

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2504.60 kcal; Białko ogółem: 123.93g; Tłuszcz ogółem: 58.16g; Węglowodany ogółem: 323.10g; Kw. tł. nasycone: 28.16g; Sól: 7.97g; Sód: 1578.14 mg; Błonnik pokarmowy: 25.36g; W tym cukry: 52.04g; WW: 32.44 Por; Potas: 3317.94 mg; Wapń: 648.88 mg; Fosfor: 1130.38 mg; Żelazo: 5.56 mg; Magnez: 213.02 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-03-14		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z k. jęczmienna 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 10g, Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Kieszonka z kurczaka z pieczarkami i serem pieczona 100g (<i>MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z selera i brzoskwini 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>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2777.32 kcal; Białko ogółem: 134.27g; Tłuszcz ogółem: 92.93g; Węglowodany ogółem: 295.10g; Kw. tł. nasycone: 39.58g; Sól: 9.05g; Sód: 2386.67 mg; Błonnik pokarmowy: 33.74g; W tym cukry: 56.07g; WW: 29.73 Por; Potas: 4088.25 mg; Wapń: 385.69 mg; Fosfor: 1240.13 mg; Żelazo: 10.86 mg; Magnez: 342.64 mg;		
sobota 2026-03-14		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z k. jęczmienna 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 10g, Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet drobiowy z brokulem duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Marchew 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>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Salata maslowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2771.14 kcal; Białko ogółem: 130.04g; Tłuszcz ogółem: 91.00g; Węglowodany ogółem: 301.26g; Kw. tł. nasycone: 43.09g; Sól: 8.50g; Sód: 2195.85 mg; Błonnik pokarmowy: 31.63g; W tym cukry: 56.21g; WW: 30.34 Por; Potas: 3896.93 mg; Wapń: 391.78 mg; Fosfor: 1038.94 mg; Żelazo: 9.54 mg; Magnez: 297.31 mg;		
sobota 2026-03-14		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z k. jęczmienna 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet drobiowy z brokulem duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z selera i brzoskwini 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>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Podwieczorek: Podplomyki b/c 2szt. (<i>GLU, SOJ, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2708.78 kcal; Białko ogółem: 130.32g; Tłuszcz ogółem: 91.42g; Węglowodany ogółem: 294.40g; Kw. tł. nasycone: 39.67g; Sól: 9.00g; Sód: 2448.03 mg; Błonnik pokarmowy: 36.86g; W tym cukry: 41.31g; WW: 29.72 Por; Potas: 4243.63 mg; Wapń: 408.41 mg; Fosfor: 1343.74 mg; Żelazo: 12.65 mg; Magnez: 395.75 mg;		
sobota 2026-03-14		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
sobota 2026-03-14		
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 czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2148.79 kcal; Białko ogółem: 66.62g; Tłuszcz ogółem: 64.49g; Węglowodany ogółem: 325.91g; Kw. tł. nasycone: 38.72g; Sól: 3.59g; Sód: 1235.33 mg; Błonnik pokarmowy: 26.99g; W tym cukry: 72.58g; WW: 32.78 Por; Potas: 3454.50 mg; Wapń: 1136.29 mg; Fosfor: 1292.16 mg; Żelazo: 6.25 mg; Magnez: 258.45 mg;		
sobota 2026-03-14		
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>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki mielony 40g (<i>SOJ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z białych warzyw 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet drobiowy z brokulem duszony mielony 100g, 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>), Sałatka jarzynowa rozdrobniona 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Kurczak gotowany mielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2942.57 kcal; Białko ogółem: 127.76g; Tłuszcz ogółem: 91.54g; Węglowodany ogółem: 347.71g; Kw. tł. nasycone: 44.26g; Sól: 8.25g; Sód: 2037.12 mg; Błonnik pokarmowy: 30.70g; W tym cukry: 49.50g; WW: 34.96 Por; Potas: 3741.27 mg; Wapń: 490.85 mg; Fosfor: 968.72 mg; Żelazo: 7.18 mg; Magnez: 245.07 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-03-15		
