

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-03-03 Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z tuńczyka 80g (JAJ, RYB, MLE), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Kurczak po tajsu gotowany 200g (GLU), Ryż biały gotowany na sypko 200g, Surówka z białej kapusty 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka grecka 160g (MLE, GOR), Kurczak gotowany z kurnej półki 40g (GLU, SOJ, SEL, MLE), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2724.55 kcal; Białko ogółem: 127.10g; Tłuszcz ogółem: 89.02g; Węglowodany ogółem: 295.12g; Kw. tł. nasycone: 34.50g; Sól: 9.46g; Sód: 2215.56 mg; Błonnik pokarmowy: 30.33g; W tym cukry: 49.03g; WW: 29.59 Por; Potas: 3566.79 mg; Wapń: 686.67 mg; Fosfor: 1345.59 mg; Żelazo: 10.80 mg; Magnez: 331.83 mg;

wtorek 2026-03-03 Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Paprykarz 80g (RYB), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Ryż biały gotowany na sypko 200g, Marchewka gotowana na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Warzywa pieczone z ziołami 100g, Kurczak gotowany z kurnej półki 40g (GLU, SOJ, SEL, MLE), Twarożek naturalny 50g (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2361.61 kcal; Białko ogółem: 108.62g; Tłuszcz ogółem: 51.39g; Węglowodany ogółem: 306.92g; Kw. tł. nasycone: 17.74g; Sól: 8.03g; Sód: 2053.93 mg; Błonnik pokarmowy: 29.02g; W tym cukry: 44.77g; WW: 30.79 Por; Potas: 3535.29 mg; Wapń: 480.36 mg; Fosfor: 1304.56 mg; Żelazo: 10.59 mg; Magnez: 299.04 mg;

wtorek 2026-03-03 Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Paprykarz 80g (RYB), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Ryż brązowy gotowany 200g, Surówka z białej kapusty 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka grecka 160g (MLE, GOR), Kurczak gotowany z kurnej półki 40g (GLU, SOJ, SEL, MLE), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),	Podwieczorek: Sok warzywny 200ml	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2785.42 kcal; Białko ogółem: 128.59g; Tłuszcz ogółem: 93.50g; Węglowodany ogółem: 307.67g; Kw. tł. nasycone: 35.18g; Sól: 12.30g; Sód: 2672.77 mg; Błonnik pokarmowy: 32.15g; W tym cukry: 39.87g; WW: 30.89 Por; Potas: 3660.77 mg; Wapń: 703.55 mg; Fosfor: 1533.76 mg; Żelazo: 13.31 mg; Magnez: 393.01 mg;

wtorek 2026-03-03 Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;

wtorek 2026-03-03 Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 700ml (MLE, SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),	Podwieczorek: Sok warzywny 200ml	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1873.60 kcal; Białko ogółem: 61.27g; Tłuszcz ogółem: 64.68g; Węglowodany ogółem: 261.44 g; Kw. tł. nasycone: 38.40g; Sól: 5.29g; Sód: 1197.73 mg; Błonnik pokarmowy: 22.13g; W tym cukry: 70.74g; WW: 26.21 Por; Potas: 2178.88 mg; Wapń: 1089.27 mg; Fosfor: 1117.07 mg; Żelazo: 4.47 mg; Magnez: 196.17 mg;

wtorek 2026-03-03 Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenno-żytni 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Schab benedyktyński mielony 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 350ml (MLE, SEL), Filet drobiowy duszony zmielony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Miód 1szt., Kurczak gotowany z kurnej półki mielona 40g (GLU, SOJ, SEL, MLE), Twarożek naturalny 50g (MLE), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),	Podwieczorek: Sok warzywny 200ml	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2333.89 kcal; Białko ogółem: 105.87g; Tłuszcz ogółem: 66.41g; Węglowodany ogółem: 282.51g; Kw. tł. nasycone: 27.67g; Sól: 8.72g; Sód: 1520.80 mg; Błonnik pokarmowy: 26.79g; W tym cukry: 45.57g; WW: 28.34 Por; Potas: 2909.28 mg; Wapń: 476.29 mg; Fosfor: 880.58 mg; Żelazo: 5.41 mg; Magnez: 202.00 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-03-04		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Piersz delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Pomidor b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Udko pieczone z kurczaka 100g, Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany waniliowy 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2622.33 kcal; Białko ogółem: 124.47g; Tłuszcz ogółem: 87.83g; Węglowodany ogółem: 287.72g; Kw. tł. nasycone: 32.81g; Sól: 9.28g; Sód: 2483.25 mg; Błonnik pokarmowy: 32.04g; W tym cukry: 42.01g; WW: 29.02 Por; Potas: 4095.17 mg; Wapń: 682.55 mg; Fosfor: 1559.51 mg; Żelazo: 12.45 mg; Magnez: 392.51 mg;		
