

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-02-11 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), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Ser żółty 20g (MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Kotlet mielony pieczony 100g (GLU, JAJ), Ziemniaki gotowane 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), Serek wiejski 1szt. (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Powidła 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2580.48 kcal; Białko ogółem: 108.56g; Tłuszcz ogółem: 66.99g; Węglowodany ogółem: 337.48g; Kw. tł. nasycone: 22.04g; Sól: 8.60g; Sód: 1761.06 mg; Błonnik pokarmowy: 32.15g; W tym cukry: 94.24g; WW: 34.04 Por; Potas: 4575.14 mg; Wapń: 647.45 mg; Fosfor: 1336.38 mg; Żelazo: 12.46 mg; Magnez: 368.80 mg;

środa 2026-02-11 Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Serek Haga 1szt. (MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (MLE), Ziemniaki gotowane 200g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Marchew junior gotowana 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Powidła 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2422.37 kcal; Białko ogółem: 110.55g; Tłuszcz ogółem: 51.57g; Węglowodany ogółem: 329.90g; Kw. tł. nasycone: 24.54g; Sól: 8.08g; Sód: 1444.86 mg; Błonnik pokarmowy: 24.53g; W tym cukry: 84.94g; WW: 33.28 Por; Potas: 4040.62 mg; Wapń: 432.04 mg; Fosfor: 1129.49 mg; Żelazo: 8.90 mg; Magnez: 320.68 mg;

środa 2026-02-11 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), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Serek Haga 1szt. (MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (MLE), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z pora i kukurydzy 150g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.	Podwieczorek: Kefir 1szt. (MLE),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2414.76 kcal; Białko ogółem: 116.90g; Tłuszcz ogółem: 59.31g; Węglowodany ogółem: 319.36g; Kw. tł. nasycone: 26.94g; Sól: 8.50g; Sód: 1630.52 mg; Błonnik pokarmowy: 33.30g; W tym cukry: 79.94g; WW: 32.27 Por; Potas: 4889.82 mg; Wapń: 663.09 mg; Fosfor: 1557.79 mg; Żelazo: 13.38 mg; Magnez: 444.49 mg;

środa 2026-02-11 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 2026-02-11 Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z selera 700ml (MLE, SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: Kefir 1szt. (MLE),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1942.50 kcal; Białko ogółem: 61.07g; Tłuszcz ogółem: 64.28g; Węglowodany ogółem: 278.47g; Kw. tł. nasycone: 38.53g; Sól: 3.31 g; Sód: 1243.83 mg; Błonnik pokarmowy: 22.13g; W tym cukry: 80.87 g; WW: 27.91 Por; Potas: 2346.08 mg; Wapń: 1238.87 mg; Fosfor: 1227.07 mg; Żelazo: 4.52 mg; Magnez: 209.17 mg;

środa 2026-02-11		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Schab szlachecki zmielony 40g (SOJ), Serek Haga 1szt. (MLE), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z selera 350ml (MLE, SEL), Filet z piersi kurczaka gotowany zmielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchew gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Powidła 1szt., Kurczak gotowany zmielony 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: Kefir 1szt. (MLE),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2341.11 kcal; Białko ogółem: 112.45g; Tłuszcz ogółem: 52.78g; Węglowodany ogółem: 305.25g; Kw. tł. nasycone: 26.29g; Sól: 8.60g; Sód: 1706.61 mg; Błonnik pokarmowy: 18.04g; W tym cukry: 47.12g; WW: 30.60 Por; Potas: 2373.05 mg; Wapń: 546.67 mg; Fosfor: 940.70 mg; Żelazo: 3.42 mg; Magnez: 164.84 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-02-12	Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Ketchup 15g, Pierś delikatna 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Żeberka w miodzie pieczone 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka żydowska 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>), Salátka brokułowa z jajkiem 160g (<i>JAJ, MLE, GOR</i>), Szynka rodzinna 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata ziolowa 250ml
II Śniadanie: Pączek 1szt. (<i>GLU, JAJ, MLE, SEZ, SOJ, OZI, ORZ</i>)		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3237.61 kcal; Białko ogółem: 125.00g; Tłuszcz ogółem: 132.97g; Węglowodany ogółem: 327.58g; Kw. tł. nasycone: 53.16g; Sól: 9.93g; Sód: 2455.42 mg; Błonnik pokarmowy: 32.13g; W tym cukry: 69.65g; WW: 32.84 Por; Potas: 4033.65 mg; Wapń: 573.99 mg; Fosfor: 1277.05 mg; Żelazo: 13.30 mg; Magnez: 328.90 mg;		
czwartek 2026-02-12	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Ketchup 15g, Pierś delikatna 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>) Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Bukiet jarzyn gotowany na parze (kalafior, brokuł, marchew) 150g, 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>), Salátka brokułowa z jajkiem 160g (<i>JAJ, MLE, GOR</i>), Szynka rodzinna 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata ziolowa 250ml
II Śniadanie: Babka 60g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2666.39 kcal; Białko ogółem: 121.38g; Tłuszcz ogółem: 82.64g; Węglowodany ogółem: 299.97g; Kw. tł. nasycone: 36.31g; Sól: 9.78g; Sód: 2152.31 mg; Błonnik pokarmowy: 28.91g; W tym cukry: 63.94g; WW: 30.15 Por; Potas: 3699.54 mg; Wapń: 475.78 mg; Fosfor: 1068.92 mg; Żelazo: 10.45 mg; Magnez: 275.74 mg;		
czwartek 2026-02-12	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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pierś delikatna 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka żydowska 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>), Salátka brokułowa z jajkiem 160g (<i>JAJ, MLE, GOR</i>), Szynka rodzinna 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata ziolowa b/c 250ml
II Śniadanie: Biszkopty b/c 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>),	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2596.70 kcal; Białko ogółem: 117.25g; Tłuszcz ogółem: 87.63g; Węglowodany ogółem: 263.32g; Kw. tł. nasycone: 36.13g; Sól: 9.75 g; Sód: 2203.67 mg; Błonnik pokarmowy: 33.29g; W tym cukry: 39.25g; WW: 26.49 Por; Potas: 3986.85 mg; Wapń: 511.07 mg; Fosfor: 1255.12 mg; Żelazo: 12.14 mg; Magnez: 362.66 mg;		
czwartek 2026-02-12	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 2026-02-12	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z brokuła 700ml (<i>SEL</i>), Kompot owocowy 250ml ,	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata ziolowa 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2105.78 kcal; Białko ogółem: 64.35g; Tłuszcz ogółem: 63.87g; Węglowodany ogółem: 315.55g; Kw. tł. nasycone: 36.58g; Sól: 3.22g; Sód: 1090.74 mg; Błonnik pokarmowy: 21.39g; W tym cukry: 67.95g; WW: 31.67 Por; Potas: 3177.98mg; Wapń: 1075.29 mg; Fosfor: 1202.73 mg; Żelazo: 5.76 mg; Magnez: 241.75 mg;		
czwartek 2026-02-12	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>), Parówka drobiowa zmielona 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Pierś delikatna zmielona 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>) Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony zmielony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos ziolowy 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.1szt. (<i>JAJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka rodzinna zmielona 40g (<i>SOJ</i>), Herbata ziolowa 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2719.31 kcal; Białko ogółem: 123.31g; Tłuszcz ogółem: 84.72g; Węglowodany ogółem: 306.54g; Kw. tł. nasycone: 44.22g; Sól: 8.77g; Sód: 1811.48 mg; Błonnik pokarmowy: 23.09g; W tym cukry: 33.51g; WW: 30.73 Por; Potas: 3031.49 mg; Wapń: 414.86 mg; Fosfor: 812.96 mg; Żelazo: 6.49 mg; Magnez: 188.39 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-02-13	Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (<i>MLE</i>), Bułka grahamka 1szt. (<i>GLU</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajka z zieleniną 80g (<i>JAJ, MLE</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Papryka świeża 40g, Pomidor b/s 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa 250ml	Zupa jarzynowa (brokuł, kalafior) z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba pieczona panierowana 100g (<i>GLU, JAJ, RYB</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z białej kapusty i marchewki z olejem 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>), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</i>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2444.42 kcal; Białko ogółem: 103.87g; Tłuszcz ogółem: 69.53g; Węglowodany ogółem: 294.37g; Kw. tł. nasycone: 15.45g; Sól: 8.77 g; Sód: 1604.14 mg; Błonnik pokarmowy: 33.34g; W tym cukry: 58.31g; WW: 29.61 Por; Potas: 3834.75 mg; Wapń: 721.48 mg; Fosfor: 1326.06 mg; Żelazo: 10.07 mg; Magnez: 312.45 mg;	
piątek 2026-02-13	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (<i>MLE</i>), Bułka kajzerka 1szt. (<i>GLU, SOJ, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajka z zieleniną 80g (<i>JAJ, MLE</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa 250ml	Zupa jarzynowa (brokuł, kalafior) z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Sos grecki z warzywami 250g (<i>GLU, SEL</i>), Ziemniaki gotowane 200g, 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>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Dżem 1szt., Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2290.10 kcal; Białko ogółem: 112.86g; Tłuszcz ogółem: 41.91g; Węglowodany ogółem: 260.32g; Kw. tł. nasycone: 11.28g; Sól: 6.32g; Sód: 1128.21 mg; Błonnik pokarmowy: 29.55g; W tym cukry: 51.83g; WW: 26.33 Por; Potas: 4094.38 mg; Wapń: 510.96 mg; Fosfor: 1145.64 mg; Żelazo: 8.76 mg; Magnez: 265.51 mg;	
piątek 2026-02-13	Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział	
