20g mleko 2%tł 280ml
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g.miód 25g, rzodkiewka 30 g twaróg 40g jogurt naturalny 5g śmietana 18%tł 3g,szczypior2g miód 25g, rzodkiewka 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50gmiód 25g, rzodkiewka 30 g twaróg 40g jogurt naturalny 5g śmietana 18%tł 3g,szczypior2g miód 25g, rzodkiewka 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g.miód 25g, pomidor g twaróg 40g jogurt naturalny 5g śmietana 18%tł 3g,szczypior2g miód 25g, rzodkiewka 30 g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g., rzodkiewka 30 g twaróg 40g jogurt naturalny 5g śmietana 18%tł 3g,szczypior2g miód 25g, rzodkiewka 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt naturalny 150 ml +chrupki kukurydziane
OBIAD	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami 350ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,szczaw konserwowy30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielenina , przyprawy,ziemniaki 50g , jajko 50g	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami 350ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,szczaw konserwowy30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielenina , przyprawy,ziemniaki 50g , jajko 50g	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami 350ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,szczaw konserwowy30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielenina , przyprawy,ziemniaki 50g , jajko 50g	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami 350ml porcje rosółowe 20g włoszczyzna 30g ,szczaw konserwowy30g mąka3g ,śmietana 18%tł3g ,zielenina , przyprawy,ziemniaki 50g , jajko 50g
	Risotto z mięsem i warzywami 200 sosie pomidorowy 100 ml szynka b /kości 10g mąka 3g ,olej 5g ryż 80g , śmietana 18% tł3g zielenina , przyprawy,koncentrat pomidorowy 30% 10g mieszanka warzywna mrożona 7-skl 50 g	Risotto z mięsem i warzywami 200 sosie pomidorowy 100 ml szynka b /kości 10g mąka 3g ,olej 5g ryż 80g , śmietana 18% tł3g zielenina , przyprawy,koncentrat pomidorowy 30% 10g mieszanka warzywna mrożona 7-skl 50 g	Risotto z mięsem i warzywami 200 sosie pomidorowy 100 ml szynka b /kości 10g mąka 3g ,olej 5g ryż 80g , śmietana 18% tł3g zielenina , przyprawy,koncentrat pomidorowy 30% 10g mieszanka warzywna mrożona 7-skl 50 g	Risotto z mięsem i warzywami 200 sosie pomidorowy 100 ml szynka b /kości 10g mąka 3g ,olej 5g ryż 80g , śmietana 18% tł3g zielenina , przyprawy,koncentrat pomidorowy 30% 10g mieszanka warzywna mrożona 7-skl 50 g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g słodzik
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK	banan150g	banan150g	banan150g	banan150g
KOLACJA	Pasztet pieczony 40g kielbasa szynkowa30g kiszony ogórek 30 g	Pasztet pieczony 40g kielbasa szynkowa30g kiszony ogórek 30 g	Pasztet pieczony 40g kielbasa szynkowa30g kiszony ogórek 30 g	Pasztet pieczony 40g kielbasa szynkowa30g kiszony ogórek 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Mozzarella z pomidorem 100g mozzarella 50g ,pomidor 50 g ,oliwa z oliwek , szczypior
Wartość odżywcza	<b>Energia 2440kcal tłuszcze 77g kw.tł.nasyc.31g białko</b>	<b>Energia 2440kcal tłuszcze 77g kw.tł.nasyc.31g białko</b>	<b>Energia 2440kcal tłuszcze 77g kw.tł.nasyc.31g</b>	<b>Energia 1980kcal tłuszcze 69g kw.tł.nasyc.28g</b>

*79g węglowodany w tym cukier 350g sól 1302 mg  
błonnik 26g*

*79g węglowodany w tym cukier 350g sól 1302 mg  
błonnik 26g*

*białko 79g węglowodany w tym cukier 350g sól  
1302 mg błonnik 26g*

*białko 72g węglowodany w tym cukier 337g  
sól 1301 mg błonnik 27g*