środa 2026-03-04		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Piersz delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Klopsiki drobiowe gotowane 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Budyń waniliowy z mussem owocowym 100ml (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2305.43 kcal; Białko ogółem: 104.41g; Tłuszcz ogółem: 90.07g; Węglowodany ogółem: 277.29g; Kw. tł. nasycone: 45.94g; Sól: 8.08g; Sód: 1811.04 mg; Błonnik pokarmowy: 26.55g; W tym cukry: 48.01g; WW: 27.85 Por; Potas: 3659.07 mg; Wapń: 539.69 mg; Fosfor: 1035.36 mg; Żelazo: 10.62 mg; Magnez: 293.43 mg;		
środa 2026-03-04		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Piersz delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Klopsiki drobiowe gotowane 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Marchew w słupkach 50g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2253.10 kcal; Białko ogółem: 95.93g; Tłuszcz ogółem: 93.95g; Węglowodany ogółem: 274.82g; Kw. tł. nasycone: 45.25g; Sól: 7.27g; Sód: 1821.27 mg; Błonnik pokarmowy: 32.68g; W tym cukry: 36.14g; WW: 27.69 Por; Potas: 3816.18 mg; Wapń: 500.23 mg; Fosfor: 1263.44 mg; Żelazo: 12.02 mg; Magnez: 378.33 mg;		
środa 2026-03-04		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
środa 2026-03-04		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z buraka 700ml (<i>GLU, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2226.67 kcal; Białko ogółem: 73.11g; Tłuszcz ogółem: 70.23g; Węglowodany ogółem: 324.12 g; Kw. tł. nasycone: 42.65g; Sól: 3.30g; Sód: 1198.49 mg; Błonnik pokarmowy: 22.52g; W tym cukry: 77.19g; WW: 32.60 Por; Potas: 3226.20 mg; Wapń: 1117.11 mg; Fosfor: 1150.11 mg; Żelazo: 8.31 mg; Magnez: 243.18 mg;		
środa 2026-03-04		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Piersz delikatna z kurnej półki mielona 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Klopsiki drobiowe gotowane zmielone 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z gór zmielony 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2124.90 kcal; Białko ogółem: 82.62g; Tłuszcz ogółem: 57.22g; Węglowodany ogółem: 263.69 g; Kw. tł. nasycone: 26.98g; Sól: 6.62g; Sód: 1452.89 mg; Błonnik pokarmowy: 18.79g; W tym cukry: 30.69g; WW: 26.41 Por; Potas: 2733.77 mg; Wapń: 186.10 mg; Fosfor: 483.59 mg; Żelazo: 7.68 mg; Magnez: 149.71 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-03-05		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (<i>MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Szynka piastowska 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Pomidor b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Rukola 5g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane 300g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>) z musem owocowym 100g, Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Salata lodowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2587.07 kcal; Białko ogółem: 111.48g; Tłuszcz ogółem: 69.17g; Węglowodany ogółem: 345.02g; Kw. tł. nasycone: 32.42g; Sól: 4.69g; Sód: 1286.99 mg; Błonnik pokarmowy: 26.61g; W tym cukry: 54.87g; WW: 34.78 Por; Potas: 3476.25 mg; Wapń: 815.68 mg; Fosfor: 1517.95 mg; Żelazo: 11.19 mg; Magnez: 324.14 mg;		
czwartek 2026-03-05		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (<i>MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szynka piastowska 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Miód sztukowy 1szt., Rukola 5g, Pomidor b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane 300g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), z musem owocowym 100g, Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2729.53 kcal; Białko ogółem: 116.24g; Tłuszcz ogółem: 97.91g; Węglowodany ogółem: 350.57 g; Kw. tł. nasycone: 44.96g; Sól: 6.71g; Sód: 1836.81 mg; Błonnik pokarmowy: 23.31g; W tym cukry: 54.17g; WW: 35.25 Por; Potas: 3366.76 mg; Wapń: 825.00 mg; Fosfor: 1486.25 mg; Żelazo: 10.54 mg; Magnez: 296.45 mg;		
czwartek 2026-03-05		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (<i>MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szynka piastowska 60g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Rukola 5g, Rzodkiewka czerwona 30g, Pomidor b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Kaszotto duszone z pieczarkami, papryką 400g (<i>GLU, SEL</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2374.77 kcal; Białko ogółem: 122.52g; Tłuszcz ogółem: 87.45g; Węglowodany ogółem: 290.56g; Kw. tł. nasycone: 41.09g; Sól: 6.95g; Sód: 1931.48 mg; Błonnik pokarmowy: 30.97 g; W tym cukry: 50.62g; WW: 29.25 Por; Potas: 3619.73 mg; Wapń: 959.39 mg; Fosfor: 1986.88 mg; Żelazo: 13.82 mg; Magnez: 410.70 mg;		
czwartek 2026-03-05		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
czwartek 2026-03-05		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 700ml (<i>GLU, MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2124.73 kcal; Białko ogółem: 66.49g; Tłuszcz ogółem: 64.76g; Węglowodany ogółem: 318.60 g; Kw. tł. nasycone: 38.75g; Sól: 3.48g; Sód: 1231.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 79.53g; WW: 32.02 Por; Potas: 3361.72 mg; Wapń: 1347.72 mg; Fosfor: 1345.20 mg; Żelazo: 6.72 mg; Magnez: 262.62 mg;		
czwartek 2026-03-05		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Szynka piastowska mielona 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany zmielony 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Szynka Juhasa mielona 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2580.03 kcal; Białko ogółem: 119.12g; Tłuszcz ogółem: 62.20g; Węglowodany ogółem: 327.71g; Kw. tł. nasycone: 30.08g; Sól: 7.92g; Sód: 2000.70 mg; Błonnik pokarmowy: 24.82g; W tym cukry: 46.20g; WW: 32.89 Por; Potas: 3451.96 mg; Wapń: 726.84 mg; Fosfor: 1248.18 mg; Żelazo: 6.38 mg; Magnez: 233.05 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-03-06		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (GLU, MLE), Chleb pszenno-żytni 40g (GLU, SOJ, SEZ), Bułka grahamka 1szt. (GLU), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajka z zieleniną 100g (JAJ, MLE), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Szynka piastowska 40g (SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR), Salata maslowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/s 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa zacierkowa 350ml (JAJ, GLU, SEL), Ryba pieczona panierowana 100g (GLU, JAJ, RYB), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka Coleslaw 150g (MLE), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Szynka Juhasa 60g (SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR), Dżem 1szt., Ogórek świeży b/s 30g, Salata maslowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mandarynka 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2866.14 kcal; Białko ogółem: 131.73g; Tłuszcz ogółem: 122.74g; Węglowodany ogółem: 322.76g; Kw. tł. nasycone: 49.73g; Sól: 8.39g; Sód: 1813.83 mg; Błonnik pokarmowy: 32.60g; W tym cukry: 59.12g; WW: 32.31 Por; Potas: 3551.11 mg; Wapń: 812.78 mg; Fosfor: 1314.78 mg; Żelazo: 9.61 mg; Magnez: 314.20 mg;		
piątek 2026-03-06		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (GLU, MLE), Chleb pszenno-żytni 40g (GLU, SOJ, SEZ), Bułka pszenna 1szt. (GLU), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajka z zieleniną 100g (JAJ, MLE), Szynka piastowska 40g (SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa zacierkowa 350ml (JAJ, GLU, SEL), Ryba duszona 100g (RYB), Sos grecki z warzywami 250ml (GLU, SEL), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Dżem 1szt., Szynka Juhasa 60g (SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR), Salata maslowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mus warzywny 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2920.05 kcal; Białko ogółem: 147.55g; Tłuszcz ogółem: 112.31g; Węglowodany ogółem: 290.09g; Kw. tł. nasycone: 44.35g; Sól: 8.11g; Sód: 1439.54 mg; Błonnik pokarmowy: 28.54g; W tym cukry: 55.76g; WW: 29.11 Por; Potas: 4061.19 mg; Wapń: 741.63 mg; Fosfor: 1265.15 mg; Żelazo: 8.27 mg; Magnez: 275.53 mg;		
piątek 2026-03-06		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (GLU, MLE), Chleb graham 40g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Bułka grahamka 1szt. (GLU), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajka z zieleniną 100g (JAJ, MLE), Szynka piastowska 40g (SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Salata maslowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa zacierkowa 350ml (JAJ, GLU, SEL), Ryba duszona 100g (RYB), Sos grecki z warzywami 250ml (GLU, SEL), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Szynka Juhasa 60g (SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR), Serek wiejski 1szt. (MLE), Ogórek świeży b/s 30g, Salata maslowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mandarynka 1szt.		
Podwieczorek: Salatką z pomidorkami i mozzarellą 100g (MLE)		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3064.99 kcal; Białko ogółem: 153.52g; Tłuszcz ogółem: 109.50g; Węglowodany ogółem: 385.41g; Kw. tł. nasycone: 44.57g; Sól: 9.07g; Sód: 2297.33 mg; Błonnik pokarmowy: 44.48g; W tym cukry: 56.43g; WW: 38.68 Por; Potas: 4815.39 mg; Wapń: 832.37 mg; Fosfor: 1776.59 mg; Żelazo: 14.78 mg; Magnez: 456.46 mg;		
piątek 2026-03-06		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU) Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
piątek 2026-03-06		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa krem z brokuła 700ml (SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2067.83 kcal; Białko ogółem: 63.45g; Tłuszcz ogółem: 64.07g; Węglowodany ogółem: 307.46g; Kw. tł. nasycone: 38.32g; Sól: 3.02g; Sód: 1090.69 mg; Błonnik pokarmowy: 21.39g; W tym cukry: 62.96g; WW: 30.87 Por; Potas: 3177.88 mg; Wapń: 1075.24 mg; Fosfor: 1202.73 mg; Żelazo: 5.76 mg; Magnez: 241.75 mg;		
piątek 2026-03-06		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajka z zieleniną 100g (JAJ, MLE), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Szynka piastowska mielona 40g (SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa krem z brokuła 350ml (SEL), Ryba duszona mielona 100g (RYB), Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Szynka Juhasa mielona 60g (SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR), Dżem 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2721.19 kcal; Białko ogółem: 144.35g; Tłuszcz ogółem: 74.20g; Węglowodany ogółem: 316.62 g; Kw. tł. nasycone: 37.10g; Sól: 6.87g; Sód: 1761.53 mg; Błonnik pokarmowy: 23.37g; W tym cukry: 40.83g; WW: 31.84 Por; Potas: 3490.84 mg; Wapń: 704.45 mg; Fosfor: 1133.07 mg; Żelazo: 5.66 mg; Magnez: 223.61 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-03-07		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (<i>MLE</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Paszтет Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa buraczkowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Żeberka pieczone 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka po żydowsku 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Galareta rybna z warzywami 100g (<i>RYB, SEL</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Ogórek kiszony 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2664.33 kcal; Białko ogółem: 115.24g; Tłuszcz ogółem: 106.61g; Węglowodany ogółem: 329.17g; Kw. tł. nasycone: 43.31g; Sól: 9.19g; Sód: 2230.37 mg; Błonnik pokarmowy: 34.54g; W tym cukry: 59.34g; WW: 33.07 Por; Potas: 3391.43 mg; Wapń: 646.07 mg; Fosfor: 1035.60 mg; Żelazo: 10.58 mg; Magnez: 283.89 mg;		
sobota 2026-03-07		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (<i>MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Paszтет Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa buraczkowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Schab ze śliwką pieczony 100g (<i>GLU, GOR</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Kalafior gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Galareta rybna z warzywami 100g (<i>RYB, SEL</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko gotowane 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2115.56 kcal; Białko ogółem: 109.74g; Tłuszcz ogółem: 72.64g; Węglowodany ogółem: 278.01g; Kw. tł. nasycone: 36.20g; Sól: 7.88g; Sód: 1303.29 mg; Błonnik pokarmowy: 31.06g; W tym cukry: 60.34g; WW: 27.97 Por; Potas: 3542.39 mg; Wapń: 434.73 mg; Fosfor: 859.22 mg; Żelazo: 9.63 mg; Magnez: 228.82 mg;		
sobota 2026-03-07		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (<i>MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Paszтет Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa buraczkowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Schab ze śliwką pieczony 100g (<i>GLU, GOR</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka po żydowsku 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Galareta rybna z warzywami 100g (<i>RYB, SEL</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek kiszony 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2231.32 kcal; Białko ogółem: 112.54g; Tłuszcz ogółem: 81.95g; Węglowodany ogółem: 293.78g; Kw. tł. nasycone: 38.55g; Sól: 8.81g; Sód: 1736.17 mg; Błonnik pokarmowy: 36.90g; W tym cukry: 59.82g; WW: 29.55 Por; Potas: 3929.51 mg; Wapń: 525.00 mg; Fosfor: 1144.38 mg; Żelazo: 12.57 mg; Magnez: 346.77 mg;		
sobota 2026-03-07		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
sobota 2026-03-07		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z kalafiora wzmocniony mięsem 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2269.90 kcal; Białko ogółem: 104.15g; Tłuszcz ogółem: 73.86g; Węglowodany ogółem: 298.04g; Kw. tł. nasycone: 44.18g; Sól: 3.70g; Sód: 1226.55 mg; Błonnik pokarmowy: 24.37g; W tym cukry: 69.58g; WW: 29.97 Por; Potas: 3245.55 mg; Wapń: 1109.30 mg; Fosfor: 1433.50 mg; Żelazo: 6.50 mg; Magnez: 265.20 mg;		
sobota 2026-03-07		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Paszтет Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab z gór mielony 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z kalafiora 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Schab ze śliwką pieczony zmielony 100g (<i>GLU, GOR</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Kalafior gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml,	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki mielony (<i>SOJ</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2477.87 kcal; Białko ogółem: 116.24g; Tłuszcz ogółem: 65.15g; Węglowodany ogółem: 306.92g; Kw. tł. nasycone: 33.73g; Sól: 8.17g; Sód: 1407.98 mg; Błonnik pokarmowy: 23.15g; W tym cukry: 34.23g; WW: 30.77 Por; Potas: 2769.44 mg; Wapń: 370.34 mg; Fosfor: 748.52 mg; Żelazo: 5.76 mg; Magnez: 174.40 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-03-08		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Kottlet schabowy pieczony 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z buraczków 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2581.20 kcal; Białko ogółem: 118.30g; Tłuszcz ogółem: 91.20g; Węglowodany ogółem: 300.11g; Kw. tł. nasycone: 31.86g; Sól: 9.24g; Sód: 1958.83 mg; Błonnik pokarmowy: 30.62g; W tym cukry: 44.65g; WW: 30.22 Por; Potas: 3536.81 mg; Wapń: 477.77 mg; Fosfor: 1176.38 mg; Żelazo: 13.07 mg; Magnez: 309.05 mg;		
niedziela 2026-03-08		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Bukiet jarzyn gotowany na parze (kalafior, brokuł, marchew) 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Mus warzywny 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2425.73 kcal; Białko ogółem: 114.02g; Tłuszcz ogółem: 90.56g; Węglowodany ogółem: 298.47g; Kw. tł. nasycone: 38.01g; Sól: 8.85g; Sód: 1829.16 mg; Błonnik pokarmowy: 28.54g; W tym cukry: 37.09g; WW: 29.99 Por; Potas: 3043.24 mg; Wapń: 441.76 mg; Fosfor: 995.31 mg; Żelazo: 9.72 mg; Magnez: 253.03 mg;		
niedziela 2026-03-08		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z buraczków 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Mix warzyw w słupkach 100g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2368.02 kcal; Białko ogółem: 113.19g; Tłuszcz ogółem: 88.94g; Węglowodany ogółem: 300.11g; Kw. tł. nasycone: 38.08g; Sól: 8.84g; Sód: 1873.43 mg; Błonnik pokarmowy: 34.50g; W tym cukry: 42.34g; WW: 30.31 Por; Potas: 3725.66 mg; Wapń: 505.14 mg; Fosfor: 1244.94 mg; Żelazo: 14.47 mg; Magnez: 357.28 mg;		
niedziela 2026-03-08		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34 g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
niedziela 2026-03-08		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z marchwi 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Sok owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2169.00 kcal; Białko ogółem: 85.85g; Tłuszcz ogółem: 56.32g; Węglowodany ogółem: 234.49g; Kw. tł. nasycone: 24.10g; Sól: 2.45g; Sód: 859.85 mg; Błonnik pokarmowy: 19.70g; W tym cukry: 70.78g; WW: 23.65 Por; Potas: 3724.25 mg; Wapń: 763.75 mg; Fosfor: 1245.50 mg; Żelazo: 5.68 mg; Magnez: 256.10 mg;		
niedziela 2026-03-08		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Kurczak gotowany mielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z marchwi 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony zmielony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.M 1szt. (<i>JAJ</i>), Szynka Juhasa mielona 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Sok owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2515.55 kcal; Białko ogółem: 108.97g; Tłuszcz ogółem: 66.27g; Węglowodany ogółem: 319.03 g; Kw. tł. nasycone: 31.14g; Sól: 7.47g; Sód: 1873.81 mg; Błonnik pokarmowy: 24.67g; W tym cukry: 52.37g; WW: 32.08 Por; Potas: 3183.09 mg; Wapń: 444.59 mg; Fosfor: 830.87 mg; Żelazo: 6.85 mg; Magnez: 196.26 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-03-09		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Powidła - 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Makaron spaghetti pełnoziarnisty 250g (<i>GLU</i>), Sos a'la bolognese z marchewką i cukinią 250g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2677.26 kcal; Białko ogółem: 118.64g; Tłuszcz ogółem: 77.70g; Węglowodany ogółem: 383.46g; Kw. tł. nasycone: 40.46g; Sól: 6.10g; Sód: 1380.34 mg; Błonnik pokarmowy: 32.22g; W tym cukry: 54.85g; WW: 38.57 Por; Potas: 4067.39 mg; Wapń: 810.77 mg; Fosfor: 1505.32 mg; Żelazo: 11.69 mg; Magnez: 344.04 mg;		
poniedziałek 2026-03-09		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Powidła - 1szt., Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Makaron spaghetti 250g (<i>GLU</i>), Sos a'la bolognese z marchewką i cukinią 250g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2449.23 kcal; Białko ogółem: 115.08g; Tłuszcz ogółem: 62.90g; Węglowodany ogółem: 361.27g; Kw. tł. nasycone: 34.24g; Sól: 6.00g; Sód: 1340.96 mg; Błonnik pokarmowy: 26.47g; W tym cukry: 53.04g; WW: 36.28 Por; Potas: 3849.70 mg; Wapń: 752.56 mg; Fosfor: 1373.71 mg; Żelazo: 10.97 mg; Magnez: 314.76 mg;		
poniedziałek 2026-03-09		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Makaron spaghetti pełnoziarnisty 250g (<i>GLU</i>), Sos a'la bolognese z marchewką i cukinią 250g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		Podwieczorek: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2686.57 kcal; Białko ogółem: 127.44g; Tłuszcz ogółem: 54.93g; Węglowodany ogółem: 369.50g; Kw. tł. nasycone: 26.57g; Sól: 5.47g; Sód: 1439.85 mg; Błonnik pokarmowy: 33.23g; W tym cukry: 43.58g; WW: 37.23 Por; Potas: 4116.64 mg; Wapń: 793.85 mg; Fosfor: 1602.81 mg; Żelazo: 12.76 mg; Magnez: 388.65 mg;		
poniedziałek 2026-03-09		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
poniedziałek 2026-03-09		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z brokuła 700ml (<i>SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		Podwieczorek: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2212.83 kcal; Białko ogółem: 72.55g; Tłuszcz ogółem: 70.27g; Węglowodany ogółem: 322.06g; Kw. tł. nasycone: 42.58g; Sól: 3.04g; Sód: 1101.69 mg; Błonnik pokarmowy: 21.39g; W tym cukry: 62.96g; WW: 32.37 Por; Potas: 3193.88 mg; Wapń: 1080.24 mg; Fosfor: 1203.73 mg; Żelazo: 5.86 mg; Magnez: 243.75 mg;		
poniedziałek 2026-03-09		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński mielony 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Powidła - 1szt., Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Filet drobiowy gotowany zmielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka ziemniaczana rozdrobiona 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Pierś delikatna z kurnej półki mielona 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		Podwieczorek: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2602.46 kcal; Białko ogółem: 124.71g; Tłuszcz ogółem: 51.08g; Węglowodany ogółem: 354.13g; Kw. tł. nasycone: 28.72g; Sól: 5.85g; Sód: 1472.47 mg; Błonnik pokarmowy: 25.27g; W tym cukry: 34.85g; WW: 35.60 Por; Potas: 3734.05 mg; Wapń: 479.05 mg; Fosfor: 1081.04 mg; Żelazo: 5.87 mg; Magnez: 229.30 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-03-10		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z ryżem 350ml (<i>MLE</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyńka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos porowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z marchewki i selera 150g (<i>SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Dżem 1szt., Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2487.12 kcal; Białko ogółem: 115.08g; Tłuszcz ogółem: 52.04g; Węglowodany ogółem: 335.92g; Kw. tł. nasycone: 18.44g; Sól: 6.67g; Sód: 1335.73 mg; Błonnik pokarmowy: 33.22g; W tym cukry: 94.32g; WW: 33.96 Por; Potas: 4511.61 mg; Wapń: 769.18 mg; Fosfor: 1479.34 mg; Żelazo: 9.55 mg; Magnez: 361.86 mg;		
wtorek 2026-03-10		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z ryżem 350ml (<i>MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyńka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (<i>MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Dżem 1szt., Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2505.81 kcal; Białko ogółem: 118.42g; Tłuszcz ogółem: 81.66g; Węglowodany ogółem: 333.61g; Kw. tł. nasycone: 43.37g; Sól: 5.65g; Sód: 1269.72 mg; Błonnik pokarmowy: 26.32 g; W tym cukry: 93.17g; WW: 33.70 Por; Potas: 4374.05 mg; Wapń: 753.04 mg; Fosfor: 1290.77 mg; Żelazo: 9.75 mg; Magnez: 315.63 mg;		
wtorek 2026-03-10		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z ryżem 350ml (<i>MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyńka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (<i>MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z marchewki i selera 150g (<i>SEL</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2752.85 kcal; Białko ogółem: 140.40g; Tłuszcz ogółem: 81.13g; Węglowodany ogółem: 313.80g; Kw. tł. nasycone: 38.11g; Sól: 7.69g; Sód: 1409.14 mg; Błonnik pokarmowy: 36.79g; W tym cukry: 72.01g; WW: 31.64 Por; Potas: 4218.26 mg; Wapń: 806.40 mg; Fosfor: 1607.03 mg; Żelazo: 11.31 mg; Magnez: 370.02 mg;		
wtorek 2026-03-10		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
wtorek 2026-03-10		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z buraka 700ml (<i>GLU, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2266.92 kcal; Białko ogółem: 73.25g; Tłuszcz ogółem: 68.41g; Węglowodany ogółem: 338.01g; Kw. tł. nasycone: 40.92g; Sól: 3.54g; Sód: 1327.24 mg; Błonnik pokarmowy: 22.95g; W tym cukry: 93.55g; WW: 34.00 Por; Potas: 3670.95 mg; Wapń: 1511.61 mg; Fosfor: 1438.28 mg; Żelazo: 8.47 mg; Magnez: 279.18 mg;		
wtorek 2026-03-10		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyńka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona mielona 100g (<i>MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarógek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szyńka tostowa mielona 40g (<i>MLE, GOR</i>), Dżem 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2545.52 kcal; Białko ogółem: 126.67g; Tłuszcz ogółem: 51.63g; Węglowodany ogółem: 338.30g; Kw. tł. nasycone: 31.06g; Sól: 5.88g; Sód: 1538.41 mg; Błonnik pokarmowy: 21.89g; W tym cukry: 60.56g; WW: 34.09 Por; Potas: 3791.71 mg; Wapń: 904.05 mg; Fosfor: 1269.59 mg; Żelazo: 8.52 mg; Magnez: 244.44 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-03-11		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z suszonymi pomidorami i bazylią 100g (MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa selerowa z ryżem 350ml (MLE, SEL, GLU), Pieczeń ze schabu duszona 100g, Sos pieczeniowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z pora i kukurydzy 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka jarzynowa 160g (JAJ, SEL, MLE), Pierś delikatna z kunej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Haga 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i oliwą 100g (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2447.37 kcal; Białko ogółem: 113.89g; Tłuszcz ogółem: 63.85g; Węglowodany ogółem: 298.68g; Kw. tł. nasycone: 18.03g; Sól: 7.64g; Sód: 1559.67 mg; Błonnik pokarmowy: 35.91g; W tym cukry: 53.88g; WW: 30.08 Por; Potas: 4100.69 mg; Wapń: 598.57 mg; Fosfor: 1425.50 mg; Żelazo: 13.82 mg; Magnez: 329.79 mg;		
środa 2026-03-11		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z koperkiem 100g (MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa selerowa z ryżem 350ml (MLE, SEL, GLU), Pieczeń ze schabu duszona 100g, Sos pieczeniowy 50ml (GLU), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Brokuł gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka jarzynowa 160g (JAJ, SEL, MLE), Pierś delikatna z kunej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Haga 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i oliwą 100g (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2281.82 kcal; Białko ogółem: 114.81g; Tłuszcz ogółem: 52.84g; Węglowodany ogółem: 278.41g; Kw. tł. nasycone: 16.84g; Sól: 5.79g; Sód: 1501.02 mg; Błonnik pokarmowy: 30.34g; W tym cukry: 42.81g; WW: 28.10 Por; Potas: 3992.11 mg; Wapń: 566.22 mg; Fosfor: 1311.20 mg; Żelazo: 11.88 mg; Magnez: 301.86 mg;		
środa 2026-03-11		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z suszonymi pomidorami i bazylią 100g (MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa selerowa z ryżem 350ml (MLE, SEL, GLU), Pieczeń ze schabu duszona 100g, Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Sos pieczeniowy 50ml (GLU), Surówka z pora i kukurydzy 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka jarzynowa 160g (JAJ, SEL, MLE), Pierś delikatna z kunej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Haga 1szt. (MLE), Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 40g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i oliwą 100g (MLE),		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2502.86 kcal; Białko ogółem: 125.73g; Tłuszcz ogółem: 64.02g; Węglowodany ogółem: 308.62g; Kw. tł. nasycone: 21.03g; Sól: 6.60g; Sód: 1628.22 mg; Błonnik pokarmowy: 37.93g; W tym cukry: 42.75g; WW: 31.09 Por; Potas: 4194.19 mg; Wapń: 604.62 mg; Fosfor: 1550.70 mg; Żelazo: 15.29 mg; Magnez: 380.68 mg;		
środa 2026-03-11		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
środa 2026-03-11		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa krem z dyni 700ml (MLE, SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1971.60 kcal; Białko ogółem: 69.17g; Tłuszcz ogółem: 66.88g; Węglowodany ogółem: 272.84g; Kw. tł. nasycone: 40.10g; Sól: 5.50g; Sód: 1186.73 mg; Błonnik pokarmowy: 22.13g; W tym cukry: 70.74g; WW: 27.31 Por; Potas: 2162.88 mg; Wapń: 1084.27 mg; Fosfor: 1116.07 mg; Żelazo: 4.37 mg; Magnez: 194.17 mg;		
środa 2026-03-11		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z koperkiem 100g (MLE), Schab szlachecki zmielony 40g (SOJ), Dżem 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (MLE, SEL), Pieczeń ze schabu duszona zmielona 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos ziolowy 100ml (GLU), Brokuł gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka jarzynowa rozdrobiona 160g (JAJ, SEL, MLE), Pierś delikatna z kunej półki zmielona 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Haga 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2177.22 kcal; Białko ogółem: 109.67g; Tłuszcz ogółem: 43.92g; Węglowodany ogółem: 276.65g; Kw. tł. nasycone: 15.20g; Sól: 7.36 g; Sód: 1326.68 mg; Błonnik pokarmowy: 27.38g; W tym cukry: 72.29g; WW: 27.90 Por; Potas: 3493.72 mg; Wapń: 471.17 mg; Fosfor: 1198.05 mg; Żelazo: 9.83 mg; Magnez: 272.64 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-03-12		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 80g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Gulasz węgierski wieprzowy duszony 250g (<i>GLU, SEL</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z surowych warzyw z winegret 100g (<i>GOR</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Twarożek grani 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2441.15 kcal; Białko ogółem: 133.18g; Tłuszcz ogółem: 79.93g; Węglowodany ogółem: 237.34g; Kw. tł. nasycone: 33.14g; Sól: 9.81g; Sód: 2408.80 mg; Błonnik pokarmowy: 28.54g; W tym cukry: 44.88g; WW: 23.77 Por; Potas: 3003.55 mg; Wapń: 532.61 mg; Fosfor: 1365.85 mg; Żelazo: 11.88 mg; Magnez: 337.75 mg;		
czwartek 2026-03-12		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 80g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Gulasz drobiowy duszony z marchewką i cukinią 250g (<i>GLU</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Jabłko pieczone z cynamonem 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Twarożek grani 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2396.44 kcal; Białko ogółem: 126.10g; Tłuszcz ogółem: 72.62g; Węglowodany ogółem: 255.67g; Kw. tł. nasycone: 34.10g; Sól: 8.78g; Sód: 1659.33 mg; Błonnik pokarmowy: 27.81g; W tym cukry: 57.34g; WW: 25.49 Por; Potas: 2640.97 mg; Wapń: 492.76 mg; Fosfor: 1174.59 mg; Żelazo: 9.54 mg; Magnez: 250.39 mg;		
czwartek 2026-03-12		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 80g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Gulasz drobiowy duszony z marchewką i cukinią 250g (<i>GLU</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z surowych warzyw z winegret 100g (<i>GOR</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Twarożek grani 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Galaretką z owocami b/c 100g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2292.18 kcal; Białko ogółem: 120.83g; Tłuszcz ogółem: 68.64g; Węglowodany ogółem: 246.25g; Kw. tł. nasycone: 31.19g; Sól: 9.90 g; Sód: 2493.41 mg; Błonnik pokarmowy: 30.70g; W tym cukry: 40.47g; WW: 24.71 Por; Potas: 2891.97 mg; Wapń: 540.64 mg; Fosfor: 1457.67 mg; Żelazo: 12.82 mg; Magnez: 389.43 mg;		
czwartek 2026-03-12		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
czwartek 2026-03-12		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Kisiel z mlekiem 100ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2132.03 kcal; Białko ogółem: 69.02g; Tłuszcz ogółem: 65.99g; Węglowodany ogółem: 317.76 g; Kw. tł. nasycone: 39.68g; Sól: 3.49g; Sód: 1277.33 mg; Błonnik pokarmowy: 26.99g; W tym cukry: 78.24g; WW: 31.99 Por; Potas: 3595.50 mg; Wapń: 1246.29 mg; Fosfor: 1384.16 mg; Żelazo: 6.35 mg; Magnez: 270.45 mg;		
czwartek 2026-03-12		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.M 1szt. (<i>JAJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z gór zmielony 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Udka z kurczaka duszone zmielone 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchew gotowana puree 150g, Kompot owocowy 200ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Szynka od teścia zmielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Kisiel z mlekiem 100ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2456.37 kcal; Białko ogółem: 116.43g; Tłuszcz ogółem: 84.04g; Węglowodany ogółem: 265.34g; Kw. tł. nasycone: 40.80g; Sól: 8.50g; Sód: 1362.68 mg; Błonnik pokarmowy: 25.09g; W tym cukry: 29.79g; WW: 26.64 Por; Potas: 3159.93 mg; Wapń: 396.69 mg; Fosfor: 863.87 mg; Żelazo: 6.18 mg; Magnez: 219.40 mg;		

Wydruk z MAPI Jadlospis 2.24.11.7

Jadlospis_Na_Oddzial_Ozdobny.fr3

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone
