

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-02-21 Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (GLU, MLE, JAJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek ze szczypiorkiem 100g (MLE), Szynka Litewska 40g (GLU, SOJ, MLE, JAJ, SEL, GOR), Dżem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Rukola 5g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL), Kotlet drobiowy pieczony 100g, Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z pora i kukurydzy 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 delikatna z piersi indyka 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Tartare 1szt. (MLE), Ogórek kiszony 30g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2408.04 kcal; Białko ogółem: 121.05g; Tłuszcz ogółem: 57.22g; Węglowodany ogółem: 309.07g; Kw. tł. nasycone: 23.53g; Sól: 8.76g; Sód: 1876.79 mg; Błonnik pokarmowy: 29.60g; W tym cukry: 91.49g; WW: 31.27 Por; Potas: 4760.66 mg; Wapń: 783.85 mg; Fosfor: 1537.42 mg; Żelazo: 10.24 mg; Magnez: 406.74 mg;

sobota 2026-02-21 Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (GLU, MLE, JAJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z koperkiem 100g (MLE), Szynka Litewska 40g (GLU, SOJ, MLE, JAJ, SEL, GOR), Dżem 1szt., Rukola 5g, Pomidor b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL), Zraz nadziewany marchewką duszony 100g (GLU, SOJ), Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Kalafior gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2498.02 kcal; Białko ogółem: 110.88g; Tłuszcz ogółem: 64.67g; Węglowodany ogółem: 324.22g; Kw. tł. nasycone: 25.37g; Sól: 9.33g; Sód: 1724.51 mg; Błonnik pokarmowy: 28.23g; W tym cukry: 87.00g; WW: 32.74 Por; Potas: 4420.15 mg; Wapń: 720.17 mg; Fosfor: 1223.72 mg; Żelazo: 9.03 mg; Magnez: 336.28 mg;

sobota 2026-02-21 Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (GLU, MLE, JAJ), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek ze szczypiorkiem 100g (MLE), Szynka Litewska 60g (GLU, SOJ, MLE, JAJ, SEL, GOR), Pomidor b/skóry 40g, Rukola 5g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL), Zraz nadziewany marchewką duszony 100g (GLU, SOJ), Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, 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), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Tartare 1szt. (MLE), Ogórek kiszony 30g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Mandarynka 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2682.79 kcal; Białko ogółem: 124.30g; Tłuszcz ogółem: 74.07g; Węglowodany ogółem: 339.13g; Kw. tł. nasycone: 29.06g; Sól: 10.77g; Sód: 2033.93 mg; Błonnik pokarmowy: 33.66g; W tym cukry: 86.26g; WW: 34.22 Por; Potas: 4758.93 mg; Wapń: 795.92 mg; Fosfor: 1536.82 mg; Żelazo: 12.29 mg; Magnez: 442.57 mg;

sobota 2026-02-21 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;

sobota 2026-02-21 Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	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: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2081.96 kcal; Białko ogółem: 73.90g; Tłuszcz ogółem: 69.65g; Węglowodany ogółem: 288.41g; Kw. tł. nasycone: 42.20g; Sól: 3.68g; Sód: 1292.41 mg; Błonnik pokarmowy: 22.36g; W tym cukry: 77.24g; WW: 28.87 Por; Potas: 2592.46 mg; Wapń: 1364.79 mg; Fosfor: 1372.71 mg; Żelazo: 5.04 mg; Magnez: 240.97 mg;

sobota 2026-02-21		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), Szynka Litewska zmielona 40g (GLU, SOJ, MLE, JAJ, SEL, GOR), Dżem 1szt., Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE)	Zupa krem z selera 350ml (MLE, SEL,), Zraz nadziewany marchewką duszony zmielony 100g (GLU, SOJ), Sos pietruszkowy 100ml (GLU), 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 delikatna z piersi indyka zmielona 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Tartare 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml	
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3062.82 kcal; Białko ogółem: 166.89g; Tłuszcz ogółem: 88.35g; Węglowodany ogółem: 352.10g; Kw. tł. nasycone: 41.17g; Sól: 8.34g; Sód: 1722.99 mg; Błonnik pokarmowy: 25.09g; W tym cukry: 83.90g; WW: 35.35 Por; Potas: 3378.42 mg; Wapń: 970.11 mg; Fosfor: 1645.62 mg; Żelazo: 7.35 mg; Magnez: 232.14 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-02-22	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 jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Filet drobiowy pieczony z mozzarellą i pomidorami suszonymi 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z marchewki i jabłka 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>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2341.76 kcal; Białko ogółem: 116.37g; Tłuszcz ogółem: 34.79g; Węglowodany ogółem: 339.03g; Kw. tł. nasycone: 15.50g; Sól: 6.01g; Sód: 1478.49 mg; Błonnik pokarmowy: 34.61g; W tym cukry: 57.02g; WW: 34.07 Por; Potas: 3547.73 mg; Wapń: 488.32 mg; Fosfor: 1361.84 mg; Żelazo: 11.33 mg; Magnez: 321.87 mg;		