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>), Pasta z jajka z zieleniną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/s 40g, Salata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Łopatka wieprzowa pieczona 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z czerwonej 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>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Szynka litewska 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mix warzyw w słupkach 100g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2614.09 kcal; Białko ogółem: 121.33g; Tłuszcz ogółem: 69.37g; Węglowodany ogółem: 322.12g; Kw. tł. nasycone: 24.36g; Sól: 6.06g; Sód: 1421.72 mg; Błonnik pokarmowy: 31.71g; W tym cukry: 73.02g; WW: 32.44 Por; Potas: 3937.60 mg; Wapń: 826.42 mg; Fosfor: 1388.90 mg; Żelazo: 10.11 mg; Magnez: 284.85 mg;		
niedziela 2026-03-15		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 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 jajka z zieleniną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Schab pieczony ze śliwką 100g (<i>GLU, GOR, DWU</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Kalafior 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 naturalny 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Szynka litewska 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2610.91 kcal; Białko ogółem: 121.24g; Tłuszcz ogółem: 56.47g; Węglowodany ogółem: 348.33g; Kw. tł. nasycone: 20.95g; Sól: 6.43g; Sód: 1313.73 mg; Błonnik pokarmowy: 27.46g; W tym cukry: 100.32g; WW: 35.14 Por; Potas: 3894.84 mg; Wapń: 738.84 mg; Fosfor: 1224.95 mg; Żelazo: 7.73 mg; Magnez: 281.92 mg;		
niedziela 2026-03-15		
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>), Pasta z jajka z zieleniną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Schab pieczony ze śliwką 100g (<i>GLU, GOR, DWU</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z czerwonej 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>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szynka litewska 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mix warzyw w słupkach 100g		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2540.21 kcal; Białko ogółem: 120.15g; Tłuszcz ogółem: 66.37g; Węglowodany ogółem: 314.77g; Kw. tł. nasycone: 23.80g; Sól: 7.24g; Sód: 1386.17 mg; Błonnik pokarmowy: 36.61g; W tym cukry: 49.26g; WW: 31.72 Por; Potas: 3885.87 mg; Wapń: 593.49 mg; Fosfor: 1338.11 mg; Żelazo: 11.49 mg; Magnez: 329.12 mg;		
niedziela 2026-03-15		
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;		
niedziela 2026-03-15		
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: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1922.45 kcal; Białko ogółem: 64.42g; Tłuszcz ogółem: 65.41g; Węglowodany ogółem: 266.34g; Kw. tł. nasycone: 39.13g; Sól: 5.74g; Sód: 1117.45 mg; Błonnik pokarmowy: 17.29g; W tym cukry: 73.60g; WW: 26.64 Por; Potas: 1834.85 mg; Wapń: 1043.85 mg; Fosfor: 1039.60 mg; Żelazo: 3.81 mg; Magnez: 175.90 mg;		
niedziela 2026-03-15		
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>), Pasta z jajka z zieleniną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Schab z gór mielony 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z selera 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Schab ze śliwką pieczony zmielony 100g (<i>GLU, GOR, DWU</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Kalafior gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Szynka litewska mielona 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2735.93 kcal; Białko ogółem: 136.14g; Tłuszcz ogółem: 70.96g; Węglowodany ogółem: 337.64 g; Kw. tł. nasycone: 31.11 g; Sól: 10.72 g; Sód: 1573.37 mg; Błonnik pokarmowy: 24.19g; W tym cukry: 71.23g; WW: 33.86 Por; Potas: 3088.24 mg; Wapń: 769.81 mg; Fosfor: 1182.04 mg; Żelazo: 5.67 mg; Magnez: 205.76 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-03-16		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb grahamski 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 50g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szyńka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Bitki wieprzowe pieczone 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z buraczków 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb grahamski 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 makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy z mussem owocowym 100g (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2700.46 kcal; Białko ogółem: 143.13 g; Tłuszcz ogółem: 74.92g; Węglowodany ogółem: 310.18g; Kw. tł. nasycone: 32.29g; Sól: 10.71g; Sód: 1855.53 mg; Błonnik pokarmowy: 30.21g; W tym cukry: 71.87g; WW: 31.27 Por; Potas: 4380.75 mg; Wapń: 598.54 mg; Fosfor: 1364.92 mg; Żelazo: 12.84 mg; Magnez: 357.92 mg;		
poniedziałek 2026-03-16		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szyńka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (<i>MLE</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 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>), Sałatka z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy z mussem owocowym 100g (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2661.39 kcal; Białko ogółem: 137.51g; Tłuszcz ogółem: 85.44g; Węglowodany ogółem: 282.00g; Kw. tł. nasycone: 35.68g; Sól: 10.18g; Sód: 1624.18 mg; Błonnik pokarmowy: 27.49g; W tym cukry: 70.66g; WW: 28.41 Por; Potas: 4014.96 mg; Wapń: 585.65 mg; Fosfor: 1233.85 mg; Żelazo: 10.90 mg; Magnez: 306.96 mg;		
poniedziałek 2026-03-16		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb grahamski 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szyńka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g (<i>MLE</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z buraczków 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb grahamski 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szyńka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy b/c z mussem owocowym 100g (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2681.36 kcal; Białko ogółem: 145.32g; Tłuszcz ogółem: 75.58g; Węglowodany ogółem: 310.64g; Kw. tł. nasycone: 37.11g; Sól: 10.91g; Sód: 1962.85 mg; Błonnik pokarmowy: 32.06g; W tym cukry: 66.39g; WW: 31.37 Por; Potas: 4426.86 mg; Wapń: 764.88 mg; Fosfor: 1593.81 mg; Żelazo: 13.71 mg; Magnez: 422.86 mg;		
poniedziałek 2026-03-16		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
poniedziałek 2026-03-16		
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 marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2252.85 kcal; Białko ogółem: 95.05g; Tłuszcz ogółem: 69.46g; Węglowodany ogółem: 313.28g; Kw. tł. nasycone: 40.86 g; Sól: 3.41 g; Sód: 1283.60 mg; Błonnik pokarmowy: 24.37g; W tym cukry: 80.72 g; WW: 31.57 Por; Potas: 3428.65 mg; Wapń: 1263.85 mg; Fosfor: 1544.50 mg; Żelazo: 6.65 mg; Magnez: 280.20 mg;		
poniedziałek 2026-03-16		
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 50g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szyńka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek wiejski 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z kalafiora 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona mielona 100g (<i>MLE</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko gotowane 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyńka tostowa mielona 40g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2718.30 kcal; Białko ogółem: 140.06g; Tłuszcz ogółem: 82.32g; Węglowodany ogółem: 302.13g; Kw. tł. nasycone: 41.91g; Sól: 8.67g; Sód: 1768.47 mg; Błonnik pokarmowy: 20.82g; W tym cukry: 44.92g; WW: 30.34 Por; Potas: 3096.27 mg; Wapń: 615.53 mg; Fosfor: 976.25 mg; Żelazo: 6.87 mg; Magnez: 203.06 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-03-17		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek ze szczypiorkiem 80g (MLE), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos szpinakowy ze śmietaną 100ml (GLU, MLE, SEL), Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU), Surówka z marchewki 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Zupa krem z dyni 250ml (GLU, MLE), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2502.37 kcal; Białko ogółem: 129.88g; Tłuszcz ogółem: 48.32g; Węglowodany ogółem: 324.72g; Kw. tł. nasycone: 20.67g; Sól: 6.78 g; Sód: 1668.05 mg; Błonnik pokarmowy: 35.25g; W tym cukry: 69.97g; WW: 32.60 Por; Potas: 3972.17 mg; Wapń: 869.79 mg; Fosfor: 1520.80 mg; Żelazo: 12.71 mg; Magnez: 374.42 mg;		
wtorek 2026-03-17		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z koperkiem 80g (MLE), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos szpinakowy ze śmietaną 100ml (GLU, MLE, SEL), Makaron penne 200g (GLU, JAJ), Marchewka junior gotowana 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Zupa krem z dyni 250ml (GLU, MLE), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2492.81 kcal; Białko ogółem: 126.04g; Tłuszcz ogółem: 45.52g; Węglowodany ogółem: 257.49g; Kw. tł. nasycone: 20.18g; Sól: 5.95g; Sód: 1332.75 mg; Błonnik pokarmowy: 26.64g; W tym cukry: 62.35g; WW: 25.90 Por; Potas: 3429.22 mg; Wapń: 782.09 mg; Fosfor: 1341.55 mg; Żelazo: 10.45 mg; Magnez: 304.26 mg;		
wtorek 2026-03-17		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek ze szczypiorkiem 80g (MLE), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos szpinakowy ze śmietaną 100ml (GLU, MLE, SEL), Makaron pełnoziarnisty 200g (GLU), Surówka z marchewki 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Zupa krem z dyni 250ml (GLU, MLE), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy b/c 200ml (MLE),		Podwieczorek: Sałatka z pomidorkami koktajlowymi 100g,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2523.45 kcal; Białko ogółem: 131.44g; Tłuszcz ogółem: 52.09g; Węglowodany ogółem: 329.45g; Kw. tł. nasycone: 21.13g; Sól: 6.95g; Sód: 1743.71 mg; Błonnik pokarmowy: 38.78g; W tym cukry: 61.33g; WW: 33.12 Por; Potas: 4320.83 mg; Wapń: 891.91 mg; Fosfor: 1676.71 mg; Żelazo: 14.90 mg; Magnez: 435.95 mg;		
wtorek 2026-03-17		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
wtorek 2026-03-17		
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 marchwi 700ml (MLE, SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml (MLE),		Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2725.11 kcal; Białko ogółem: 120.90g; Tłuszcz ogółem: 89.27g; Węglowodany ogółem: 360.78g; Kw. tł. nasycone: 44.32g; Sól: 4.11g; Sód: 1424.38 mg; Błonnik pokarmowy: 26.78g; W tym cukry: 89.68g; WW: 36.24 Por; Potas: 4666.83 mg; Wapń: 1389.77 mg; Fosfor: 1876.14 mg; Żelazo: 7.64 mg; Magnez: 364.00 mg;		
wtorek 2026-03-17		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenno-żytni 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z koperkiem 80g (MLE), Schab benedyktyński mielony 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Miód sztukowy 1szt., Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (SOJ, MLE),	Zupa krem z marchwi 350ml (MLE, SEL), Udko z kurczaka gotowane mielone 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Zupa krem z dyni 250ml (GLU, MLE), Pierś delikatna z kurnej półki mielona 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml (MLE),		Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2700.14 kcal; Białko ogółem: 111.46g; Tłuszcz ogółem: 60.34g; Węglowodany ogółem: 372.29g; Kw. tł. nasycone: 31.06g; Sól: 6.70g; Sód: 1677.38 mg; Błonnik pokarmowy: 29.48g; W tym cukry: 62.10g; WW: 37.40 Por; Potas: 4159.63 mg; Wapń: 826.31 mg; Fosfor: 1273.63 mg; Żelazo: 7.50 mg; Magnez: 271.56 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-03-18		
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>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Krupnik z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane z masłem, cynamonem i cukrem 300g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), 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>), Sałatka z tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka litewska 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2614.89 kcal; Białko ogółem: 114.56g; Tłuszcz ogółem: 61.68g; Węglowodany ogółem: 338.48g; Kw. tł. nasycone: 24.76g; Sól: 10.05g; Sód: 1364.98 mg; Błonnik pokarmowy: 27.36g; W tym cukry: 39.46g; WW: 33.95 Por; Potas: 2796.69 mg; Wapń: 602.11 mg; Fosfor: 1217.96 mg; Żelazo: 10.65 mg; Magnez: 280.65 mg;		
środa 2026-03-18		
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>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Krupnik z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane z masłem, cynamonem i cukrem 300g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>), 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>), Sałatka z tortellini i brokulem 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Szynka litewska 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2627.05 kcal; Białko ogółem: 110.71g; Tłuszcz ogółem: 64.02g; Węglowodany ogółem: 338.50g; Kw. tł. nasycone: 26.91g; Sól: 9.71g; Sód: 1228.80 mg; Błonnik pokarmowy: 24.15g; W tym cukry: 37.26g; WW: 33.86 Por; Potas: 2512.01 mg; Wapń: 423.91 mg; Fosfor: 1006.35 mg; Żelazo: 8.91 mg; Magnez: 231.08 mg;		
środa 2026-03-18		
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>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Krupnik z mięsem drobiowym 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Risotto z ryżu brązowego z warzywami duszone 400g, 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>), Szynka litewska 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Serek homogenizowany naturalny 1szt (<i>MLE</i>).		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2429.95 kcal; Białko ogółem: 106.51g; Tłuszcz ogółem: 54.42g; Węglowodany ogółem: 326.89g; Kw. tł. nasycone: 25.58g; Sól: 9.77g; Sód: 1325.00 mg; Błonnik pokarmowy: 33.28 g; W tym cukry: 30.30g; WW: 32.81 Por; Potas: 2385.88 mg; Wapń: 436.13 mg; Fosfor: 1142.58 mg; Żelazo: 12.03 mg; Magnez: 306.16 mg;		
środa 2026-03-18		
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;		
środa 2026-03-18		
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, SEL</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: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>).		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2174.73 kcal; Białko ogółem: 74.39g; Tłuszcz ogółem: 71.76g; Węglowodany ogółem: 309.35g; Kw. tł. nasycone: 42.96g; Sól: 5.23g; Sód: 1174.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 79.38g; WW: 31.12 Por; Potas: 3178.72 mg; Wapń: 1193.22 mg; Fosfor: 1234.20 mg; Żelazo: 6.57 mg; Magnez: 247.62 mg;		
środa 2026-03-18		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajkiem, rybą i koperkiem 100g (<i>JAJ, RYB, MLE</i>), Schab szlachecki mielony 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szynka litewska mielona 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml

II Śniadanie: Sok warzywny 200ml	Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),	
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2942.05 kcal; Białko ogółem: 141.15g; Tłuszcz ogółem: 87.70g; Węglowodany ogółem: 348.35g; Kw. tł. nasycone: 45.96g; Sól: 10.44g; Sód: 1760.18 mg; Błonnik pokarmowy: 26.29g; W tym cukry: 52.92g; WW: 34.93 Por; Potas: 3513.91 mg; Wapń: 674.59 mg; Fosfor: 1186.66 mg; Żelazo: 6.33 mg; Magnez: 242.18 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-03-19		
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>), Twarożek z suszonymi pomidorami i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Szynka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Kotlet panierowany z piersi kurczaka w sezamie pieczony 100g (<i>GLU, JAJ, SEZ</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Sałata z jogurtem 150g (<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>), Szynka delikatna z fileta 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Ogórek kiszony 40g, Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym i rodzynkami 100g (<i>GLU, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2848.82 kcal; Białko ogółem: 148.01g; Tłuszcz ogółem: 94.16g; Węglowodany ogółem: 299.97g; Kw. tł. nasycone: 35.90g; Sól: 8.71g; Sód: 1523.44 mg; Błonnik pokarmowy: 29.28g; W tym cukry: 51.91g; WW: 30.18 Por; Potas: 3473.93 mg; Wapń: 731.89 mg; Fosfor: 1528.22 mg; Żelazo: 10.52 mg; Magnez: 373.64 mg;		
czwartek 2026-03-19		
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 z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Klopsik z indyka gotowany 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos koperkowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 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>), Szynka delikatna z fileta 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym 100g (<i>GLU, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2839.45 kcal; Białko ogółem: 140.50g; Tłuszcz ogółem: 84.38g; Węglowodany ogółem: 327.06g; Kw. tł. nasycone: 33.74g; Sól: 8.00g; Sód: 1298.34 mg; Błonnik pokarmowy: 29.89g; W tym cukry: 53.58g; WW: 32.92 Por; Potas: 3591.74 mg; Wapń: 717.17 mg; Fosfor: 1358.49 mg; Żelazo: 9.45 mg; Magnez: 298.61 mg;		
czwartek 2026-03-19		
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 z suszonymi pomidorami i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Szynka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Klopsik z indyka gotowany 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos koperkowy 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>), Szynka delikatna z fileta 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Sałata masłowa 10g, Ogórek kiszony 40g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka b/c z jabłkiem prażonym 100g (<i>GLU, MLE</i>),		
Podwieczorek: Marchew w słupkach 100g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2794.92 kcal; Białko ogółem: 138.41g; Tłuszcz ogółem: 84.90g; Węglowodany ogółem: 326.32g; Kw. tł. nasycone: 33.98g; Sól: 9.30g; Sód: 1731.93 mg; Błonnik pokarmowy: 34.37g; W tym cukry: 45.28g; WW: 32.90 Por; Potas: 3815.23 mg; Wapń: 749.04 mg; Fosfor: 1606.17 mg; Żelazo: 12.07 mg; Magnez: 404.15 mg;		
czwartek 2026-03-19		
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;		
czwartek 2026-03-19		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa krem z buraka 700ml (<i>GLU, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2147.67 kcal; Białko ogółem: 65.21g; Tłuszcz ogółem: 63.63g; Węglowodany ogółem: 326.32g; Kw. tł. nasycone: 38.31g; Sól: 3.49g; Sód: 1187.49 mg; Błonnik pokarmowy: 22.52g; W tym cukry: 77.19g; WW: 32.80 Por; Potas: 3210.20 mg; Wapń: 1112.11 mg; Fosfor: 1149.11 mg; Żelazo: 8.21 mg; Magnez: 241.18 mg;		
czwartek 2026-03-19		
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>), Twarożek z ziołami 100g (<i>MLE</i>), Szynka złocista mielona 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Klopsik z indyka gotowany zmielony 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Sos koperkowy 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>), Szynka delikatna z fileta mielona 40g (<i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2758.25 kcal; Białko ogółem: 138.40g; Tłuszcz ogółem: 75.45g; Węglowodany ogółem: 336.82g; Kw. tł. nasycone: 38.62g; Sól: 9.01g; Sód: 1429.18 mg; Błonnik pokarmowy: 24.94g; W tym cukry: 38.43g; WW: 33.89 Por; Potas: 3229.28 mg; Wapń: 481.61 mg; Fosfor: 993.32 mg; Żelazo: 7.39 mg; Magnez: 207.88 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-03-20		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z ryżem 350ml (<i>MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Bułka grahamka 1szt. (<i>GLU</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija 40g, Miód 1szt., Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kapusty pekińskiej 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>), Pomidor z mozzarellą i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2667.82 kcal; Białko ogółem: 138.99g; Tłuszcz ogółem: 74.35g; Węglowodany ogółem: 297.65g; Kw. tł. nasycone: 32.00g; Sól: 6.55g; Sód: 1285.59 mg; Błonnik pokarmowy: 26.71g; W tym cukry: 92.99g; WW: 29.94 Por; Potas: 4390.11 mg; Wapń: 781.55 mg; Fosfor: 1482.91 mg; Żelazo: 9.58 mg; Magnez: 364.39 mg;		
piątek 2026-03-20		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z ryżem 350ml (<i>MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Bułka pszenna 1szt. (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija 40g, Miód 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Marchew 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 homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 60g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2712.99 kcal; Białko ogółem: 144.10g; Tłuszcz ogółem: 66.58g; Węglowodany ogółem: 321.67g; Kw. tł. nasycone: 37.09g; Sól: 6.84g; Sód: 1370.62 mg; Błonnik pokarmowy: 26.39g; W tym cukry: 94.48g; WW: 32.39 Por; Potas: 4270.15 mg; Wapń: 758.52 mg; Fosfor: 1363.56 mg; Żelazo: 8.23 mg; Magnez: 325.19 mg;		
piątek 2026-03-20		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z ryżem 350ml (<i>MLE</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Bułka grahamka 1szt. (<i>GLU</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa jarzynowa 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kapusty pekińskiej 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pomidor z mozzarellą i bazylią 100g (<i>MLE</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Mandarynka 1szt.		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2795.51 kcal; Białko ogółem: 142.14g; Tłuszcz ogółem: 98.43g; Węglowodany ogółem: 280.77g; Kw. tł. nasycone: 37.67g; Sól: 6.98 g; Sód: 1366.90 mg; Błonnik pokarmowy: 28.08g; W tym cukry: 55.38g; WW: 28.13 Por; Potas: 3716.20 mg; Wapń: 812.49 mg; Fosfor: 1525.15 mg; Żelazo: 10.62 mg; Magnez: 358.59 mg;		
piątek 2026-03-20		
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: 15.03 g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
piątek 2026-03-20		
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: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2301.69 kcal; Białko ogółem: 80.68g; Tłuszcz ogółem: 70.89g; Węglowodany ogółem: 333.38g; Kw. tł. nasycone: 42.93g; Sól: 3.53 g; Sód: 1196.37 mg; Błonnik pokarmowy: 21.62g; W tym cukry: 75.46 g; WW: 33.43 Por; Potas: 3607.46 mg; Wapń: 1355.76 mg; Fosfor: 1459.37 mg; Żelazo: 6.44 mg; Magnez: 288.55 mg;		
piątek 2026-03-20		
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 naturalny 100g (<i>MLE</i>), Schab z kija mielony 40g, Miód sztukowy 25g 1szt., Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Ryba duszona mielona 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Marchew gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Pierś delikatna z kurnej półki mielona 40g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowy 1szt.		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2913.18 kcal; Białko ogółem: 151.48g; Tłuszcz ogółem: 77.78g; Węglowodany ogółem: 343.41g; Kw. tł. nasycone: 45.42g; Sól: 7.33g; Sód: 1555.28 mg; Błonnik pokarmowy: 23.72 g; W tym cukry: 47.71g; WW: 34.52 Por; Potas: 3789.34 mg; Wapń: 766.21 mg; Fosfor: 1289.14 mg; Żelazo: 5.98 mg; Magnez: 253.38 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-03-21		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Ketchup 15g, Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Surówka z ogórka kiszzonego 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>), Szyńka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Salata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Jabłko 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2525.37 kcal; Białko ogółem: 110.58g; Tłuszcz ogółem: 71.77g; Węglowodany ogółem: 293.75g; Kw. tł. nasycone: 25.64g; Sól: 9.21g; Sód: 2830.51 mg; Błonnik pokarmowy: 31.61g; W tym cukry: 51.78g; WW: 29.45 Por; Potas: 3176.02 mg; Wapń: 635.09 mg; Fosfor: 1352.78 mg; Żelazo: 12.19 mg; Magnez: 349.37 mg;		
sobota 2026-03-21		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Ketchup 15g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), 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>), Szyńka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Jabłko gotowane 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2465.93 kcal; Białko ogółem: 108.17g; Tłuszcz ogółem: 61.23g; Węglowodany ogółem: 309.03g; Kw. tł. nasycone: 25.04g; Sól: 7.56g; Sód: 1950.70 mg; Błonnik pokarmowy: 29.46g; W tym cukry: 56.03g; WW: 30.98 Por; Potas: 3172.14 mg; Wapń: 466.99 mg; Fosfor: 1094.86 mg; Żelazo: 11.94 mg; Magnez: 272.55 mg;		
sobota 2026-03-21		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Kasza jęczmienna 200g (<i>GLU</i>), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Szyńka delikatna z piersi indyka 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Burak z fetą i prażonym słonecznikiem 100g (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2543.42 kcal; Białko ogółem: 114.85g; Tłuszcz ogółem: 79.32g; Węglowodany ogółem: 285.01g; Kw. tł. nasycone: 27.20g; Sól: 9.71g; Sód: 3076.26 mg; Błonnik pokarmowy: 32.97g; W tym cukry: 31.29g; WW: 28.67 Por; Potas: 3332.17 mg; Wapń: 721.19 mg; Fosfor: 1532.58 mg; Żelazo: 14.62 mg; Magnez: 417.43 mg;		
sobota 2026-03-21		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
sobota 2026-03-21		
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, 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: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2235.73 kcal; Białko ogółem: 71.99g; Tłuszcz ogółem: 66.76g; Węglowodany ogółem: 335.95g; Kw. tł. nasycone: 40.36g; Sól: 3.48g; Sód: 1174.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 73.38g; WW: 33.72 Por; Potas: 3478.72 mg; Wapń: 1193.22 mg; Fosfor: 1234.20 mg; Żelazo: 6.57 mg; Magnez: 247.62 mg;		
sobota 2026-03-21		
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 Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony mielony 100g (<i>SOJ, MLE</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Szyńka delikatna z piersi indyka mielona 40g (<i>SOJ, MLE, GOR, SEL</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2689.87 kcal; Białko ogółem: 111.24g; Tłuszcz ogółem: 70.26g; Węglowodany ogółem: 341.21g; Kw. tł. nasycone: 34.15g; Sól: 8.63g; Sód: 2017.87 mg; Błonnik pokarmowy: 23.19g; W tym cukry: 40.28g; WW: 34.19 Por; Potas: 3544.05 mg; Wapń: 498.26 mg; Fosfor: 831.63 mg; Żelazo: 8.62 mg; Magnez: 200.42 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-03-22		
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>), Pasta z makreli 100g (<i>JAJ, RYB, GOR</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Ogórek kiszony 40g, Pomidor b/skóry 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Gołąbek duszony 100g (<i>JAJ</i>), Sos pomidorowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, 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>), Szyunka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Sałatka z pomidorkami i dressingiem 160g (<i>GOR</i>), Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2233.39 kcal; Białko ogółem: 101.66g; Tłuszcz ogółem: 56.99g; Węglowodany ogółem: 269.91g; Kw. tł. nasycone: 16.79g; Sól: 8.47g; Sód: 2248.41 mg; Błonnik pokarmowy: 23.91g; W tym cukry: 35.07g; WW: 27.16 Por; Potas: 2989.92 mg; Wapń: 412.43 mg; Fosfor: 1163.27 mg; Żelazo: 10.10 mg; Magnez: 281.06 mg;		
niedziela 2026-03-22		
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 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Paprykarz 100g (<i>RYB</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Sałatka masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Zrazik nadziewany marchewką duszony 100g (<i>GLU, SOJ</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Brokuł gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Szyunka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Twarożek z koperkiem 80g (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Mus warzywny 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2390.37 kcal; Białko ogółem: 111.25g; Tłuszcz ogółem: 51.13g; Węglowodany ogółem: 312.67g; Kw. tł. nasycone: 16.55g; Sól: 9.02g; Sód: 2128.62 mg; Błonnik pokarmowy: 26.18g; W tym cukry: 37.24g; WW: 31.44 Por; Potas: 3463.36 mg; Wapń: 437.78 mg; Fosfor: 1176.27 mg; Żelazo: 10.31 mg; Magnez: 269.80 mg;		
niedziela 2026-03-22		
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>), Paprykarz 100g (<i>RYB</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Ogórek kiszony 40g, Pomidor b/skóry 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, SEL</i>), Zrazik nadziewany marchewką duszony 100g (<i>GLU, SOJ</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Surówka z pora i kukurydzy 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Szyunka tostowa 40g (<i>MLE, GOR</i>), Sałatka z pomidorkami i dressingiem 160g (<i>GOR</i>), Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2464.82 kcal; Białko ogółem: 116.69 g; Tłuszcz ogółem: 59.18 g; Węglowodany ogółem: 320.06 g; Kw. tł. nasycone: 18.90 g; Sól: 9.90 g; Sód: 2552.01 mg; Błonnik pokarmowy: 32.19 g; W tym cukry: 37.64 g; WW: 32.35 Por; Potas: 3777.97 mg; Wapń: 625.11 mg; Fosfor: 1528.86 mg; Żelazo: 13.51 mg; Magnez: 377.06 mg;		
niedziela 2026-03-22		
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 2026-03-22		
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 czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2115.84 kcal; Białko ogółem: 69.12g; Tłuszcz ogółem: 65.69g; Węglowodany ogółem: 314.57g; Kw. tł. nasycone: 38.80g; Sól: 5.43g; Sód: 1292.28 mg; Błonnik pokarmowy: 26.99g; W tym cukry: 79.74g; WW: 31.68 Por; Potas: 3637.40 mg; Wapń: 1290.74 mg; Fosfor: 1403.16 mg; Żelazo: 6.40 mg; Magnez: 273.45 mg;		
niedziela 2026-03-22		
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>), Pasztet Dziczka wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Szyunka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z białych warzyw 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Zrazik nadziewany marchewką duszony mielony 100g (<i>GLU, SOJ</i>), Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Brokuł gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z koperkiem 80g (<i>MLE</i>), Szyunka tostowa mielona 40g (<i>MLE, GOR</i>), Dżem 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2499.57 kcal; Białko ogółem: 112.43g; Tłuszcz ogółem: 66.99g; Węglowodany ogółem: 327.64g; Kw. tł. nasycone: 28.14g; Sól: 10.70g; Sód: 1483.97 mg; Błonnik pokarmowy: 25.87g; W tym cukry: 45.64g; WW: 32.99 Por; Potas: 3539.85 mg; Wapń: 636.29 mg; Fosfor: 1008.30 mg; Żelazo: 6.47 mg; Magnez: 216.96 mg;		

