

II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.

Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (*MLE*),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2438.56 kcal; Białko ogółem: 109.29g; Tłuszcz ogółem: 59.72g; Węglowodany ogółem: 310.38g; Kw. tł. nasycone: 26.68g; Sól: 6.85g; Sód: 1492.28 mg; Błonnik pokarmowy: 22.99g; W tym cukry: 30.61g; WW: 31.13 Por; Potas: 2593.44 mg; Wapń: 398.86 mg; Fosfor: 878.92 mg; Żelazo: 5.03 mg; Magnez: 173.48 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-04-13		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</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>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Pomidor b/skóry 40g, Rukola 5g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Kurczak po tajsku gotowany 200g (<i>GLU</i>), Ryż biały na sytko 200g, Surówka z białej 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>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Dżem 1szt., Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2378.82 kcal; Białko ogółem: 128.99g; Tłuszcz ogółem: 55.70g; Węglowodany ogółem: 294.77g; Kw. tł. nasycone: 21.71g; Sól: 7.52g; Sód: 1689.73 mg; Błonnik pokarmowy: 25.58g; W tym cukry: 44.83g; WW: 29.55 Por; Potas: 2802.13 mg; Wapń: 712.84 mg; Fosfor: 1317.50 mg; Żelazo: 7.78 mg; Magnez: 267.53 mg;		
poniedziałek 2026-04-13		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</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, Rukola 5g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Filet drobiowy faszzerowany szpinakiem duszony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (<i>GLU</i>), Ryż biały na sytko 200g, Marchew junior gotowana 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>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Dżem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Warzywa pieczone z ziołami 100g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2416.44 kcal; Białko ogółem: 120.44g; Tłuszcz ogółem: 61.17g; Węglowodany ogółem: 295.87g; Kw. tł. nasycone: 23.99g; Sól: 7.03g; Sód: 1543.21 mg; Błonnik pokarmowy: 21.38g; W tym cukry: 38.94g; WW: 29.68 Por; Potas: 2374.89 mg; Wapń: 468.42 mg; Fosfor: 1048.21 mg; Żelazo: 6.70 mg; Magnez: 217.13 mg;		
poniedziałek 2026-04-13		
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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Pomidor b/skóry 40g, Rukola 5g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Filet drobiowy faszzerowany szpinakiem duszony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (<i>GLU</i>), Ryż brązowy 200g, Surówka z białej kapusty z olejem 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		Podwieczorek: Marchew w słupkach 50g
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2513.73 kcal; Białko ogółem: 124.64g; Tłuszcz ogółem: 71.41g; Węglowodany ogółem: 303.45g; Kw. tł. nasycone: 29.70 g; Sól: 7.47g; Sód: 1753.66 mg; Błonnik pokarmowy: 35.81g; W tym cukry: 33.03g; WW: 30.37 Por; Potas: 3027.48 mg; Wapń: 625.04 mg; Fosfor: 1496.46 mg; Żelazo: 10.51 mg; Magnez: 419.45 mg;		
poniedziałek 2026-04-13		
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 2026-04-13		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z marchwii 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		Podwieczorek: Actimel 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2610.30 kcal; Białko ogółem: 116.93g; Tłuszcz ogółem: 86.81g; Węglowodany ogółem: 341.22g; Kw. tł. nasycone: 43.21g; Sól: 4.06g; Sód: 1329.15 mg; Błonnik pokarmowy: 25.65g; W tym cukry: 69.29g; WW: 34.29 Por; Potas: 4186.65 mg; Wapń: 1221.20 mg; Fosfor: 1608.00 mg; Żelazo: 6.71 mg; Magnez: 314.20 mg;		
poniedziałek 2026-04-13		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
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 b/c 250ml	Zupa krem z marchwii 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet drobiowy faszzerowany szpinakiem duszony mielony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twaróg krojony 100g (<i>MLE</i>), Szynka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Dżem 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		Podwieczorek: Actimel 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2264.58 kcal; Białko ogółem: 112.90g; Tłuszcz ogółem: 62.10g; Węglowodany ogółem: 274.10g; Kw. tł. nasycone: 24.73g; Sól: 6.35g; Sód: 1260.26 mg; Błonnik pokarmowy: 21.36g; W tym cukry: 25.30g; WW: 27.55 Por; Potas: 2797.73 mg; Wapń: 380.05 mg; Fosfor: 758.87 mg; Żelazo: 4.87 mg; Magnez: 170.80 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-04-14		