niedziela 2026-02-22	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (<i>MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt (<i>MLE</i>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Filet z piersi kurczaka z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko gotowane 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2190.55 kcal; Białko ogółem: 106.09g; Tłuszcz ogółem: 29.57g; Węglowodany ogółem: 317.53g; Kw. tł. nasycone: 13.52g; Sól: 5.08g; Sód: 1188.22 mg; Błonnik pokarmowy: 26.68g; W tym cukry: 56.01g; WW: 31.98 Por; Potas: 3414.55 mg; Wapń: 459.43 mg; Fosfor: 1118.59 mg; Żelazo: 10.36 mg; Magnez: 254.29 mg;		
niedziela 2026-02-22	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>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/s 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Filet drobiowy pieczony z mozzarellą i pomidorami suszonymi 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z marchewki i jabłka 150g, 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>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.	Podwieczorek: Salata grecka 100g (<i>MLE, GOR</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2429.08 kcal; Białko ogółem: 124.77g; Tłuszcz ogółem: 55.52g; Węglowodany ogółem: 312.46g; Kw. tł. nasycone: 22.61g; Sól: 7.31g; Sód: 1693.29 mg; Błonnik pokarmowy: 36.71g; W tym cukry: 55.32g; WW: 31.45 Por; Potas: 3478.12 mg; Wapń: 453.07 mg; Fosfor: 1437.26 mg; Żelazo: 11.98 mg; Magnez: 348.90 mg;		
niedziela 2026-02-22	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;		
niedziela 2026-02-22	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 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 owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1378.73 kcal; Białko ogółem: 46.05g; Tłuszcz ogółem: 36.20g; Węglowodany ogółem: 220.43g; Kw. tł. nasycone: 21.53g; Sól: 2.35g; Sód: 817.03 mg; Błonnik pokarmowy: 20.64g; W tym cukry: 58.53g; WW: 22.24 Por; Potas: 3033.10 mg; Wapń: 903.84 mg; Fosfor: 1008.66 mg; Żelazo: 5.02 mg; Magnez: 208.35 mg;		
niedziela 2026-02-22	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB</i>), Schab szlachecki mielony 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z białych warzyw 350ml (<i>MLE, SEL</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 pszenno-żytni 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg naturalny 100g (<i>MLE</i>), Pierś delikatna z kurnej półki zmielona 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2346.12 kcal; Białko ogółem: 112.97g; Tłuszcz ogółem: 38.94g; Węglowodany ogółem: 331.84g; Kw. tł. nasycone: 21.46g; Sól: 5.94g; Sód: 1478.75 mg; Błonnik pokarmowy: 23.90g; W tym cukry: 45.04g; WW: 33.44 Por; Potas: 3691.65 mg; Wapń: 651.05 mg; Fosfor: 1150.09 mg; Żelazo: 7.26 mg; Magnez: 228.51 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-02-23	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), Parówka drobiowa 1szt. (GOR, SEL, SOJ, MLE), Ketchup 15g, Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Serek Tartare 1szt. (MLE), Papryka świeża 30g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem 350ml (GLU, MLE, SEL), Pieczeń ze schabu pieczona 100g, Sos pieczeniowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z selera i brzoskwini 150g (MLE, SEL), 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 ryżowa z kurczakiem i ananasem 160g (MLE), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Papryka świeża 40g, Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt 8 zbóż 1szt. (GLU, SOJ, MLE, ORZ),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3116.11 kcal; Białko ogółem: 135.87g; Tłuszcz ogółem: 119.84g; Węglowodany ogółem: 354.58g; Kw. tł. nasycone: 49.76g; Sól: 9.54g; Sód: 2197.04 mg; Błonnik pokarmowy: 38.36g; W tym cukry: 52.76g; WW: 35.64 Por; Potas: 4498.88 mg; Wapń: 499.53 mg; Fosfor: 1579.49 mg; Żelazo: 13.47 mg; Magnez: 397.75 mg;		
poniedziałek 2026-02-23	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (GLU, MLE), Chleb pszenno-żytni 40g (GLU, SOJ, SEZ), Bułka kajzerka pszenna 1szt. (GLU, SOJ, MLE), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Parówka drobiowa 1szt. (GOR, SEL, SOJ, MLE), Ketchup 15g, Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem 350ml (GLU, MLE, SEL), Pieczeń ze schabu pieczona 100g, Sos pieczeniowy 50ml (GLU), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Marchewka gotowana na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem 160g (MLE), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Mus owocowo – warzywny 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3017.16 kcal; Białko ogółem: 135.98g; Tłuszcz ogółem: 119.40g; Węglowodany ogółem: 270.72g; Kw. tł. nasycone: 47.92g; Sól: 9.50g; Sód: 1694.13 mg; Błonnik pokarmowy: 27.24g; W tym cukry: 44.24g; WW: 27.22 Por; Potas: 3964.98 mg; Wapń: 451.01 mg; Fosfor: 1207.50 mg; Żelazo: 9.53 mg; Magnez: 283.96 mg;		
poniedziałek 2026-02-23	Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział	