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (<i>MLE</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Bułka grahamka 1szt. (<i>GLU</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajka z zieleniną 80g (<i>JAJ, MLE</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Papryka świeża 40g, Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa jarzynowa (brokuł, kalafior) z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Sos grecki z warzywami 250g (<i>GLU, SEL</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Kompot owocowy b/c 250ml	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>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2335.79 kcal; Białko ogółem: 122.54g; Tłuszcz ogółem: 47.79g; Węglowodany ogółem: 305.68g; Kw. tł. nasycone: 14.73g; Sól: 8.69g; Sód: 1472.41 mg; Błonnik pokarmowy: 38.66g; W tym cukry: 46.49g; WW: 30.84 Por; Potas: 4496.43 mg; Wapń: 556.99 mg; Fosfor: 1453.83 mg; Żelazo: 12.62 mg; Magnez: 377.49 mg;	
piątek 2026-02-13	Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna	
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbat 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: 0.74 g; 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 2026-02-13	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata owocowa 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 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2257.57 kcal; Białko ogółem: 74.31g; Tłuszcz ogółem: 66.83g; Węglowodany ogółem: 339.50g; Kw. tł. nasycone: 40.01g; Sól: 5.55g; Sód: 1198.59 mg; Błonnik pokarmowy: 22.52g; W tym cukry: 93.17g; WW: 34.10 Por; Potas: 3226.40 mg; Wapń: 1117.21 mg; Fosfor: 1150.11 mg; Żelazo: 8.31 mg; Magnez: 243.18 mg;	
piątek 2026-02-13	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>), Pasta z jajka z zieleniną 80g (<i>JAJ, MLE</i>), Szynka Juhasa zmielona 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata owocowa 250ml	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Ryba pieczona w ziołach zmielona 100g (<i>RYB</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</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>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Szynka delikatna z piersi indyka zmielona 40g (<i>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</i>), Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2646.93 kcal; Białko ogółem: 127.67g; Tłuszcz ogółem: 56.16g; Węglowodany ogółem: 359.49g; Kw. tł. nasycone: 26.85g; Sól: 8.95 g; Sód: 1547.50 mg; Błonnik pokarmowy: 27.96g; W tym cukry: 58.37g; WW: 36.17 Por; Potas: 4106.43 mg; Wapń: 553.45 mg; Fosfor: 1088.63 mg; Żelazo: 9.48 mg; Magnez: 245.42 mg;	

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-02-14	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>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Salata masłowa 10g, Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Filet z piersi kurczaka z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Salata masłowa 10g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2417.08 kcal; Białko ogółem: 108.07g; Tłuszcz ogółem: 91.66g; Węglowodany ogółem: 307.35g; Kw. tł. nasycone: 42.89g; Sól: 7.87g; Sód: 1738.03 mg; Błonnik pokarmowy: 29.41g; W tym cukry: 65.23g; WW: 30.98 Por; Potas: 3868.55 mg; Wapń: 850.62 mg; Fosfor: 1480.78 mg; Żelazo: 11.93 mg; Magnez: 352.25 mg;	
sobota 2026-02-14	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 pszenenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Filet z piersi kurczaka z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2419.47 kcal; Białko ogółem: 107.77g; Tłuszcz ogółem: 91.25g; Węglowodany ogółem: 307.49g; Kw. tł. nasycone: 42.82g; Sól: 7.10g; Sód: 1427.57 mg; Błonnik pokarmowy: 25.90g; W tym cukry: 64.01g; WW: 30.94 Por; Potas: 3692.11 mg; Wapń: 814.32 mg; Fosfor: 1347.64 mg; Żelazo: 10.22 mg; Magnez: 293.68 mg;	
sobota 2026-02-14	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>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Salata masłowa 10g, 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 z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Salata masłowa 10g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.	Podwieczorek: Salatką z winogret 100g (<i>GOR</i>)	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2388.80 kcal; Białko ogółem: 107.43g; Tłuszcz ogółem: 89.57g; Węglowodany ogółem: 309.32g; Kw. tł. nasycone: 42.85g; Sól: 7.72g; Sód: 1728.63 mg; Błonnik pokarmowy: 30.65g; W tym cukry: 58.51g; WW: 31.22 Por; Potas: 3946.15 mg; Wapń: 855.22 mg; Fosfor: 1595.58 mg; Żelazo: 13.29 mg; Magnez: 399.25 mg;	
sobota 2026-02-14	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 2026-02-14	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	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 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2151.05 kcal; Białko ogółem: 68.43g; Tłuszcz ogółem: 68.99g; Węglowodany ogółem: 312.19g; Kw. tł. nasycone: 41.37g; Sól: 3.33 g; Sód: 1209.20 mg; Błonnik pokarmowy: 19.26g; W tym cukry: 82.05g; WW: 31.31 Por; Potas: 2599.85 mg; Wapń: 1383.40 mg; Fosfor: 1303.80 mg; Żelazo: 4.86 mg; Magnez: 225.95 mg;	
sobota 2026-02-14	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Szynka od teścia zmielona 40g (<i>SOJ</i>), Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany zmielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Kurczak gotowany zmielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2741.35 kcal; Białko ogółem: 130.79g; Tłuszcz ogółem: 62.79 g; Węglowodany ogółem: 362.03 g; Kw. tł. nasycone: 32.34 g; Sól: 7.74 g; Sód: 1554.58 mg; Błonnik: 23.45 g; W tym cukry: 64.74 g; WW: 36.39 Por; Potas: 3597.13 mg; Wapń: 857.27 mg; Fosfor: 1273.41 mg; Żelazo: 7.14 mg; Magnez: 236.03 mg;	

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-02-15	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>), Pasta z makreli 80g (<i>JAJ, RYB, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Klopsik mielony wieprzowy faszerowany pieczarką pieczony 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z marchwi i selera 150g (<i>SEL</i>), 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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Piersz delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Galaretka z owocami 100g, Ketchup 15g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2600.32 kcal; Białko ogółem: 117.65g; Tłuszcz ogółem: 111.18g; Węglowodany ogółem: 294.55g; Kw. tł. nasycone: 51.91g; Sól: 8.68g; Sód: 2693.83 mg; Błonnik pokarmowy: 32.34g; W tym cukry: 44.72g; WW: 29.65 Por; Potas: 3685.81 mg; Wapń: 447.55 mg; Fosfor: 1299.67 mg; Żelazo: 12.28 mg; Magnez: 313.56 mg;	
niedziela 2026-02-15	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>), Paprykarz 80g (<i>RYB</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Schab ze śliwką pieczony 100g (<i>GLU, GOR</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), 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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Piersz delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Galaretka z owocami 100g, Ketchup 15g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2668.35 kcal; Białko ogółem: 124.35g; Tłuszcz ogółem: 103.60g; Węglowodany ogółem: 319.24g; Kw. tł. nasycone: 50.00g; Sól: 9.33g; Sód: 2556.95 mg; Błonnik pokarmowy: 26.94 g; W tym cukry: 45.90g; WW: 32.10 Por; Potas: 3483.81 mg; Wapń: 407.78 mg; Fosfor: 1182.37 mg; Żelazo: 11.19 mg; Magnez: 280.55 mg;	
niedziela 2026-02-15	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>), Paprykarz 80g (<i>RYB</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Schab ze śliwką pieczony 100g (<i>GLU, GOR</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z marchwi i selera 150g (<i>SEL</i>), Sos ziołowy 100ml (<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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Piersz delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Podplomyki b/c 2szt. (<i>GLU, SOJ, MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2641.87 kcal; Białko ogółem: 123.67g; Tłuszcz ogółem: 104.13g; Węglowodany ogółem: 324.88g; Kw. tł. nasycone: 50.30g; Sól: 9.29g; Sód: 2642.76 mg; Błonnik pokarmowy: 36.50g; W tym cukry: 39.25g; WW: 32.73 Por; Potas: 4109.58 mg; Wapń: 490.55 mg; Fosfor: 1510.77 mg; Żelazo: 14.31 mg; Magnez: 391.70 mg;	
niedziela 2026-02-15	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: 0.74 g; 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 2026-02-15	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z białych warzyw 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2227.79 kcal; Białko ogółem: 74.42g; Tłuszcz ogółem: 71.09g; Węglowodany ogółem: 323.71g; Kw. tł. nasycone: 43.06g; Sól: 3.38 g; Sód: 1235.33 mg; Błonnik pokarmowy: 26.99g; W tym cukry: 72.58g; WW: 32.58 Por; Potas: 3454.50 mg; Wapń: 1136.29 mg; Fosfor: 1292.16 mg; Żelazo: 6.25 mg; Magnez: 258.45 mg;	
niedziela 2026-02-15	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>), Szynka z gór zmielona 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Dżem 1szt., Herbata czarna 250ml	Zupa krem z białych warzyw 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Udko z kurczaka gotowane zmielone 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Kalafior gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa zmielona 1szt. (<i>SOJ, GOR, SEL, MLE, JAJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Piersz delikatna z kurnej półki zmielona 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2657.26 kcal; Białko ogółem: 124.18g; Tłuszcz ogółem: 76.21g; Węglowodany ogółem: 322.71g; Kw. tł. nasycone: 34.34g; Sól: 8.32g; Sód: 1843.06 mg; Błonnik pokarmowy: 23.90g; W tym cukry: 37.40g; WW: 32.52 Por; Potas: 3208.20 mg; Wapń: 494.59 mg; Fosfor: 1087.74 mg; Żelazo: 6.49 mg; Magnez: 201.92 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-02-16	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>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Kurczak gotowany po tajsku 200g (<i>GLU</i>), Ryż biały gotowany 200g, Surówka Colesław 150g (<i>MLE</i>), 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>), Salátka z drobnym makaronem i ogórkiem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2372.51 kcal; Białko ogółem: 114.06g; Tłuszcz ogółem: 84.46g; Węglowodany ogółem: 306.38g; Kw. tł. nasycone: 44.36g; Sól: 9.74 g; Sód: 1583.31 mg; Błonnik pokarmowy: 29.57g; W tym cukry: 57.62g; WW: 30.72 Por; Potas: 3251.83 mg; Wapń: 671.06 mg; Fosfor: 1300.46 mg; Żelazo: 9.76 mg; Magnez: 325.58 mg;	
poniedziałek 2026-02-16	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>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ryż biały gotowany 200g, Marchew gotowana 150g (<i>GLU, 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>), Salátka z drobnym makaronem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2419.00 kcal; Białko ogółem: 107.49g; Tłuszcz ogółem: 92.55g; Węglowodany ogółem: 306.66g; Kw. tł. nasycone: 49.10g; Sól: 9.35 g; Sód: 1369.85 mg; Błonnik pokarmowy: 30.19g; W tym cukry: 52.31 g; WW: 30.81 Por; Potas: 3125.76 mg; Wapń: 621.21 mg; Fosfor: 1236.80 mg; Żelazo: 9.84 mg; Magnez: 310.37 mg;	
poniedziałek 2026-02-16	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>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ryż biały gotowany 200g, Surówka Colesław 150g (<i>MLE</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Salátka z drobnym makaronem i ogórkiem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Surówka z marchewki i jabłka 100g	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2391.91 kcal; Białko ogółem: 110.27g; Tłuszcz ogółem: 86.74g; Węglowodany ogółem: 319.91g; Kw. tł. nasycone: 45.62g; Sól: 9.89 g; Sód: 1687.62 mg; Błonnik pokarmowy: 34.33g; W tym cukry: 53.62 g; WW: 32.14 Por; Potas: 3404.81 mg; Wapń: 720.27 mg; Fosfor: 1409.68 mg; Żelazo: 12.08 mg; Magnez: 386.38 mg;	
poniedziałek 2026-02-16	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 2026-02-16	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna 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 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Sok bananowy 1szt.	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2192.63 kcal; Białko ogółem: 65.49g; Tłuszcz ogółem: 64.76g; Węglowodany ogółem: 336.38g; Kw. tł. nasycone: 38.75g; Sól: 3.28 g; Sód: 1232.08 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 89.51g; WW: 33.82 Por; Potas: 3661.92 mg; Wapń: 1347.82 mg; Fosfor: 1345.20 mg; Żelazo: 6.72 mg; Magnez: 262.62 mg;	
poniedziałek 2026-02-16	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>), Schab szlachecki mielony 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchew gotowana puree 150g (<i>GLU, MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek Tartare 1szt (<i>MLE</i>), Kurczak gotowany mielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Sok bananowy 1szt.	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2567.69 kcal; Białko ogółem: 104.00g; Tłuszcz ogółem: 67.07g; Węglowodany ogółem: 332.00g; Kw. tł. nasycone: 35.66g; Sól: 8.25 g; Sód: 1538.66 mg; Błonnik pokarmowy: 26.04g; W tym cukry: 54.81g; WW: 33.34 Por; Potas: 3592.97 mg; Wapń: 626.56 mg; Fosfor: 914.51 mg; Żelazo: 6.08 mg; Magnez: 220.73 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-02-17	Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, JAJ, 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>), Jajko got. 1szt (<i>JAJ</i>), Salata masłowa 10g, Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Kotlet schabowy pieczony 100g (<i>GLU, JAJ</i>), 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>), Pomidor z mozzarellą i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Serek Kiri (17g) 1szt (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Gruszka 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2925.06 kcal; Białko ogółem: 144.50g; Tłuszcz ogółem: 128.69g; Węglowodany ogółem: 299.32g; Kw. tł. nasycone: 63.89g; Sól: 8.26g; Sód: 1236.15 mg; Błonnik pokarmowy: 32.87g; W tym cukry: 69.54g; WW: 30.02 Por; Potas: 3930.20 mg; Wapń: 514.55 mg; Fosfor: 1067.95 mg; Żelazo: 11.07 mg; Magnez: 283.53 mg;	
wtorek 2026-02-17	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, JAJ, 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. 1szt (<i>JAJ</i>), Salata masłowa 10g, Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Rolada schabowa z marchewką duszona 100g, Ziemniaki gotowane 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Sos ziołowy 100ml (<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>), Pomidor b/skóry 40g, Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Jabłko pieczone 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2626.17 kcal; Białko ogółem: 132.57g; Tłuszcz ogółem: 106.44g; Węglowodany ogółem: 283.02 g; Kw. tł. nasycone: 57.72 g; Sól: 7.82 g; Sód: 1172.39 mg; Błonnik pokarmowy: 26.33g; W tym cukry: 69.22g; WW: 28.48 Por; Potas: 3616.37 mg; Wapń: 433.97 mg; Fosfor: 861.25 mg; Żelazo: 10.19 mg; Magnez: 225.37 mg;	
wtorek 2026-02-17	Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział	
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Salata masłowa 10g, Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Rolada schabowa z marchewką duszona 100g, Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150g, Sos ziołowy 100ml (<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>), Pomidor z mozzarellą i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Serek Kiri (17g) 1szt (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Gruszka 1szt.	Podwieczorek: Sok pomidorowy 1szt.	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2856.50 kcal; Białko ogółem: 144.61g; Tłuszcz ogółem: 123.57g; Węglowodany ogółem: 302.70g; Kw. tł. nasycone: 63.45g; Sól: 8.01g; Sód: 1227.83 mg; Błonnik pokarmowy: 35.08 g; W tym cukry: 65.10g; WW: 30.48 Por; Potas: 4080.54 mg; Wapń: 528.57 mg; Fosfor: 1179.38 mg; Żelazo: 12.43 mg; Magnez: 332.91 mg;	
wtorek 2026-02-17	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 2026-02-17	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna 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 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2167.62 kcal; Białko ogółem: 65.31g; Tłuszcz ogółem: 63.63g; Węglowodany ogółem: 331.31 g; Kw. tł. nasycone: 38.31 g; Sól: 3.51 g; Sód: 1198.54 mg; Błonnik pokarmowy: 22.52g; W tym cukry: 82.18g; WW: 33.30 Por; Potas: 3226.30 mg; Wapń: 1117.16 mg; Fosfor: 1150.11 mg; Żelazo: 8.31 mg; Magnez: 243.18 mg;	
wtorek 2026-02-17	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>), Serek Kiri (17g) 1szt (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński zmielony 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Jajko got. 1szt (<i>JAJ</i>), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Rolada schabowa z marchewką duszona zmielona 100g, 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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szynka delikatna z piersi indyka zmielona 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Serek Kiri (17g) 1szt (<i>MLE</i>), Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3049.80 kcal; Białko ogółem: 152.34g; Tłuszcz ogółem: 135.33g; Węglowodany ogółem: 322.54g; Kw. tł. nasycone: 71.50g; Sól: 10.38g; Sód: 1377.39 mg; Błonnik pokarmowy: 22.33g; W tym cukry: 53.50g; WW: 32.42 Por; Potas: 3274.69 mg; Wapń: 416.50 mg; Fosfor: 711.23 mg; Żelazo: 8.55 mg; Magnez: 187.31 mg;	

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-02-18	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 z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa koperkowa z zacierką 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kiszzonej kapusty 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 jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Piersz delikatna z kunej półki 20g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Mandarynka 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2343.63 kcal; Białko ogółem: 105.23g; Tłuszcz ogółem: 86.09g; Węglowodany ogółem: 296.78g; Kw. tł. nasycone: 40.28g; Sól: 6.17 g; Sód: 1991.40 mg; Błonnik pokarmowy: 32.00 g; W tym cukry: 67.54g; WW: 29.80 Por; Potas: 4013.29 mg; Wapń: 844.84 mg; Fosfor: 1521.62 mg; Żelazo: 11.48 mg; Magnez: 340.20 mg;	
środa 2026-02-18	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 z koperkiem 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa koperkowa z zacierką 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 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 jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Piersz delikatna z kunej półki 20g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2384.81 kcal; Białko ogółem: 102.80g; Tłuszcz ogółem: 73.85g; Węglowodany ogółem: 337.26g; Kw. tł. nasycone: 37.06g; Sól: 4.97g; Sód: 1453.56 mg; Błonnik pokarmowy: 32.30g; W tym cukry: 96.91g; WW: 34.02 Por; Potas: 4380.24 mg; Wapń: 618.37 mg; Fosfor: 1320.15 mg; Żelazo: 10.73 mg; Magnez: 347.76 mg;	
środa 2026-02-18	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 z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g (<i>MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa koperkowa z zacierką 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kiszzonej kapusty 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 jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Piersz delikatna z kunej półki 20g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Mandarynka 1szt.	Podwieczorek: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2360.43 kcal; Białko ogółem: 114.66g; Tłuszcz ogółem: 82.14g; Węglowodany ogółem: 307.50g; Kw. tł. nasycone: 40.36g; Sól: 6.28g; Sód: 1877.01 mg; Błonnik pokarmowy: 34.24g; W tym cukry: 61.60g; WW: 30.94 Por; Potas: 4103.56 mg; Wapń: 688.21 mg; Fosfor: 1550.76 mg; Żelazo: 12.94 mg; Magnez: 386.68 mg;	
środa 2026-02-18	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: 0.74 g; 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 2026-02-18	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	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 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2076.40 kcal; Białko ogółem: 75.01g; Tłuszcz ogółem: 65.77g; Węglowodany ogółem: 294.42g; Kw. tł. nasycone: 39.65g; Sól: 3.49g; Sód: 1239.38 mg; Błonnik pokarmowy: 22.65g; W tym cukry: 89.96g; WW: 29.55 Por; Potas: 2339.43 mg; Wapń: 1221.92 mg; Fosfor: 1231.07 mg; Żelazo: 4.49 mg; Magnez: 209.17 mg;	
środa 2026-02-18	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 koperkiem 100g (<i>MLE</i>), Szynka konserwowa wieprzowa mielona 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Kawa zbożowa na mleku 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z selera 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Ryba duszona mielona 100g (<i>RYB</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn z masłem gotowany puree 150g (<i>MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka jarzynowa rozdrobniona 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Piersz delikatna z kunej półki mielona 20g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2593.98 kcal; Białko ogółem: 130.06g; Tłuszcz ogółem: 93.25g; Węglowodany ogółem: 319.35g; Kw. tł. nasycone: 51.80g; Sól: 8.19 g; Sód: 1672.87 mg; Błonnik pokarmowy: 26.67g; W tym cukry: 60.72g; WW: 32.11 Por; Potas: 3211.82 mg; Wapń: 629.36 mg; Fosfor: 1133.54 mg; Żelazo: 5.99 mg; Magnez: 215.24 mg;	

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-02-19	Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa ml. z ryżem 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Schab z zalewy 40g, Miód sztukowy 1szt., Twarożek z jabłkiem prażonym 100g (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku 250ml (SOJ, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Gulasz węgierski wieprzowy duszony 250g (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Surówka z ogórka kiszzonego 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), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka rodzinna 40g (SOJ), Serek Tartare 1szt (MLE), Salata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Burak z fetą i prażonym słonecznikiem 100g (MLE),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2682.66 kcal; Białko ogółem: 126.41g; Tłuszcz ogółem: 83.50g; Węglowodany ogółem: 306.16g; Kw. tł. nasycone: 28.13g; Sól: 9.68 g; Sód: 2275.84 mg; Błonnik pokarmowy: 30.04g; W tym cukry: 56.01g; WW: 30.80 Por; Potas: 3877.10 mg; Wapń: 866.46 mg; Fosfor: 1615.08 mg; Żelazo: 12.44 mg; Magnez: 366.95 mg;	
czwartek 2026-02-19	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z ryżem 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z jabłkiem prażonym 100g (MLE), Miód sztukowy 1szt., Schab z zalewy 40g, Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku 250ml (SOJ, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Gulasz drobiowy duszony z marchewką i cukinią 250g (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka rodzinna 40g (SOJ), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Burak z fetą 100g (MLE),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2463.07 kcal; Białko ogółem: 115.33g; Tłuszcz ogółem: 66.01g; Węglowodany ogółem: 299.60g; Kw. tł. nasycone: 25.69g; Sól: 8.39 g; Sód: 1523.14 mg; Błonnik pokarmowy: 25.32g; W tym cukry: 50.26g; WW: 30.07 Por; Potas: 3196.81 mg; Wapń: 818.28 mg; Fosfor: 1407.04 mg; Żelazo: 9.34 mg; Magnez: 273.33 mg;	
czwartek 2026-02-19	Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział	
Zupa ml. z ryżem 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek naturalny 100g (MLE), Schab z zalewy 60g, Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Gulasz drobiowy duszony z marchewką i cukinią 250g (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka rodzinna 40g (SOJ), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Burak z fetą i prażonym słonecznikiem 100g (MLE),	Podwieczorek: Maślanka 200ml (MLE),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2613.09 kcal; Białko ogółem: 130.94g; Tłuszcz ogółem: 78.23g; Węglowodany ogółem: 305.40g; Kw. tł. nasycone: 30.09g; Sól: 10.74 g; Sód: 2374.95 mg; Błonnik pokarmowy: 31.70g; W tym cukry: 49.94g; WW: 30.69 Por; Potas: 3779.02 mg; Wapń: 888.44 mg; Fosfor: 1728.95 mg; Żelazo: 13.45 mg; Magnez: 420.63 mg;	
czwartek 2026-02-19	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: 0.74 g; 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 2026-02-19	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Kakao gotowane na mleku 250ml (SOJ, MLE),	Zupa krem z marchwi 700ml (MLE,SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2750.21 kcal; Białko ogółem: 123.05g; Tłuszcz ogółem: 89.92g; Węglowodany ogółem: 361.95g; Kw. tł. nasycone: 45.12g; Sól: 4.20 g; Sód: 1423.78 mg; Błonnik pokarmowy: 25.88g; W tym cukry: 76.80g; WW: 36.34 Por; Potas: 4900.13 mg; Wapń: 1376.67 mg; Fosfor: 1863.64 mg; Żelazo: 7.29 mg; Magnez: 359.00 mg;	
czwartek 2026-02-19	Jadłospis dla diety: B. Łatwostrawna mielona	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt (MLE), Twarożek naturalny 100g (MLE), Schab z zalewy zmielony 60g, Miód sztukowy 1szt., Kakao gotowane na mleku 250ml (SOJ, MLE),	Zupa krem z marchwi 350ml (MLE, SEL), Filet z piersi kurczaka gotowany zmielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane puree 200g, Kalafior gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka rodzinna zmielona 40g (SOJ), Serek Tartare 1szt. (MLE), Herbata owocowa 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2817.77 kcal; Białko ogółem: 140.17g; Tłuszcz ogółem: 70.03g; Węglowodany ogółem: 356.91g; Kw. tł. nasycone: 36.19g; Sól: 8.85g; Sód: 1538.16 mg; Błonnik pokarmowy: 22.42g; W tym cukry: 47.34g; WW: 35.84 Por; Potas: 3806.28 mg; Wapń: 739.44 mg; Fosfor: 1284.94 mg; Żelazo: 5.60 mg; Magnez: 241.38 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-02-20	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>), Pasta z jajka z zieleciną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml	Zupa krupnik z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Ryż gotowany na mleku 200g (<i>MLE</i>) z musem jabłkowym i cynamonem 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 sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Salatka z tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2262.66 kcal; Białko ogółem: 85.15g; Tłuszcz ogółem: 44.83g; Węglowodany ogółem: 314.88g; Kw. tł. nasycone: 16.83g; Sól: 8.17 g; Sód: 1113.81 mg; Błonnik pokarmowy: 28.38g; W tym cukry: 31.12g; WW: 31.56 Por; Potas: 2285.18 mg; Wapń: 373.51 mg; Fosfor: 903.76 mg; Żelazo: 8.53 mg; Magnez: 239.52 mg;	
piątek 2026-02-20	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>), Pasta z jajka z zieleciną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna 250ml	Zupa krupnik z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Ryż gotowany na mleku 200g (<i>MLE</i>) z musem jabłkowym i cynamonem 100g, Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</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>), Salatka z tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), 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 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2238.51 kcal; Białko ogółem: 83.84g; Tłuszcz ogółem: 43.63g; Węglowodany ogółem: 311.32g; Kw. tł. nasycone: 16.42 g; Sól: 8.07 g; Sód: 1072.42 mg; Błonnik pokarmowy: 25.33g; W tym cukry: 28.38g; WW: 31.15 Por; Potas: 2067.89 mg; Wapń: 318.46 mg; Fosfor: 736.52 mg; Żelazo: 6.89 mg; Magnez: 187.94 mg;	
piątek 2026-02-20	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 jajka z zieleciną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krupnik z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Kaszotto duszone z pieczarkami i papryką 400g (<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>), Salatka z tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka Juhasa 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2324.16 kcal; Białko ogółem: 103.87g; Tłuszcz ogółem: 54.23g; Węglowodany ogółem: 304.85g; Kw. tł. nasycone: 18.65g; Sól: 6.83 g; Sód: 1423.22 mg; Błonnik pokarmowy: 36.35g; W tym cukry: 24.25g; WW: 30.65 Por; Potas: 3356.94 mg; Wapń: 403.59 mg; Fosfor: 1394.00 mg; Żelazo: 12.68 mg; Magnez: 363.31 mg;	
piątek 2026-02-20	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: 0.74 g; 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 2026-02-20	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna 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 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2053.83 kcal; Białko ogółem: 65.15g; Tłuszcz ogółem: 64.67g; Węglowodany ogółem: 302.26g; Kw. tł. nasycone: 38.28g; Sól: 5.05g; Sód: 1101.69 mg; Błonnik pokarmowy: 21.39 g; W tym cukry: 68.96g; WW: 30.37 Por; Potas: 3193.88 mg; Wapń: 1080.24 mg; Fosfor: 1203.73 mg; Żelazo: 5.86 mg; Magnez: 243.75 mg;	
piątek 2026-02-20	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>), Pasta z jajka z zieleciną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Kurczak gotowany zmielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna 250ml	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Udko z kurczaka gotowane zmielone 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany na parze puree 150g, Kompot owocowy 250ml	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>), Szynka Juhasa zmielona 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2470.27 kcal; Białko ogółem: 101.15g; Tłuszcz ogółem: 77.68g; Węglowodany ogółem: 289.97g; Kw. tł. nasycone: 33.87g; Sól: 7.96g; Sód: 1449.88 mg; Błonnik pokarmowy: 22.77g; W tym cukry: 34.55g; WW: 29.06 Por; Potas: 2960.51 mg; Wapń: 401.23 mg; Fosfor: 797.98 mg; Żelazo: 5.72 mg; Magnez: 185.14 mg;	