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>), Pasta z jajka z zieleciną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z kaszubskiej wędzony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane 300g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), Mus owocowy 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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Szyunka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ketchup 15g, Papryka świeża 40g, Salata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2887.67 kcal; Białko ogółem: 120.92g; Tłuszcz ogółem: 114.57g; Węglowodany ogółem: 316.47g; Kw. tł. nasycone: 48.53g; Sól: 6.98g; Sód: 1728.16 mg; Błonnik pokarmowy: 28.28g; W tym cukry: 41.42g; WW: 31.85 Por; Potas: 3159.87 mg; Wapń: 515.16 mg; Fosfor: 1215.90 mg; Żelazo: 11.08 mg; Magnez: 300.01 mg;		
wtorek 2026-04-14		
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 pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajka z zieleciną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z kaszubskiej wędzony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane 300g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), Mus owocowy 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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Szyunka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ketchup 15g, Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2863.12 kcal; Białko ogółem: 120.49g; Tłuszcz ogółem: 114.11g; Węglowodany ogółem: 310.13g; Kw. tł. nasycone: 48.45g; Sól: 6.89g; Sód: 1691.67 mg; Błonnik pokarmowy: 25.04g; W tym cukry: 33.53g; WW: 31.15 Por; Potas: 2893.53 mg; Wapń: 482.67 mg; Fosfor: 1074.90 mg; Żelazo: 9.46 mg; Magnez: 251.97 mg;		
wtorek 2026-04-14		
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>), Pasta z jajka z zieleciną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z kaszubskiej wędzony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Risotto z ryżu brązowego 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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Szyunka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Salata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Podwieczorek: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2555.95 kcal; Białko ogółem: 115.56g; Tłuszcz ogółem: 95.01g; Węglowodany ogółem: 292.09g; Kw. tł. nasycone: 41.09g; Sól: 6.62 g; Sód: 1646.87 mg; Błonnik pokarmowy: 31.92g; W tym cukry: 24.15g; WW: 29.48 Por; Potas: 2569.54 mg; Wapń: 472.75 mg; Fosfor: 1187.33 mg; Żelazo: 11.66 mg; Magnez: 315.44 mg;		
wtorek 2026-04-14		
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;		
wtorek 2026-04-14		
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 dyni 700ml (<i>GLU, MLE</i>), Kompot owocowy b/c 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: 2213.68 kcal; Białko ogółem: 75.09g; Tłuszcz ogółem: 70.82g; Węglowodany ogółem: 320.47g; Kw. tł. nasycone: 41.64g; Sól: 6.00g; Sód: 1276.43 mg; Błonnik pokarmowy: 26.05 g; W tym cukry: 88.14g; WW: 32.23 Por; Potas: 3515.12 mg; Wapń: 1488.17 mg; Fosfor: 1448.20 mg; Żelazo: 6.72 mg; Magnez: 275.62 mg;		
wtorek 2026-04-14		
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 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z kaszubskiej wędzony mielony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany mielony 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Szyunka złocista mielona 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</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: 2920.07 kcal; Białko ogółem: 141.40g; Tłuszcz ogółem: 98.02g; Węglowodany ogółem: 310.68g; Kw. tł. nasycone: 46.06g; Sól: 11.53g; Sód: 1951.87 mg; Błonnik pokarmowy: 23.31g; W tym cukry: 57.33g; WW: 31.17 Por; Potas: 3584.36 mg; Wapń: 736.51 mg; Fosfor: 1085.97 mg; Żelazo: 8.10 mg; Magnez: 236.56 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-04-15		
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 naturalny 100g (<i>MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Schab z kaszubskiej wędzony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/s 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Kotlet schabowy pieczony 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Sałata z jogurtem 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>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2815.36 kcal; Białko ogółem: 120.41g; Tłuszcz ogółem: 102.73g; Węglowodany ogółem: 362.99g; Kw. tł. nasycone: 40.84g; Sól: 7.21g; Sód: 1510.22 mg; Błonnik pokarmowy: 34.01g; W tym cukry: 91.89g; WW: 36.61 Por; Potas: 4788.87 mg; Wapń: 823.06 mg; Fosfor: 1535.98 mg; Żelazo: 12.29 mg; Magnez: 397.96 mg;		
środa 2026-04-15		