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (GLU, MLE), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Bułka grahamka 1szt. (GLU), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Parówka drobiowa 1szt. (GOR, SEL, SOJ, MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Serek Tartare 1szt. (MLE), Papryka świeża 30g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z koperkiem 350ml (GLU, MLE, SEL), Pieczeń ze schabu pieczona 100g, Sos pieczeniowy 50ml (GLU), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z selera i brzoskwini 150g (MLE, SEL), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałatka ryżowa z kurczakiem i marchewką 160g (MLE), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Papryka świeża 40g, Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		
Podwieczorek: Biskopity b/c 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2886.10 kcal; Białko ogółem: 135.43g; Tłuszcz ogółem: 100.15g; Węglowodany ogółem: 325.32g; Kw. tł. nasycone: 49.01g; Sól: 7.40g; Sód: 2055.74 mg; Błonnik pokarmowy: 38.62g; W tym cukry: 40.89g; WW: 32.77 Por; Potas: 4421.90 mg; Wapń: 498.68 mg; Fosfor: 1551.18 mg; Żelazo: 13.48 mg; Magnez: 393.17 mg;		
poniedziałek 2026-02-23	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;		
poniedziałek 2026-02-23	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z buraka 700ml (GLU, 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: 2149.67 kcal; Białko ogółem: 68.11g; Tłuszcz ogółem: 66.03g; Węglowodany ogółem: 320.72g; Kw. tł. nasycone: 40.66g; Sól: 5.21g; Sód: 1198.49 mg; Błonnik pokarmowy: 22.52g; W tym cukry: 83.19g; WW: 32.25 Por; Potas: 3226.20 mg; Wapń: 1117.11 mg; Fosfor: 1150.11 mg; Żelazo: 8.31 mg; Magnez: 243.18 mg;		
poniedziałek 2026-02-23	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Parówka drobiowa zmielona 1szt. (GOR, SEL, SOJ, MLE), Kurczak gotowany zmielony 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Serek Tartare 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z buraka 350ml (GLU, SEL), Pieczeń ze schabu pieczona zmielona 100g, Sos ziołowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdżicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka delikatna z piersi indyka zmielona 40g (SOJ, MLE, GOR, SEL), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		
Podwieczorek: Sok warzywny 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2855.10 kcal; Białko ogółem: 133.74g; Tłuszcz ogółem: 100.95g; Węglowodany ogółem: 306.00g; Kw. tł. nasycone: 49.68g; Sól: 11.86g; Sód: 1908.63 mg; Błonnik pokarmowy: 23.31g; W tym cukry: 45.19g; WW: 30.66 Por; Potas: 3176.09 mg; Wapń: 437.58 mg; Fosfor: 831.03 mg; Żelazo: 7.49 mg; Magnez: 194.75 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-02-24	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 tuńczyka 100g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Gołąbek duszony 100g (<i>JAJ</i>), Sos pomidorowy 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 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>), Szynka Juhasa 60g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2277.38 kcal; Białko ogółem: 99.08g; Tłuszcz ogółem: 88.49g; Węglowodany ogółem: 277.31g; Kw. tł. nasycone: 38.18g; Sól: 6.86g; Sód: 1463.89 mg; Błonnik pokarmowy: 28.10g; W tym cukry: 46.53g; WW: 27.93 Por; Potas: 3944.22 mg; Wapń: 547.76 mg; Fosfor: 1124.65 mg; Żelazo: 11.25 mg; Magnez: 302.74 mg;		
wtorek 2026-02-24	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>), Paprykarz 100g (<i>RYB</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Klopsik gotowany 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos pomidorowy 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>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka Juhasa 60g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2399.16 kcal; Białko ogółem: 116.36g; Tłuszcz ogółem: 57.62g; Węglowodany ogółem: 290.83g; Kw. tł. nasycone: 20.85g; Sól: 6.17g; Sód: 2219.29 mg; Błonnik pokarmowy: 26.50g; W tym cukry: 47.73g; WW: 29.31 Por; Potas: 4430.33 mg; Wapń: 515.25 mg; Fosfor: 1402.77 mg; Żelazo: 12.49 mg; Magnez: 319.63 mg;		
wtorek 2026-02-24	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>), Paprykarz 100g (<i>RYB</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Klopsik gotowany 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos pomidorowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Buraczki gotowane 150g (<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>), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka Juhasa 60g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2473.69 kcal; Białko ogółem: 119.00g; Tłuszcz ogółem: 59.30g; Węglowodany ogółem: 312.47g; Kw. tł. nasycone: 20.99g; Sól: 7.22g; Sód: 2680.22 mg; Błonnik pokarmowy: 32.93g; W tym cukry: 44.07g; WW: 31.57 Por; Potas: 4651.38 mg; Wapń: 711.30 mg; Fosfor: 1740.82 mg; Żelazo: 15.52 mg; Magnez: 435.97 mg;		
wtorek 2026-02-24	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 2026-02-24	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 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1966.20 kcal; Białko ogółem: 61.24g; Tłuszcz ogółem: 63.79g; Węglowodany ogółem: 282.84g; Kw. tł. nasycone: 38.47g; Sól: 3.28g; Sód: 1153.65 mg; Błonnik pokarmowy: 18.74g; W tym cukry: 70.96g; WW: 28.35 Por; Potas: 2430.25 mg; Wapń: 1237.85 mg; Fosfor: 1199.80 mg; Żelazo: 4.76 mg; Magnez: 210.95 mg;		
wtorek 2026-02-24	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. 1szt (<i>JAJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki mielony 40g (<i>SOJ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Klopsik gotowany 100g (<i>GLU, JAJ</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>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka Juhasa mielona 60g (<i>SOJ, GLU, JAJ, SEL, MLE, GOR</i>), Powidla -1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml	Podwieczorek: Kefir 1szt (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2473.58 kcal; Białko ogółem: 106.51g; Tłuszcz ogółem: 45.26g; Węglowodany ogółem: 341.89g; Kw. tł. nasycone: 25.41g; Sól: 5.69g; Sód: 1630.57 mg; Błonnik pokarmowy: 24.00g; W tym cukry: 49.55g; WW: 34.37 Por; Potas: 3339.42 mg; Wapń: 696.23 mg; Fosfor: 1027.59 mg; Żelazo: 7.70 mg; Magnez: 209.68 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-02-25	Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 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>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Kurczak w sosie słodko - kwaśnym gotowany 200g (<i>GLU</i>), Ryż gotowany na sypko 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>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń z musem owocowym 100ml (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2475.64 kcal; Białko ogółem: 114.45g; Tłuszcz ogółem: 78.45g; Węglowodany ogółem: 333.24g; Kw. tł. nasycone: 34.51g; Sól: 9.21g; Sód: 1512.93 mg; Błonnik pokarmowy: 28.36g; W tym cukry: 79.67g; WW: 33.42 Por; Potas: 3648.25 mg; Wapń: 878.75 mg; Fosfor: 1473.51 mg; Żelazo: 8.95 mg; Magnez: 315.06 mg;	
środa 2026-02-25	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>), Twarożek naturalny 50g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Filet drobiowy z brokulem duszony 100g, Ryż gotowany na sypko 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), 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>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Warzywa pieczone z ziołami 100g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń z musem owocowym 100ml (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2273.03 kcal; Białko ogółem: 103.93g; Tłuszcz ogółem: 62.27g; Węglowodany ogółem: 329.40g; Kw. tł. nasycone: 32.87g; Sól: 4.68g; Sód: 1308.19 mg; Błonnik pokarmowy: 29.35g; W tym cukry: 69.47g; WW: 33.16 Por; Potas: 3410.44 mg; Wapń: 707.80 mg; Fosfor: 1246.58 mg; Żelazo: 8.09 mg; Magnez: 255.28 mg;	
środa 2026-02-25	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>), Twarożek naturalny 50g (<i>MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (<i>GLU, SEL, MLE</i>), Filet drobiowy z brokulem duszony 100g, Ryż gotowany na sypko 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), 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>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń z musem owocowym b/c 100ml (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Mix warzyw w słupkach 100g	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2362.23 kcal; Białko ogółem: 108.04g; Tłuszcz ogółem: 76.46g; Węglowodany ogółem: 319.25g; Kw. tł. nasycone: 39.32g; Sól: 6.53g; Sód: 1517.30 mg; Błonnik pokarmowy: 33.81g; W tym cukry: 58.48g; WW: 32.05 Por; Potas: 3769.98 mg; Wapń: 818.03 mg; Fosfor: 1510.43 mg; Żelazo: 10.79 mg; Magnez: 346.08 mg;	
środa 2026-02-25	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 2026-02-25	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 białych warzyw 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: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2370.69 kcal; Białko ogółem: 81.37g; Tłuszcz ogółem: 75.57g; Węglowodany ogółem: 342.11g; Kw. tł. nasycone: 45.96g; Sól: 3.58g; Sód: 1276.88 mg; Błonnik pokarmowy: 27.51g; W tym cukry: 87.82g; WW: 34.42 Por; Potas: 3614.85 mg; Wapń: 1268.84 mg; Fosfor: 1406.16 mg; Żelazo: 6.27 mg; Magnez: 271.45 mg;	
środa 2026-02-25	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 50g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński zmielony 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Dżem 1szt., Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z białych warzyw 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany zmielony 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Bukiet jarzyn gotowany puree 100g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Kurczak gotowany zmielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2507.66 kcal; Białko ogółem: 124.90g; Tłuszcz ogółem: 53.27g; Węglowodany ogółem: 322.57g; Kw. tł. nasycone: 31.13g; Sól: 6.01g; Sód: 1451.97 mg; Błonnik pokarmowy: 23.29g; W tym cukry: 49.97g; WW: 32.41 Por; Potas: 3107.66 mg; Wapń: 566.53 mg; Fosfor: 1058.89 mg; Żelazo: 5.04 mg; Magnez: 204.68 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-02-26	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>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pierś delikatna 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Ogórek kiszony 30g, Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa gulaszowa z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Makaron 200g z twarogiem 100g i owocami 100g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), Jogurt naturalny 1szt. (<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 jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2690.57 kcal; Białko ogółem: 136.15g; Tłuszcz ogółem: 100.38g; Węglowodany ogółem: 287.98g; Kw. tł. nasycone: 46.86g; Sól: 11.03g; Sód: 1599.56 mg; Błonnik pokarmowy: 28.11g; W tym cukry: 53.88g; WW: 28.83 Por; Potas: 2286.33 mg; Wapń: 488.30 mg; Fosfor: 1143.52 mg; Żelazo: 8.36 mg; Magnez: 263.36 mg;	
czwartek 2026-02-26	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>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pierś delikatna 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa gulaszowa z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Makaron 200g z twarogiem 100g i owocami 100g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), 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>), Salátka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2693.09 kcal; Białko ogółem: 135.94g; Tłuszcz ogółem: 99.97g; Węglowodany ogółem: 288.20g; Kw. tł. nasycone: 46.79g; Sól: 10.44g; Sód: 1361.09 mg; Błonnik pokarmowy: 24.96g; W tym cukry: 51.91g; WW: 28.80 Por; Potas: 2028.18 mg; Wapń: 464.63 mg; Fosfor: 1014.13 mg; Żelazo: 6.69 mg; Magnez: 208.97 mg;	
czwartek 2026-02-26	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>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pierś delikatna 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Ogórek kiszony 30g, Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa gulaszowa z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Risotto z ryżu brązowego duszone z warzywami 400g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Salátka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2564.56 kcal; Białko ogółem: 121.56g; Tłuszcz ogółem: 99.74g; Węglowodany ogółem: 286.26g; Kw. tł. nasycone: 42.28g; Sól: 11.15g; Sód: 1660.27 mg; Błonnik pokarmowy: 35.35g; W tym cukry: 37.17g; WW: 28.77 Por; Potas: 2759.93 mg; Wapń: 464.35 mg; Fosfor: 1234.53 mg; Żelazo: 11.79 mg; Magnez: 343.39 mg;	
czwartek 2026-02-26	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 2026-02-26	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 warzywny 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2081.73 kcal; Białko ogółem: 65.99g; Tłuszcz ogółem: 65.56g; Węglowodany ogółem: 308.55g; Kw. tł. nasycone: 38.66g; Sól: 5.24g; Sód: 1174.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 79.38g; WW: 31.02 Por; Potas: 3178.72 mg; Wapń: 1193.22 mg; Fosfor: 1234.20 mg; Żelazo: 6.57 mg; Magnez: 247.62 mg;	
czwartek 2026-02-26	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>), Pierś delikatna mielona 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</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>), Salátka jarzynowa rozdrobiona 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szynka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2557.95 kcal; Białko ogółem: 108.79g; Tłuszcz ogółem: 77.87g; Węglowodany ogółem: 306.21g; Kw. tł. nasycone: 32.35g; Sól: 8.83g; Sód: 1632.08 mg; Błonnik pokarmowy: 26.69 g; W tym cukry: 44.13g; WW: 30.74 Por; Potas: 3295.97 mg; Wapń: 440.24 mg; Fosfor: 904.72 mg; Żelazo: 6.27 mg; Magnez: 218.10 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-02-27	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 jajka z zieleniną 80g (<i>JAJ, MLE</i>), Szynka piastowska 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa zacierkowa 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba pieczona panierowana 100g (<i>GLU, JAJ, RYB</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kiszzonej kapusty 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>), Serek grani 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Miód sztukowy 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Gruszka 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2512.60 kcal; Białko ogółem: 95.16g; Tłuszcz ogółem: 101.82g; Węglowodany ogółem: 314.04g; Kw. tł. nasycone: 35.12g; Sól: 6.26g; Sód: 1860.23 mg; Błonnik pokarmowy: 30.06g; W tym cukry: 49.99g; WW: 31.42 Por; Potas: 3167.06 mg; Wapń: 479.74 mg; Fosfor: 1074.88 mg; Żelazo: 9.98 mg; Magnez: 273.87 mg;	
piątek 2026-02-27	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>), Pasta z jajka z zieleniną 80g (<i>JAJ, MLE</i>), Szynka piastowska 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa zacierkowa 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Marchew junior gotowana 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>), Serek grani 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Miód sztukowy 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2242.12 kcal; Białko ogółem: 102.67g; Tłuszcz ogółem: 74.74g; Węglowodany ogółem: 291.93g; Kw. tł. nasycone: 33.18g; Sól: 5.27g; Sód: 1469.97 mg; Błonnik pokarmowy: 20.15 g; W tym cukry: 33.72g; WW: 29.31 Por; Potas: 2699.31 mg; Wapń: 382.88 mg; Fosfor: 982.14 mg; Żelazo: 7.31 mg; Magnez: 215.85 mg;	
piątek 2026-02-27	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>), Pasta z jajka z zieleniną 80g (<i>JAJ, MLE</i>), Szynka piastowska 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa zacierkowa 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>), Serek grani 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Gruszka 1szt.	Podwieczorek: Sałatka z winegret 100g (<i>GOR</i>)	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2206.72 kcal; Białko ogółem: 103.63g; Tłuszcz ogółem: 81.26g; Węglowodany ogółem: 283.80g; Kw. tł. nasycone: 33.88g; Sól: 6.28g; Sód: 1918.90 mg; Błonnik pokarmowy: 31.58g; W tym cukry: 39.04g; WW: 28.42 Por; Potas: 3446.52 mg; Wapń: 489.08 mg; Fosfor: 1291.22 mg; Żelazo: 11.52 mg; Magnez: 335.52 mg;	
piątek 2026-02-27	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;	
piątek 2026-02-27	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: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka 200ml (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2243.29 kcal; Białko ogółem: 70.68g; Tłuszcz ogółem: 72.38g; Węglowodany ogółem: 326.81g; Kw. tł. nasycone: 43.78g; Sól: 3.59g; Sód: 1222.44 mg; Błonnik pokarmowy: 23.75g; W tym cukry: 68.77g; WW: 32.79 Por; Potas: 3265.28 mg; Wapń: 1119.79 mg; Fosfor: 1211.54 mg; Żelazo: 5.78 mg; Magnez: 247.48 mg;	
piątek 2026-02-27	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 piastowska zmielona 40g (<i>SOJ, GLU, JAJ, MLE, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z marchwi 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Ryba pieczona zmielona 100g (<i>RYB</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchew gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek grani 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka zmielona 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Miód sztukowy 1szt, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka 200ml (<i>MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2502.26 kcal; Białko ogółem: 115.91g; Tłuszcz ogółem: 52.17g; Węglowodany ogółem: 334.08g; Kw. tł. nasycone: 26.35g; Sól: 6.35g; Sód: 1721.00 mg; Błonnik pokarmowy: 18.60g; W tym cukry: 32.30g; WW: 33.52 Por; Potas: 2903.85 mg; Wapń: 433.35 mg; Fosfor: 904.56 mg; Żelazo: 4.38 mg; Magnez: 181.39 mg;	

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-02-28	Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</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>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Salata maslowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Sos pieczeniowy 100ml (<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>), Zupa krem z dyni 250ml (<i>GLU, MLE</i>), Kurczak gotowany 60g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2510.01 kcal; Białko ogółem: 107.37g; Tłuszcz ogółem: 71.67g; Węglowodany ogółem: 304.86g; Kw. tł. nasycone: 28.95g; Sól: 10.69g; Sód: 2600.60 mg; Błonnik pokarmowy: 31.69g; W tym cukry: 45.57g; WW: 30.64 Por; Potas: 3421.73 mg; Wapń: 529.23 mg; Fosfor: 1143.60 mg; Żelazo: 11.79 mg; Magnez: 323.11 mg;	
sobota 2026-02-28	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</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>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Salata maslowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Brokuł gotowany na parze 150g, Sos pieczeniowy 50ml (<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>), Zupa krem z dyni 250ml (<i>GLU, MLE</i>), Kurczak gotowany 60g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2401.60 kcal; Białko ogółem: 108.97g; Tłuszcz ogółem: 61.43g; Węglowodany ogółem: 298.38g; Kw. tł. nasycone: 28.19g; Sól: 8.93g; Sód: 1838.03 mg; Błonnik pokarmowy: 30.16g; W tym cukry: 43.31g; WW: 29.97 Por; Potas: 3458.28 mg; Wapń: 533.61 mg; Fosfor: 1051.11 mg; Żelazo: 10.32 mg; Magnez: 259.48 mg;	
sobota 2026-02-28	Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział	
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</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>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>) Serek Haga 1szt (<i>MLE</i>), Salata maslowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Sos pieczeniowy 50ml (<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>), Zupa krem z dyni 250ml (<i>GLU, MLE</i>), Kurczak gotowany 60g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Podpłomyki b/c 2szt (<i>GLU, SOJ, MLE</i>),	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2493.91 kcal; Białko ogółem: 109.33g; Tłuszcz ogółem: 68.54g; Węglowodany ogółem: 313.36g; Kw. tł. nasycone: 29.61g; Sól: 10.54g; Sód: 2524.85 mg; Błonnik pokarmowy: 34.07g; W tym cukry: 34.11g; WW: 31.52 Por; Potas: 3464.98 mg; Wapń: 531.23 mg; Fosfor: 1259.95 mg; Żelazo: 13.05 mg; Magnez: 369.21 mg;	
sobota 2026-02-28	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 2026-02-28	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: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.	
	Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2032.60 kcal; Białko ogółem: 68.67g; Tłuszcz ogółem: 70.28g; Węglowodany ogółem: 281.24g; Kw. tł. nasycone: 42.70g; Sól: 3.28g; Sód: 1197.73 mg; Błonnik pokarmowy: 22.13g; W tym cukry: 64.74g; WW: 28.21 Por; Potas: 2178.88 mg; Wapń: 1089.27 mg; Fosfor: 1117.07 mg; Żelazo: 4.47 mg; Magnez: 196.17 mg;	
sobota 2026-02-28	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>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab szlachecki zmielony 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony zmielony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Brokuł gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Zupa krem z dyni 250ml (<i>GLU, MLE</i>), Kurczak gotowany zmielony 60g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2534.14 kcal; Białko ogółem: 110.50g; Tłuszcz ogółem: 68.65g; Węglowodany ogółem: 317.69g; Kw. tł. nasycone: 34.44g; Sól: 7.13g; Sód: 1893.43 mg; Błonnik pokarmowy: 25.99g; W tym cukry: 34.39g; WW: 31.94 Por; Potas: 3267.30 mg; Wapń: 503.77 mg; Fosfor: 893.27 mg; Żelazo: 6.99 mg; Magnez: 206.48 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-03-01	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>), Twarożek z brzoskwinia 100g (<i>MLE</i>), Wędlina Złoty indyk 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</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>), Łopatka wieprzowa pieczona 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z czerwonej kapusty 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>), Sałatka z drobnym makaronem i ogórkiem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony z fetą i oliwą 100g (<i>MLE</i>)		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2872.10 kcal; Białko ogółem: 148.13g; Tłuszcz ogółem: 84.62g; Węglowodany ogółem: 320.55g; Kw. tł. nasycone: 33.79g; Sól: 8.75g; Sód: 1460.40 mg; Błonnik pokarmowy: 33.37g; W tym cukry: 61.26g; WW: 32.36 Por; Potas: 4702.93 mg; Wapń: 878.46 mg; Fosfor: 1554.98 mg; Żelazo: 12.63 mg; Magnez: 351.98 mg;		
niedziela 2026-03-01	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z brzoskwinia 100g (<i>MLE</i>), Wędlina Złoty indyk 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Dżem 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>), Schab pieczony ze śliwką 100g, Ziemniaki gotowane 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Sos ziołowy 100ml (<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>), Sałatka z drobnym makaronem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony z fetą i oliwą 100g (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2619.77 kcal; Białko ogółem: 139.92g; Tłuszcz ogółem: 68.45g; Węglowodany ogółem: 307.04g; Kw. tł. nasycone: 30.18g; Sól: 8.86g; Sód: 1462.93 mg; Błonnik pokarmowy: 28.09g; W tym cukry: 63.01g; WW: 31.02 Por; Potas: 4436.30 mg; Wapń: 837.81 mg; Fosfor: 1379.28 mg; Żelazo: 11.88 mg; Magnez: 310.33 mg;		
niedziela 2026-03-01	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 naturalny 100g (<i>MLE</i>), Wędlina Złoty indyk 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), 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>), Schab pieczony ze śliwką 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>), Sałatka z drobnym makaronem i ogórkiem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony z fetą i oliwą 100g (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2695.57 kcal; Białko ogółem: 147.75g; Tłuszcz ogółem: 78.49g; Węglowodany ogółem: 299.95g; Kw. tł. nasycone: 32.92g; Sól: 8.99g; Sód: 1561.91 mg; Błonnik pokarmowy: 34.71g; W tym cukry: 53.90g; WW: 30.35 Por; Potas: 4856.27 mg; Wapń: 1056.54 mg; Fosfor: 1792.33 mg; Żelazo: 13.65 mg; Magnez: 414.79 mg;		
niedziela 2026-03-01	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;		
niedziela 2026-03-01	Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	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 bananowy 1szt.	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2260.69 kcal; Białko ogółem: 73.78g; Tłuszcz ogółem: 68.49g; Węglowodany ogółem: 334.63g; Kw. tł. nasycone: 41.27g; Sól: 3.33g; Sód: 1253.37 mg; Błonnik pokarmowy: 21.62g; W tym cukry: 81.61g; WW: 33.68 Por; Potas: 4090.46 mg; Wapń: 1510.26 mg; Fosfor: 1570.37 mg; Żelazo: 6.59 mg; Magnez: 303.55 mg;		
niedziela 2026-03-01	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>), Wędlina Złoty indyk zmielona 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Powidła -1szt., Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany zmielony 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 200ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Szynka z gór zmielona 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2810.19 kcal; Białko ogółem: 146.25g; Tłuszcz ogółem: 65.40g; Węglowodany ogółem: 340.20g; Kw. tł. nasycone: 35.78g; Sól: 6.17g; Sód: 1506.28 mg; Błonnik pokarmowy: 21.19g; W tym cukry: 54.06g; WW: 34.24 Por; Potas: 4160.74 mg; Wapń: 901.38 mg; Fosfor: 1345.76 mg; Żelazo: 7.53 mg; Magnez: 263.61 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-03-02	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. 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Ser żółty 20g (<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 pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Filet drobiowy gotowany 100g, Sos pieczarkowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z buraczków 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 suszonymi pomidorami i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Dżem 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Papryka żółta 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2282.19 kcal; Białko ogółem: 114.32g; Tłuszcz ogółem: 53.62g; Węglowodany ogółem: 272.79g; Kw. tł. nasycone: 18.73g; Sól: 7.12g; Sód: 1505.28 mg; Błonnik pokarmowy: 26.57g; W tym cukry: 55.04g; WW: 27.60 Por; Potas: 3669.48 mg; Wapń: 907.83 mg; Fosfor: 1365.36 mg; Żelazo: 10.66 mg; Magnez: 282.18 mg;		
poniedziałek 2026-03-02	Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z ryżem 350ml (<i>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>), Jajko got. 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, 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>), Filet drobiowy gotowany 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Bukiet jarzyn gotowany na parze 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>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Dżem 1szt., Jabłko pieczone z cynamonem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2569.48 kcal; Białko ogółem: 134.16g; Tłuszcz ogółem: 69.71g; Węglowodany ogółem: 289.52g; Kw. tł. nasycone: 29.84g; Sól: 7.13g; Sód: 1242.89 mg; Błonnik pokarmowy: 27.77 g; W tym cukry: 63.27g; WW: 29.20 Por; Potas: 3448.53 mg; Wapń: 704.48 mg; Fosfor: 1171.83 mg; Żelazo: 7.90 mg; Magnez: 232.82 mg;		
poniedziałek 2026-03-02	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. 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Kiri (17g) 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 pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Filet drobiowy gotowany 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>), Twarożek z suszonymi pomidorami i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2553.65 kcal; Białko ogółem: 134.74g; Tłuszcz ogółem: 76.76g; Węglowodany ogółem: 269.83g; Kw. tł. nasycone: 34.99g; Sól: 7.91g; Sód: 1469.29 mg; Błonnik pokarmowy: 28.53g; W tym cukry: 49.32g; WW: 27.28 Por; Potas: 3746.15 mg; Wapń: 757.40 mg; Fosfor: 1414.89 mg; Żelazo: 12.02 mg; Magnez: 328.46 mg;		
poniedziałek 2026-03-02	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 2026-03-02	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 czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Sok warzywny 200ml	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2243.92 kcal; Białko ogółem: 81.85g; Tłuszcz ogółem: 66.01g; Węglowodany ogółem: 330.36g; Kw. tł. nasycone: 39.10g; Sól: 5.53g; Sód: 1281.24 mg; Błonnik pokarmowy: 22.95g; W tym cukry: 93.40g; WW: 33.30 Por; Potas: 3503.95 mg; Wapń: 1362.11 mg; Fosfor: 1328.28 mg; Żelazo: 8.42 mg; Magnez: 266.18 mg;		
poniedziałek 2026-03-02	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. 1szt. (<i>JAJ</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki zmielony 40g (<i>SOJ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Filet drobiowy gotowany zmielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany puree 150g, Kompot owocowy 200ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka delikatna z piersi indyka zmielona 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Dżem 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Sok warzywny 200ml	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2560.42 kcal; Białko ogółem: 134.85g; Tłuszcz ogółem: 67.19g; Węglowodany ogółem: 303.52g; Kw. tł. nasycone: 34.16g; Sól: 9.28g; Sód: 1378.85 mg; Błonnik pokarmowy: 23.14g; W tym cukry: 42.10g; WW: 30.63 Por; Potas: 3037.05 mg; Wapń: 480.77 mg; Fosfor: 910.63 mg; Żelazo: 6.96 mg; Magnez: 188.81 mg;