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>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Schab z kaszubskiej wędzony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Zrazik nadziewany marchewką duszony 100g (<i>GLU, SOJ</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Bukiet jarzyn 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>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2686.49 kcal; Białko ogółem: 111.39g; Tłuszcz ogółem: 92.33g; Węglowodany ogółem: 362.82g; Kw. tł. nasycone: 39.26g; Sól: 8.14 g; Sód: 1483.68 mg; Błonnik pokarmowy: 34.07g; W tym cukry: 94.91g; WW: 36.65 Por; Potas: 4633.79 mg; Wapń: 797.35 mg; Fosfor: 1315.02 mg; Żelazo: 10.22 mg; Magnez: 354.62 mg;		
środa 2026-04-15		
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>), Schab z kaszubskiej wędzony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Zrazik nadziewany marchewką duszony 100g (<i>GLU, SOJ</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Sałata z jogurtem 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>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Podwieczorek: Sałatka z pomidorkami i dressingiem 100g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2625.37 kcal; Białko ogółem: 112.67g; Tłuszcz ogółem: 97.69 g; Węglowodany ogółem: 344.25g; Kw. tł. nasycone: 41.09g; Sól: 8.17g; Sód: 1599.14 mg; Błonnik pokarmowy: 38.15g; W tym cukry: 84.36 g; WW: 34.76 Por; Potas: 4999.78 mg; Wapń: 843.71 mg; Fosfor: 1576.71 mg; Żelazo: 13.93 mg; Magnez: 449.46 mg;		
środa 2026-04-15		
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: 0.74g; 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 2026-04-15		
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: Mus owocowy 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2067.83 kcal; Białko ogółem: 63.45g; Tłuszcz ogółem: 64.07g; Węglowodany ogółem: 307.46g; Kw. tł. nasycone: 38.32g; Sól: 3.02g; Sód: 1090.69 mg; Błonnik pokarmowy: 21.39g; W tym cukry: 62.96g; WW: 30.87 Por; Potas: 3177.88 mg; Wapń: 1075.24 mg; Fosfor: 1202.73 mg; Żelazo: 5.76 mg; Magnez: 241.75 mg;		
środa 2026-04-15		
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>), Miód sztukowy 1szt., Schab z kaszubskiej wędzony mielony 40g (<i>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</i>), Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Zrazik nadziewany marchewką duszony zmielony 100g (<i>GLU, SOJ</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek haga 1szt. (<i>MLE</i>), Szyńka tostowa mielona 40g (<i>MLE, GOR</i>), Sałatka jarzynowa rozdrobniona 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		

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

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-04-16		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z k. jaglaną 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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab z kija 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Żeberka pieczone w miodzie 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka po żydowsku 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>), Kurczak w galarecie 100g, Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/s 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym, cynamonem i rodzynkami 100g (<i>GLU, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2775.13 kcal; Białko ogółem: 126.13g; Tłuszcz ogółem: 116.96g; Węglowodany ogółem: 325.80g; Kw. tł. nasycone: 49.47g; Sól: 8.55g; Sód: 1945.73 mg; Błonnik pokarmowy: 31.75g; W tym cukry: 60.40g; WW: 32.73 Por; Potas: 3694.33 mg; Wapń: 817.64 mg; Fosfor: 1440.37 mg; Żelazo: 12.49 mg; Magnez: 359.94 mg;		
czwartek 2026-04-16		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z k. 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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab z kija 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Schab ze śliwką duszony 100g (<i>GOR, DWU</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Kalafior gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Kurczak w galarecie 100g, Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym, cynamonem i rodzynkami 100g (<i>GLU, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2493.58 kcal; Białko ogółem: 125.02g; Tłuszcz ogółem: 82.55g; Węglowodany ogółem: 333.30g; Kw. tł. nasycone: 41.98g; Sól: 8.08g; Sód: 1322.10 mg; Błonnik pokarmowy: 30.06g; W tym cukry: 60.12g; WW: 33.46 Por; Potas: 3485.12 mg; Wapń: 581.64 mg; Fosfor: 1160.01 mg; Żelazo: 10.59 mg; Magnez: 294.32 mg;		
czwartek 2026-04-16		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z k. jaglaną 350ml (<i>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 z kija 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Schab ze śliwką duszony 100g (<i>GOR, DWU</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka po żydowsku 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>), Kurczak w galarecie 100g, Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/s 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym b/c 100g (<i>GLU, MLE</i>),		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2610.02 kcal; Białko ogółem: 127.73g; Tłuszcz ogółem: 91.85g; Węglowodany ogółem: 349.39g; Kw. tł. nasycone: 44.34g; Sól: 8.50g; Sód: 1547.45 mg; Błonnik pokarmowy: 35.90g; W tym cukry: 60.06g; WW: 35.07 Por; Potas: 3880.78 mg; Wapń: 671.11 mg; Fosfor: 1444.10 mg; Żelazo: 13.46 mg; Magnez: 401.82 mg;		
czwartek 2026-04-16		
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;		
czwartek 2026-04-16		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z kalafiora 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: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Actimel 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2219.90 kcal; Białko ogółem: 91.95g; Tłuszcz ogółem: 67.56g; Węglowodany ogółem: 309.04g; Kw. tł. nasycone: 40.08g; Sól: 3.36g; Sód: 1226.55 mg; Błonnik pokarmowy: 24.37g; W tym cukry: 69.58g; WW: 31.17 Por; Potas: 3545.55 mg; Wapń: 1229.30 mg; Fosfor: 1433.50 mg; Żelazo: 6.50 mg; Magnez: 265.20 mg;		
czwartek 2026-04-16		
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 z kija mielony 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z kalafiora 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Schab ze śliwką duszony zmielony 100g (<i>GOR, DWU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Kalafior gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Szyunka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Jajko gotowane 1szt. (<i>JAJ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Actimel 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2467.37 kcal; Białko ogółem: 106.94g; Tłuszcz ogółem: 60.10g; Węglowodany ogółem: 322.07g; Kw. tł. nasycone: 30.48g; Sól: 7.92g; Sód: 1407.98 mg; Błonnik pokarmowy: 23.15g; W tym cukry: 34.23g; WW: 32.37 Por; Potas: 3069.44 mg; Wapń: 490.34 mg; Fosfor: 748.52 mg; Żelazo: 5.76 mg; Magnez: 174.40 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-04-17		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Bułka grahamka 1szt. (<i>GLU</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. kl. M 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyntka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/s 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa zacierkowa 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba pieczona panierowana 100g (<i>RYB, GLU, JAJ</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka Coleslaw 150g (<i>JAJ, GOR</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>), Sałatka z tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak ze straganu 40g (<i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/s 30g, Jabłko pieczone z cynamonem 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2581.20 kcal; Białko ogółem: 118.30g; Tłuszcz ogółem: 91.20g; Węglowodany ogółem: 300.11g; Kw. tł. nasycone: 31.86g; Sól: 9.24g; Sód: 1958.83 mg; Błonnik pokarmowy: 30.62g; W tym cukry: 44.65g; WW: 30.22 Por; Potas: 3536.81 mg; Wapń: 477.77 mg; Fosfor: 1176.38 mg; Żelazo: 13.07 mg; Magnez: 309.05 mg;		
piątek 2026-04-17		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Bułka pszenna 1szt. (<i>GLU</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. kl. M 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyntka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa zacierkowa 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba duszona 100g (<i>RYB</i>), Sos grecki z warzywami 250g (<i>GLU, SEL</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, MLE, GOR</i>), Kurczak ze straganu 40g (<i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Jabłko pieczone z cynamonem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2757.29 kcal; Białko ogółem: 120.42g; Tłuszcz ogółem: 87.45g; Węglowodany ogółem: 386.89g; Kw. tł. nasycone: 32.82g; Sól: 6.75g; Sód: 1488.60 mg; Błonnik pokarmowy: 36.90g; W tym cukry: 73.97g; WW: 38.84 Por; Potas: 4297.77 mg; Wapń: 478.85 mg; Fosfor: 1173.02 mg; Żelazo: 11.07 mg; Magnez: 309.82 mg;		
piątek 2026-04-17		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Bułka grahamka 1szt. (<i>GLU</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. kl. M 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyntka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/s 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa zacierkowa 350ml (<i>GLU, SEL, JAJ</i>), Ryba duszona 100g (<i>RYB</i>), Sos grecki z warzywami 250g (<i>GLU, SEL</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, 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 tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak ze straganu 40g (<i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/s 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Jabłko 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2714.47 kcal; Białko ogółem: 134.07g; Tłuszcz ogółem: 83.53g; Węglowodany ogółem: 380.24g; Kw. tł. nasycone: 34.04g; Sól: 8.52g; Sód: 1603.09 mg; Błonnik pokarmowy: 44.54g; W tym cukry: 52.35g; WW: 38.20 Por; Potas: 4449.02 mg; Wapń: 511.33 mg; Fosfor: 1444.53 mg; Żelazo: 13.93 mg; Magnez: 413.36 mg;		
piątek 2026-04-17		
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;		
piątek 2026-04-17		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml,	Zupa krem z marchwii 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: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1898.00 kcal; Białko ogółem: 89.75g; Tłuszcz ogółem: 55.92g; Węglowodany ogółem: 263.84g; Kw. tł. nasycone: 24.01g; Sól: 2.55g; Sód: 802.85 mg; Błonnik pokarmowy: 19.70g; W tym cukry: 64.63g; WW: 26.55 Por; Potas: 3541.25 mg; Wapń: 609.25 mg; Fosfor: 1134.50 mg; Żelazo: 5.53 mg; Magnez: 241.10 mg;		
piątek 2026-04-17		
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>), Jajko gotowane 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyntka tostowa mielona 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z marchwii 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Ryba duszona mielona 100g (<i>RYB</i>), Sos grecki puree 250g (<i>GLU, SEL</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdżicha wieprzowy 50g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Kurczak ze straganu mielony 40g (<i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2721.24 kcal; Białko ogółem: 117.31g; Tłuszcz ogółem: 71.03g; Węglowodany ogółem: 360.08g; Kw. tł. nasycone: 31.78g; Sól: 7.32g; Sód: 1565.49 mg; Błonnik pokarmowy: 29.05g; W tym cukry: 43.74g; WW: 36.03 Por; Potas: 4012.79 mg; Wapń: 458.25 mg; Fosfor: 946.19 mg; Żelazo: 6.81 mg; Magnez: 239.76 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-04-18		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija 40g, Powidła - 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Makaron spaghetti pełnoziarnisty gotowany 250g (<i>GLU</i>), Sos a'la bolognese z marchewką i cukinią duszony 250g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałata ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka delikatna z fileta 40g (<i>SOJ, SEL, 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: Mus owocowo - warzywny 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2625.26 kcal; Białko ogółem: 118.04g; Tłuszcz ogółem: 77.70g; Węglowodany ogółem: 369.66g; Kw. tł. nasycone: 40.50g; Sól: 6.10g; Sód: 1380.34 mg; Błonnik pokarmowy: 32.22g; W tym cukry: 54.85g; WW: 37.17 Por; Potas: 4067.39 mg; Wapń: 810.77 mg; Fosfor: 1505.32 mg; Żelazo: 11.69 mg; Magnez: 344.04 mg;		
sobota 2026-04-18		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija 40g, 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>MLE, SEL, GLU</i>), Makaron spaghetti gotowany 250g (<i>GLU</i>), Sos a'la bolognese z marchewką i cukinią duszony 250g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałata ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka delikatna z fileta 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowo - warzywny 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2457.43 kcal; Białko ogółem: 115.43g; Tłuszcz ogółem: 65.70g; Węglowodany ogółem: 355.95g; Kw. tł. nasycone: 36.14g; Sól: 6.07g; Sód: 1316.35 mg; Błonnik pokarmowy: 27.88g; W tym cukry: 56.13g; WW: 35.71 Por; Potas: 3798.25 mg; Wapń: 693.06 mg; Fosfor: 1320.16 mg; Żelazo: 9.89 mg; Magnez: 291.14 mg;		
sobota 2026-04-18		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt/ (<i>MLE</i>), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija 40g, Ogórek świeży b/s 30g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SE, GLU</i>), Makaron spaghetti pełnoziarnisty gotowany 250g (<i>GLU</i>), Sos a'la bolognese z marchewką i cukinią duszony 250g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałata ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka delikatna z fileta 40g (<i>SOJ, SEL, 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: Mus owocowo - warzywny 1szt.		
Podwieczorek: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2560.86 kcal; Białko ogółem: 126.72g; Tłuszcz ogółem: 54.84g; Węglowodany ogółem: 338.36g; Kw. tł. nasycone: 26.62g; Sól: 5.48g; Sód: 1443.73 mg; Błonnik pokarmowy: 33.30 g; W tym cukry: 43.41g; WW: 34.09 Por; Potas: 4112.99 mg; Wapń: 805.61 mg; Fosfor: 1607.30 mg; Żelazo: 12.90 mg; Magnez: 390.03 mg;		
sobota 2026-04-18		
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: 0.74g; 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 2026-04-18		
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: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2139.83 kcal; Białko ogółem: 64.95g; Tłuszcz ogółem: 65.07g; Węglowodany ogółem: 320.86g; Kw. tł. nasycone: 40.63g; Sól: 2.95g; Sód: 1101.69 mg; Błonnik pokarmowy: 21.39g; W tym cukry: 62.96g; WW: 32.22 Por; Potas: 3493.88 mg; Wapń: 1080.24 mg; Fosfor: 1203.73 mg; Żelazo: 5.86 mg; Magnez: 243.75 mg;		
sobota 2026-04-18		
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 ziołami 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija mielony 40g, Powidła - 1szt., Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Filet drobiowy gotowany mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałata ziemniaczana rozdrobiona 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka delikatna z fileta mielona 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2639.32 kcal; Białko ogółem: 124.74g; Tłuszcz ogółem: 49.30g; Węglowodany ogółem: 364.95g; Kw. tł. nasycone: 25.63g; Sól: 6.09g; Sód: 1567.15 mg; Błonnik pokarmowy: 25.50g; W tym cukry: 47.35g; WW: 36.66 Por; Potas: 4447.63 mg; Wapń: 754.57 mg; Fosfor: 1336.68 mg; Żelazo: 6.45 mg; Magnez: 274.10 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-04-19		
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>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Bitka ze schabu duszona 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 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>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Dżem 1szt., Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2477.44 kcal; Białko ogółem: 104.13g; Tłuszcz ogółem: 64.58g; Węglowodany ogółem: 315.49g; Kw. tł. nasycone: 22.50g; Sól: 8.17g; Sód: 2154.70 mg; Błonnik pokarmowy: 27.74g; W tym cukry: 67.61g; WW: 31.69 Por; Potas: 3453.82 mg; Wapń: 562.05 mg; Fosfor: 1211.13 mg; Żelazo: 10.16 mg; Magnez: 265.93 mg;		
niedziela 2026-04-19		
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>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (<i>MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Dżem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2449.42 kcal; Białko ogółem: 108.86g; Tłuszcz ogółem: 59.06g; Węglowodany ogółem: 314.12g; Kw. tł. nasycone: 27.04g; Sól: 8.21g; Sód: 2187.66 mg; Błonnik pokarmowy: 24.03 g; W tym cukry: 71.18g; WW: 31.55 Por; Potas: 3415.07 mg; Wapń: 528.56 mg; Fosfor: 1117.40 mg; Żelazo: 9.96 mg; Magnez: 244.84 mg;		
niedziela 2026-04-19		
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>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (<i>MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Podplomyki b/c 2szt. (<i>GLU, SOJ, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2601.56 kcal; Białko ogółem: 113.87g; Tłuszcz ogółem: 73.80g; Węglowodany ogółem: 316.68g; Kw. tł. nasycone: 33.45g; Sól: 8.19g; Sód: 2163.68 mg; Błonnik pokarmowy: 30.33g; W tym cukry: 57.03g; WW: 31.77 Por; Potas: 3548.34 mg; Wapń: 586.37 mg; Fosfor: 1408.67 mg; Żelazo: 11.16 mg; Magnez: 328.67 mg;		
niedziela 2026-04-19		
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 2026-04-19		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z buraka 700ml (<i>GLU, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2262.92 kcal; Białko ogółem: 75.35g; Tłuszcz ogółem: 69.26g; Węglowodany ogółem: 334.31g; Kw. tł. nasycone: 40.88g; Sól: 6.04g; Sód: 1327.24 mg; Błonnik pokarmowy: 22.95g; W tym cukry: 101.05g; WW: 33.65 Por; Potas: 3670.95 mg; Wapń: 1511.61 mg; Fosfor: 1438.28 mg; Żelazo: 8.47 mg; Magnez: 279.18 mg;		
niedziela 2026-04-19		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z gór mielony 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką mielona 100g (<i>MLE</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Kurczak gotowany mielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Dżem 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2651.87 kcal; Białko ogółem: 119.93g; Tłuszcz ogółem: 72.99g; Węglowodany ogółem: 327.24g; Kw. tł. nasycone: 36.65g; Sól: 9.51g; Sód: 2202.01 mg; Błonnik pokarmowy: 21.97g; W tym cukry: 67.01g; WW: 32.91 Por; Potas: 3844.71 mg; Wapń: 897.05 mg; Fosfor: 1228.39 mg; Żelazo: 9.29 mg; Magnez: 253.84 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-04-20		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 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>), Twarożek z bazylią i suszonymi pomidorami 100g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Kieszonka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami pieczona 100g, Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z pora i kukurydzy w sosie musztardowym 150g (<i>GOR</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>), Sałata z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i oliwą 100g (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2357.78 kcal; Białko ogółem: 117.39g; Tłuszcz ogółem: 48.89g; Węglowodany ogółem: 308.06g; Kw. tł. nasycone: 17.90g; Sól: 8.57g; Sód: 1468.97 mg; Błonnik pokarmowy: 33.59g; W tym cukry: 65.24g; WW: 31.12 Por; Potas: 4382.57 mg; Wapń: 879.77 mg; Fosfor: 1528.86 mg; Żelazo: 12.60 mg; Magnez: 358.66 mg;		
poniedziałek 2026-04-20		
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>), 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 marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Filet z piersi indyka z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Brokuł gotowany 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>), Sałata z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i oliwą 100g (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2201.48 kcal; Białko ogółem: 110.93g; Tłuszcz ogółem: 39.08g; Węglowodany ogółem: 295.47g; Kw. tł. nasycone: 16.31g; Sól: 6.65g; Sód: 1380.09 mg; Błonnik pokarmowy: 29.09g; W tym cukry: 51.34g; WW: 29.87 Por; Potas: 4260.21 mg; Wapń: 796.69 mg; Fosfor: 1356.00 mg; Żelazo: 10.65 mg; Magnez: 318.42 mg;		
poniedziałek 2026-04-20		
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 bazylią i suszonymi pomidorami 100g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Kieszonka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami pieczona 100g, Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z pora i kukurydzy w sosie musztardowym 150g (<i>GOR</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałata z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 40g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i oliwą 100g (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2448.31 kcal; Białko ogółem: 123.13g; Tłuszcz ogółem: 51.17g; Węglowodany ogółem: 328.50g; Kw. tł. nasycone: 21.00g; Sól: 7.50 g; Sód: 1522.05 mg; Błonnik pokarmowy: 36.28g; W tym cukry: 54.20g; WW: 33.17 Por; Potas: 4500.23 mg; Wapń: 873.87 mg; Fosfor: 1631.70 mg; Żelazo: 13.88 mg; Magnez: 401.97 mg;		
poniedziałek 2026-04-20		
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: 0.74g; 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 2026-04-20		
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 selera 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: Kisiel z mlekiem 100ml (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2073.98 kcal; Białko ogółem: 73.97g; Tłuszcz ogółem: 68.88g; Węglowodany ogółem: 288.91g; Kw. tł. nasycone: 42.02g; Sól: 3.72g; Sód: 1270.83 mg; Błonnik pokarmowy: 22.13g; W tym cukry: 86.05g; WW: 28.92 Por; Potas: 2445.08 mg; Wapń: 1304.37 mg; Fosfor: 1300.07 mg; Żelazo: 4.57 mg; Magnez: 218.17 mg;		
poniedziałek 2026-04-20		
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>), Twarożek z koperkiem 100g (<i>MLE</i>), Schab benedyktyński mielony 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Dżem 1szt., Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z selera 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet z piersi indyka z morelą duszony mielony 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Brokuł gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szynka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata owocowa b/c 250ml

II Śniadanie: Kisiel z mlekiem 100ml (MLE),		Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 10924.55 kcal; Białko ogółem: 426.65g; Tłuszcz ogółem: 104.58g; Węglowodany ogółem: 2061.63g; Kw. tł. nasycone: 38.74g; Sól: 37.60g; Sód: 13853.09 mg; Błonnik pokarmowy: 108.31g; W tym cukry: 81.19g; WW: 205.32 Por; Potas: 3231.28 mg; Wapń: 683.14 mg; Fosfor: 1163.93 mg; Żelazo: 6.00 mg; Magnez: 203.37 mg;			
Oddział: CO			
Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	
wtorek 2026-04-21		Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (GLU, MLE), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 80g (JAJ, RYB, MLE), Szynka delikatna z fileta 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU), Serek Kiri 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml		Zupa żurek z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL.), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Kasza jęczmienna 200g (GLU), Sos pieczeniowy 100ml (GLU), Surówka z buraczków 150g, Kompot owocowy 250ml	
II Śniadanie: Twarożek grani 1szt. (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), Szynka z kija 40g, Ser żółty 20g (MLE), Papryka świeża 40g, Pomidor b/s 40g, Salata masłowa 10g, Banan 1szt., Herbata czarna b/c 250ml	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2755.73 kcal; Białko ogółem: 139.69g; Tłuszcz ogółem: 78.98g; Węglowodany ogółem: 324.22g; Kw. tł. nasycone: 34.83 g; Sól: 10.26 g; Sód: 1801.85 mg; Błonnik pokarmowy: 32.53g; W tym cukry: 83.62g; WW: 32.65 Por; Potas: 4088.39 mg; Wapń: 686.37 mg; Fosfor: 1424.56 mg; Żelazo: 13.02 mg; Magnez: 381.58 mg;			
wtorek 2026-04-21		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (GLU, MLE), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 80g (JAJ, RYB, MLE), Serek Kiri 1szt. (MLE), Szynka delikatna z fileta 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml		Zupa żurek z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL.), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Sos pieczeniowy 50ml (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Buraczki gotowane 150g (GLU), Kompot owocowy 250ml	
II Śniadanie: Twarożek grani 1szt. (MLE),		Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka z kija 40g, Serek Tartare 1szt. (MLE), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Banan 1szt., Herbata czarna b/c 250ml	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2690.79 kcal; Białko ogółem: 136.57g; Tłuszcz ogółem: 78.96g; Węglowodany ogółem: 310.67g; Kw. tł. nasycone: 36.83g; Sól: 9.66g; Sód: 1617.27 mg; Błonnik pokarmowy: 31.57g; W tym cukry: 70.89g; WW: 31.19 Por; Potas: 3643.26 mg; Wapń: 499.80 mg; Fosfor: 1235.62 mg; Żelazo: 9.94 mg; Magnez: 328.31 mg;			
wtorek 2026-04-21		Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział	
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (GLU, MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 80g (JAJ, RYB, MLE), Szynka delikatna z fileta 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa żurek z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL.), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Sos pieczeniowy 50ml (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Surówka z buraczków 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	
II Śniadanie: Twarożek grani 1szt. (MLE),		Podwieczorek: Galaretką z owocami b/c 100g	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2335.60 kcal; Białko ogółem: 123.21 g; Tłuszcz ogółem: 61.06g; Węglowodany ogółem: 272.50g; Kw. tł. nasycone: 31.01g; Sól: 8.69g; Sód: 1765.74 mg; Błonnik pokarmowy: 31.53g; W tym cukry: 37.29g; WW: 27.39 Por; Potas: 3424.01 mg; Wapń: 528.76 mg; Fosfor: 1432.89 mg; Żelazo: 13.68 mg; Magnez: 363.47 mg;			
wtorek 2026-04-21		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	
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 2026-04-21		Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa krem z dyni 700ml (GLU, MLE), Kompot owocowy 250ml	
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		Podwieczorek: Sok marchwiowy 200ml	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2109.73 kcal; Białko ogółem: 64.99g; Tłuszcz ogółem: 64.56g; Węglowodany ogółem: 316.75g; Kw. tł. nasycone: 38.66g; Sól: 3.44g; Sód: 1174.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 73.38g; WW: 31.82 Por; Potas: 3178.72 mg; Wapń: 1193.22 mg; Fosfor: 1234.20 mg; Żelazo: 6.57 mg; Magnez: 247.62 mg;			

wtorek 2026-04-21

Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona

Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (GLU, MLE), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 80g (JAJ, RYB, MLE), Serek Kiri (17g) 1szt. (MLE), Szynka delikatna z fileta mielona 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (GLU, MLE), Zraz wieprzowy ze schabu duszony mielony 100g, Sos ziołowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn 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 z kija mielona 40g, Serek Tartare 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),	Podwieczorek: Sok marchwiowy 200ml	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2455.62 kcal; Białko ogółem: 127.28g; Tłuszcz ogółem: 72.63g; Węglowodany ogółem: 277.43g; Kw. tł. nasycone: 35.07g; Sól: 9.03g; Sód: 1269.79 mg; Błonnik pokarmowy: 23.96g; W tym cukry: 29.12g; WW: 27.85 Por; Potas: 3045.26 mg; Wapń: 422.11 mg; Fosfor: 865.21 mg; Żelazo: 6.96 mg; Magnez: 216.07 mg;

Jadłospis_Na_Oddzial_Ozdobny.fr3

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone