

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-04-02		
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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Kotlet drobiowy pieczony 100g (<i>GLU, JAJ</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z marchwi i selera 150g (<i>SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pomidor z mozzarellą, bazylią i oliwą 100g (<i>MLE</i>), Ogórek świeży b/skóry 40g, Szyнка od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2334.43 kcal; Białko ogółem: 117.72g; Tłuszcz ogółem: 65.50g; Węglowodany ogółem: 264.09g; Kw. tł. nasycone: 26.96g; Sól: 7.59g; Sód: 2369.25 mg; Błonnik pokarmowy: 30.88g; W tym cukry: 40.85g; WW: 26.64 Por; Potas: 4042.13 mg; Wapń: 477.11 mg; Fosfor: 1205.61 mg; Żelazo: 10.10 mg; Magnez: 320.93 mg;

czwartek 2026-04-02		
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>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Roladka schabowa faszerowana szpinakiem duszona 100g, Sos pietruszkowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 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>), Warzywa pieczone z ziołami 100g, Szyнка od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2376.73 kcal; Białko ogółem: 110.08g; Tłuszcz ogółem: 68.01g; Węglowodany ogółem: 274.65g; Kw. tł. nasycone: 23.83g; Sól: 7.29g; Sód: 2251.18 mg; Błonnik pokarmowy: 27.35g; W tym cukry: 43.38g; WW: 27.71 Por; Potas: 3795.17 mg; Wapń: 460.71 mg; Fosfor: 1019.81 mg; Żelazo: 10.22 mg; Magnez: 281.93 mg;

czwartek 2026-04-02		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki 40g (<i>SOJ</i>), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Roladka schabowa faszerowana szpinakiem duszona 100g, Sos pietruszkowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z marchwi i selera 150g (<i>SEL</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Szyнка od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor z mozzarellą, bazylią i oliwą 100g (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1 szt (<i>MLE</i>),	Podwieczorek: Mix warzyw w słupkach 100g	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2407.35 kcal; Białko ogółem: 118.23g; Tłuszcz ogółem: 72.75g; Węglowodany ogółem: 275.56g; Kw. tł. nasycone: 29.88g; Sól: 7.39g; Sód: 2321.66 mg; Błonnik pokarmowy: 35.73g; W tym cukry: 32.01g; WW: 27.87 Por; Potas: 4342.34 mg; Wapń: 536.91 mg; Fosfor: 1319.96 mg; Żelazo: 13.24 mg; Magnez: 382.04 mg;

czwartek 2026-04-02		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml

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

czwartek 2026-04-02		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1939.60 kcal; Białko ogółem: 60.27g; Tłuszcz ogółem: 64.08g; Węglowodany ogółem: 280.44g; Kw. tł. nasycone: 38.40g; Sól: 3.29g; Sód: 1197.73 mg; Błonnik pokarmowy: 22.13g; W tym cukry: 64.74g; WW: 28.11 Por; Potas: 2178.88 mg; Wapń: 1089.27 mg; Fosfor: 1117.07 mg; Żelazo: 4.47 mg; Magnez: 196.17 mg;

czwartek 2026-04-02		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Schab szlachecki mielony 40g (<i>SOJ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Roladka schabowa faszerowana szpinakiem duszona mielona 100g, Sos pietruszkowy 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>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Szyнка od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml

II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.

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

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2680.00 kcal; Białko ogółem: 114.09g; Tłuszcz ogółem: 90.92g; Węglowodany ogółem: 308.73g; Kw. tł. nasycone: 37.73g; Sól: 8.16g; Sód: 2085.05 mg; Błonnik pokarmowy: 22.23g; W tym cukry: 30.62g; WW: 30.96 Por; Potas: 2681.14 mg; Wapń: 429.37 mg; Fosfor: 849.25 mg; Żelazo: 7.00 mg; Magnez: 185.93 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-04-03		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Bułka grahamka 1szt. (<i>GLU</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajka z zieleniną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Papryka świeża 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane z masłem, cukrem i cynamonem 300g (<i>GLU, JAJ, 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>), Ryba w galarecie 100g (<i>RYB</i>), Dżem 1szt., Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2619.30 kcal; Białko ogółem: 127.76g; Tłuszcz ogółem: 69.15g; Węglowodany ogółem: 322.77g; Kw. tł. nasycone: 19.74g; Sól: 4.39g; Sód: 1400.24 mg; Błonnik pokarmowy: 26.99g; W tym cukry: 57.91g; WW: 32.30 Por; Potas: 2692.31 mg; Wapń: 626.29 mg; Fosfor: 1207.18 mg; Żelazo: 9.21 mg; Magnez: 289.22 mg;		
piątek 2026-04-03		
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 kajzerka 1szt. (<i>GLU, SOJ, MLE</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasta z jajka z zieleniną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Pierogi leniwe gotowane z masłem, cukrem i cynamonem 300g (<i>GLU, JAJ, 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>), Ryba w galarecie 100g (<i>RYB</i>), Dżem 1szt., Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko gotowane 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2596.31 kcal; Białko ogółem: 126.31g; Tłuszcz ogółem: 69.00g; Węglowodany ogółem: 313.10g; Kw. tł. nasycone: 19.33g; Sól: 3.15g; Sód: 906.61 mg; Błonnik pokarmowy: 20.33g; W tym cukry: 52.72g; WW: 31.31 Por; Potas: 2265.91 mg; Wapń: 578.16 mg; Fosfor: 939.33 mg; Żelazo: 5.89 mg; Magnez: 198.29 mg;		
piątek 2026-04-03		
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>), Pasta z jajka z zieleniną 100g (<i>JAJ, MLE</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Papryka świeża 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (<i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i>), Kaszotto z pieczarkami i papryką duszone 400g (<i>GLU, SEL</i>), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Ryba w galarecie 100g (<i>RYB</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2604.42 kcal; Białko ogółem: 119.82g; Tłuszcz ogółem: 67.96g; Węglowodany ogółem: 339.35g; Kw. tł. nasycone: 22.68g; Sól: 5.48g; Sód: 1573.60 mg; Błonnik pokarmowy: 37.08g; W tym cukry: 57.71g; WW: 33.96 Por; Potas: 3664.62 mg; Wapń: 686.48 mg; Fosfor: 1780.36 mg; Żelazo: 13.33 mg; Magnez: 405.64 mg;		
piątek 2026-04-03		
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 2026-04-03		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z białych warzyw 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Actimel 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2349.09 kcal; Białko ogółem: 83.77g; Tłuszcz ogółem: 72.36g; Węglowodany ogółem: 341.76g; Kw. tł. nasycone: 43.90g; Sól: 3.94g; Sód: 1318.03 mg; Błonnik pokarmowy: 27.42g; W tym cukry: 77.80g; WW: 34.39 Por; Potas: 3732.15 mg; Wapń: 1501.24 mg; Fosfor: 1470.33 mg; Żelazo: 6.35 mg; Magnez: 281.45 mg;		
piątek 2026-04-03		
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 Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z białych warzyw 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet z piersi kurczaka gotowany mielony 100g, Sos własny 100ml (<i>GLU</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>), Szynka delikatesowa drobiowa mielona 40g (<i>GLU, MLE, JAJ</i>), Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Dżem 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Actimel 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2620.05 kcal; Białko ogółem: 114.31g; Tłuszcz ogółem: 64.98g; Węglowodany ogółem: 354.76g; Kw. tł. nasycone: 32.29g; Sól: 6.49g; Sód: 1518.80 mg; Błonnik pokarmowy: 26.77g; W tym cukry: 43.60g; WW: 35.64 Por; Potas: 3539.28 mg; Wapń: 771.44 mg; Fosfor: 1027.06 mg; Żelazo: 5.38 mg; Magnez: 228.83 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-04-04		
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>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Miód sztukowy 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba po grecku z warzywami duszona 250g (<i>RYB, SEL</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>), Sałatka z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Galaretką owocową z brzoskwinia 100g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2392.81 kcal; Białko ogółem: 102.96g; Tłuszcz ogółem: 60.62g; Węglowodany ogółem: 297.94g; Kw. tł. nasycone: 19.26g; Sól: 6.56g; Sód: 1449.70 mg; Błonnik pokarmowy: 28.63g; W tym cukry: 39.71g; WW: 30.03 Por; Potas: 3734.77 mg; Wapń: 676.43 mg; Fosfor: 1338.66 mg; Żelazo: 9.19 mg; Magnez: 287.82 mg;		
sobota 2026-04-04		
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., Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba po grecku z warzywami duszona 250g (<i>RYB, SEL</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka z makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Galaretką owocową z brzoskwinia 100g		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2344.43 kcal; Białko ogółem: 97.58g; Tłuszcz ogółem: 55.70g; Węglowodany ogółem: 298.80g; Kw. tł. nasycone: 16.31g; Sól: 5.87g; Sód: 1218.10 mg; Błonnik pokarmowy: 23.75g; W tym cukry: 36.34g; WW: 30.02 Por; Potas: 2835.61 mg; Wapń: 454.72 mg; Fosfor: 1014.38 mg; Żelazo: 6.51 mg; Magnez: 205.81 mg;		
sobota 2026-04-04		
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>), Serek Kiri (17g) 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba po grecku z warzywami duszona 250g (<i>RYB, SEL</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 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 makaronem orzo 160g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Galaretką owocową z brzoskwinia b/c 100g		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2573.14 kcal; Białko ogółem: 126.28g; Tłuszcz ogółem: 79.96g; Węglowodany ogółem: 285.36g; Kw. tł. nasycone: 30.68g; Sól: 7.82g; Sód: 1560.91 mg; Błonnik pokarmowy: 31.78g; W tym cukry: 28.75g; WW: 28.75 Por; Potas: 3841.54 mg; Wapń: 518.81 mg; Fosfor: 1407.69 mg; Żelazo: 11.21 mg; Magnez: 348.25 mg;		
sobota 2026-04-04		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70 g; 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 2026-04-04		
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 warzywny 200ml		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2123.67 kcal; Białko ogółem: 66.51g; Tłuszcz ogółem: 64.83g; Węglowodany ogółem: 318.22g; Kw. tł. nasycone: 36.61g; Sól: 5.29g; Sód: 1187.49 mg; Błonnik pokarmowy: 22.52g; W tym cukry: 83.19g; WW: 32.00 Por; Potas: 3210.20 mg; Wapń: 1112.11 mg; Fosfor: 1149.11 mg; Żelazo: 8.21 mg; Magnez: 241.18 mg;		
sobota 2026-04-04		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szyńska konserwowa wieprzowa mielona 40g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Miód sztukowy 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Ryba po grecku duszona zmielona 250g (<i>RYB, SEL</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, 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>), Kurczak gotowany mielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</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: 2701.50 kcal; Białko ogółem: 114.94g; Tłuszcz ogółem: 82.60g; Węglowodany ogółem: 325.53g; Kw. tł. nasycone: 27.97g; Sól: 9.59g; Sód: 1438.48 mg; Błonnik pokarmowy: 20.57g; W tym cukry: 45.07g; WW: 32.67 Por; Potas: 2958.23 mg; Wapń: 466.04 mg; Fosfor: 899.44 mg; Żelazo: 6.01 mg; Magnez: 179.86 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-04-05		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko z majonezem i szczypiorkiem 1szt. (<i>JAJ, GOR</i>), Kielbasa biała na ciepło 1szt. (<i>GLU, SOJ</i>), Chrzan tarty 10g (<i>MLE, DWU</i>), Schab z kija 40g, Ogórek świeży b/s 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml Babka 60g (<i>GLU, JAJ, 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>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka tostowa 60g (<i>MLE, GOR</i>), Sałata masłowa 10g, Ogórek kiszony 40g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany waniliowy 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2892.47 kcal; Białko ogółem: 117.35g; Tłuszcz ogółem: 78.84g; Węglowodany ogółem: 334.02g; Kw. tł. nasycone: 30.97g; Sól: 7.99 g; Sód: 1754.79 mg; Błonnik pokarmowy: 31.98g; W tym cukry: 66.20g; WW: 33.72 Por; Potas: 4054.49 mg; Wapń: 474.96 mg; Fosfor: 1195.27 mg; Żelazo: 12.94 mg; Magnez: 348.51 mg;		
niedziela 2026-04-05		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 10g, Schab z kija 40g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml Babka 60g (<i>GLU, JAJ, MLE</i>),	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka tostowa 60g (<i>MLE, GOR</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany waniliowy 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2701.63 kcal; Białko ogółem: 112.48g; Tłuszcz ogółem: 72.36g; Węglowodany ogółem: 328.84g; Kw. tł. nasycone: 27.83g; Sól: 6.33g; Sód: 1978.94 mg; Błonnik pokarmowy: 28.18g; W tym cukry: 64.96g; WW: 33.11 Por; Potas: 3962.54 mg; Wapń: 471.67 mg; Fosfor: 1141.99 mg; Żelazo: 12.13 mg; Magnez: 301.37 mg;		
niedziela 2026-04-05		
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>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z kija 40g, Ogórek świeży b/s 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa żurek z ziemniakami 350ml (<i>GLU, MLE, SEL</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g, Sos pieczeniowy 50ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z buraczków 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka jarzynowa 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Szynka tostowa 60g (<i>MLE, GOR</i>), Sałata masłowa 10g, Ogórek kiszony 40g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>), Podwieczorek: Biszkopty b/c 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2544.84 kcal; Białko ogółem: 114.79g; Tłuszcz ogółem: 71.12g; Węglowodany ogółem: 278.32g; Kw. tł. nasycone: 27.93g; Sól: 6.86g; Sód: 2227.47 mg; Błonnik pokarmowy: 33.48g; W tym cukry: 36.44g; WW: 28.13 Por; Potas: 4129.17 mg; Wapń: 492.69 mg; Fosfor: 1336.15 mg; Żelazo: 14.38 mg; Magnez: 402.85 mg;		
niedziela 2026-04-05		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
niedziela 2026-04-05		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 700ml (<i>GLU, MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2124.73 kcal; Białko ogółem: 66.49g; Tłuszcz ogółem: 64.76g; Węglowodany ogółem: 318.60g; Kw. tł. nasycone: 38.75g; Sól: 3.48g; Sód: 1231.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 79.53g; WW: 32.02 Por; Potas: 3361.72 mg; Wapń: 1347.72 mg; Fosfor: 1345.20 mg; Żelazo: 6.72 mg; Magnez: 262.62 mg;		
niedziela 2026-04-05		
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>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z kija mielony 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Zraz wieprzowy ze schabu duszony mielony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Sałatka jarzynowa rozdrobniona 160g (<i>JAJ, SEL, MLE</i>), Szynka tostowa mielona 60g (<i>MLE, GOR</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowy 200ml		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2639.26 kcal; Białko ogółem: 108.45g; Tłuszcz ogółem: 70.60g; Węglowodany ogółem: 323.54g; Kw. tł. nasycone: 29.40g; Sól: 7.98g; Sód: 2134.66 mg; Błonnik pokarmowy: 26.56g; W tym cukry: 51.15g; WW: 32.49 Por; Potas: 3730.01 mg; Wapń: 670.93 mg; Fosfor: 969.72 mg; Żelazo: 9.34 mg; Magnez: 238.17 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-04-06		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha 50g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka złocista 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL), Ser żółty 20g (MLE), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Rosół z makaronem 350ml (GLU, JAJ, SEL), Filet z piersi indyka z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z marchewki i jabłka 150g, Kompot owocowy 250ml, Babka 60g (GLU, JAJ, MLE),	Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałata z tortellini 160g (GLU, JAJ, MLE, GOR), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Pianka mleczna z owocami 100g (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2750.70 kcal; Białko ogółem: 116.73g; Tłuszcz ogółem: 62.62g; Węglowodany ogółem: 375.28g; Kw. tł. nasycone: 26.74g; Sól: 7.86g; Sód: 1643.97 mg; Błonnik pokarmowy: 32.54g; W tym cukry: 91.73g; WW: 37.72 Por; Potas: 3807.37 mg; Wapń: 956.58 mg; Fosfor: 1464.54 mg; Żelazo: 11.22 mg; Magnez: 330.06 mg;		
poniedziałek 2026-04-06		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha 50g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka złocista 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL), Serek Tartare 1szt. (MLE), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Rosół z makaronem 350ml (GLU, JAJ, SEL), Filet z piersi indyka z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Marchewka gotowana 150g, Kompot owocowy 250ml, Babka 60g (GLU, JAJ, MLE),	Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałata z tortellini 160g (GLU, JAJ, MLE, GOR), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Mus warzywny 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Pianka mleczna z owocami 100g (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2754.09 kcal; Białko ogółem: 104.08g; Tłuszcz ogółem: 59.64g; Węglowodany ogółem: 391.41g; Kw. tł. nasycone: 25.43g; Sól: 7.63g; Sód: 1491.71 mg; Błonnik pokarmowy: 29.89g; W tym cukry: 74.18g; WW: 39.21 Por; Potas: 3721.65 mg; Wapń: 699.26 mg; Fosfor: 1166.69 mg; Żelazo: 9.34 mg; Magnez: 274.82 mg;		
poniedziałek 2026-04-06		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha 50g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka złocista 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL), Serek Tartare 1szt. (MLE), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Rosół z makaronem 350ml (GLU, JAJ, SEL), Filet z piersi indyka z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z marchewki i jabłka 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Sałata z tortellini 160g (GLU, JAJ, MLE, GOR), Pierś delikatna z kurnej półki 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Pianka mleczna z owocami b/c 100g (MLE),		
Podwieczorek: Kefir 1szt. (MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2591.88 kcal; Białko ogółem: 113.56g; Tłuszcz ogółem: 64.41g; Węglowodany ogółem: 343.46g; Kw. tł. nasycone: 30.06g; Sól: 7.72g; Sód: 1632.13 mg; Błonnik pokarmowy: 34.30g; W tym cukry: 64.93g; WW: 34.54 Por; Potas: 4038.53 mg; Wapń: 949.80 mg; Fosfor: 1566.27 mg; Żelazo: 12.08 mg; Magnez: 388.33 mg;		
poniedziałek 2026-04-06		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
poniedziałek 2026-04-06		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa krem z białych warzyw 700ml (MLE, SEL, DWU), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2269.09 kcal; Białko ogółem: 69.57g; Tłuszcz ogółem: 66.26g; Węglowodany ogółem: 347.56g; Kw. tł. nasycone: 39.54g; Sól: 3.50g; Sód: 1318.03 mg; Błonnik pokarmowy: 27.42g; W tym cukry: 77.80g; WW: 34.99 Por; Potas: 4032.15 mg; Wapń: 1381.24 mg; Fosfor: 1470.33 mg; Żelazo: 6.35 mg; Magnez: 281.45 mg;		
poniedziałek 2026-04-06		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasztet Zdzicha 50g (GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR), Szynka złocista mielona 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL), Serek Tartare 1szt. (MLE), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa krem z białych warzyw 350ml (MLE, SEL, DWU), Filet z piersi indyka z morelą duszony mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (JAJ), Pierś delikatna z kurnej półki mielona 40g (GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Tartare 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Mus owocowy 1szt.		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2315.43 kcal; Białko ogółem: 104.27g; Tłuszcz ogółem: 52.18g; Węglowodany ogółem: 298.36g; Kw. tł. nasycone: 27.98g; Sól: 6.76g; Sód: 1426.06 mg; Błonnik pokarmowy: 24.70g; W tym cukry: 32.86g; WW: 29.90 Por; Potas: 3661.69 mg; Wapń: 430.81 mg; Fosfor: 926.15 mg; Żelazo: 4.88 mg; Magnez: 207.85 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-04-07		
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>), Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g (<i>MLE</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Schab w majeranku pieczony 100g, Sos pieczeniowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z pora i kukurydzy 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z kija 40g, Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i prażonym słonecznikiem 100g (<i>MLE, GOR</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2048.18 kcal; Białko ogółem: 103.03g; Tłuszcz ogółem: 65.77g; Węglowodany ogółem: 227.06g; Kw. tł. nasycone: 25.96g; Sól: 6.03g; Sód: 1430.83 mg; Błonnik pokarmowy: 28.84g; W tym cukry: 51.13g; WW: 22.84 Por; Potas: 3175.41 mg; Wapń: 616.51 mg; Fosfor: 1300.69 mg; Żelazo: 11.45 mg; Magnez: 286.90 mg;		
wtorek 2026-04-07		
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>), Twarożek z koperkiem 100g (<i>MLE</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Schab w majeranku pieczony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z kija 40g, Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą 100g (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1977.90 kcal; Białko ogółem: 102.52g; Tłuszcz ogółem: 59.32g; Węglowodany ogółem: 222.19g; Kw. tł. nasycone: 25.33g; Sól: 6.13g; Sód: 1441.15 mg; Błonnik pokarmowy: 24.44g; W tym cukry: 47.10g; WW: 22.35 Por; Potas: 3089.74 mg; Wapń: 588.02 mg; Fosfor: 1121.65 mg; Żelazo: 11.24 mg; Magnez: 250.77 mg;		
wtorek 2026-04-07		
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>), Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 100g (<i>MLE</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Schab w majeranku pieczony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, 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>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z kija 40g, Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Burak pieczony w plastrach z fetą i prażonym słonecznikiem 100g (<i>MLE, GOR</i>),		Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2065.83 kcal; Białko ogółem: 107.11g; Tłuszcz ogółem: 67.13g; Węglowodany ogółem: 233.19g; Kw. tł. nasycone: 27.74g; Sól: 6.19g; Sód: 1499.58 mg; Błonnik pokarmowy: 31.08g; W tym cukry: 40.22g; WW: 23.48 Por; Potas: 3282.51 mg; Wapń: 624.46 mg; Fosfor: 1435.09 mg; Żelazo: 13.05 mg; Magnez: 339.70 mg;		
wtorek 2026-04-07		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34 g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11 g; 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 2026-04-07		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 700ml (<i>GLU, MLE</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2147.73 kcal; Białko ogółem: 64.99g; Tłuszcz ogółem: 64.96g; Węglowodany ogółem: 327.55g; Kw. tł. nasycone: 38.66g; Sól: 3.24g; Sód: 1174.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 73.38g; WW: 32.92 Por; Potas: 3178.72 mg; Wapń: 1193.22 mg; Fosfor: 1234.20 mg; Żelazo: 6.57 mg; Magnez: 247.62 mg;		
wtorek 2026-04-07		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek z koperkiem 100g (<i>MLE</i>), Szyunka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Schab w majeranku pieczony zmielony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g (<i>GLU</i>), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Schab z kija mielony 40g, Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2449.57 kcal; Białko ogółem: 107.37g; Tłuszcz ogółem: 55.93g; Węglowodany ogółem: 314.33g; Kw. tł. nasycone: 29.82g; Sól: 4.80g; Sód: 1542.64 mg; Błonnik pokarmowy: 23.09g; W tym cukry: 41.90g; WW: 31.54 Por; Potas: 3328.54 mg; Wapń: 545.86 mg; Fosfor: 975.77 mg; Żelazo: 8.10 mg; Magnez: 198.14 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-04-08		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Pasta z tuńczyka 80g (JAJ, RYB, GOR), Szynka tostowa 40g (MLE, GOR), Serek Haga 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Gulasz węgierski wieprzowy duszony 250g (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Dżem 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym, cynamonem i rodzynkami 100g (GLU, MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2613.99 kcal; Białko ogółem: 132.25g; Tłuszcz ogółem: 97.26g; Węglowodany ogółem: 321.62g; Kw. tł. nasycone: 40.61g; Sól: 8.13g; Sód: 2625.58 mg; Błonnik pokarmowy: 30.94g; W tym cukry: 53.78g; WW: 32.32 Por; Potas: 3696.79 mg; Wapń: 744.37 mg; Fosfor: 1792.26 mg; Żelazo: 13.90 mg; Magnez: 424.91 mg;		
środa 2026-04-08		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Paprykarz 80g (RYB), Szynka tostowa 40g (MLE, GOR), Serek Haga 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Gulasz drobiowy duszony z marchewką i cukinią 250g (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Dżem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym, cynamonem i rodzynkami 100g (GLU, MLE),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2414.21 kcal; Białko ogółem: 114.94g; Tłuszcz ogółem: 76.53g; Węglowodany ogółem: 334.73g; Kw. tł. nasycone: 37.15g; Sól: 5.63g; Sód: 1673.34 mg; Błonnik pokarmowy: 28.98g; W tym cukry: 54.04g; WW: 33.59 Por; Potas: 3483.46 mg; Wapń: 709.55 mg; Fosfor: 1583.35 mg; Żelazo: 11.05 mg; Magnez: 346.10 mg;		
środa 2026-04-08		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Paprykarz 80g (RYB), Szynka tostowa 40g (MLE, GOR), Serek Haga 1szt. (MLE), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (MLE, SEL, GLU), Gulasz drobiowy duszony z marchewką i cukinią 250g (GLU), Kasza jęczmienna 200g (GLU), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym i cynamonem b/c 100g (GLU, MLE),		
Podwieczorek: Sok warzywny 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2494.79 kcal; Białko ogółem: 119.00g; Tłuszcz ogółem: 84.03g; Węglowodany ogółem: 338.20g; Kw. tł. nasycone: 37.83g; Sól: 9.63g; Sód: 2518.29 mg; Błonnik pokarmowy: 35.78g; W tym cukry: 53.24g; WW: 34.02 Por; Potas: 4001.91 mg; Wapń: 779.95 mg; Fosfor: 1886.24 mg; Żelazo: 15.05 mg; Magnez: 491.86 mg;		
środa 2026-04-08		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (MLE, SEL, DWU), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
środa 2026-04-08		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z marchwi 700ml (MLE, SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Sok warzywny 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2167.29 kcal; Białko ogółem: 60.58g; Tłuszcz ogółem: 67.98g; Węglowodany ogółem: 327.01g; Kw. tł. nasycone: 40.34g; Sól: 5.23g; Sód: 1211.44 mg; Błonnik pokarmowy: 23.75g; W tym cukry: 74.77g; WW: 32.89 Por; Potas: 3549.28 mg; Wapń: 1114.79 mg; Fosfor: 1210.54 mg; Żelazo: 5.68 mg; Magnez: 245.48 mg;		
środa 2026-04-08		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek naturalny 80g (MLE), Szynka tostowa mielona 40g (MLE, GOR), Serek Haga 1szt. (MLE), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z marchwi 350ml (MLE, SEL), Filet z piersi kurczaka gotowany mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchew gotowana puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Serek wiejski 1szt. (MLE), Kurczak gotowany mielony 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Dżem 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Sok warzywny 200ml		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2360.47 kcal; Białko ogółem: 116.95g; Tłuszcz ogółem: 42.44g; Węglowodany ogółem: 325.61g; Kw. tł. nasycone: 23.69g; Sól: 7.80g; Sód: 1700.97 mg; Błonnik pokarmowy: 18.57g; W tym cukry: 40.85 g; WW: 32.80 Por; Potas: 3148.65 mg; Wapń: 494.33 mg; Fosfor: 1074.84 mg; Żelazo: 4.23 mg; Magnez: 185.60 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-04-09		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Schab z kija 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Kieszonka z kurczaka z pieczarkami i serem pieczona 100g (<i>MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kapusty 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>), Leczo z cukinią i kurczakiem 250g (<i>GLU</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 60g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2766.53 kcal; Białko ogółem: 124.42g; Tłuszcz ogółem: 94.55g; Węglowodany ogółem: 301.10g; Kw. tł. nasycone: 33.13g; Sól: 8.92g; Sód: 2006.82 mg; Błonnik pokarmowy: 32.61g; W tym cukry: 49.32g; WW: 30.26 Por; Potas: 4565.67 mg; Wapń: 540.41 mg; Fosfor: 1341.23 mg; Żelazo: 12.13 mg; Magnez: 336.68 mg;		
czwartek 2026-04-09		
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 pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Ketchup 15g, Schab 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 ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet drobiowy z brokulem duszony 100g, Sos pietruszkowy 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 pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Leczo z cukinią i kurczakiem 250g (<i>GLU</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 60g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2395.63 kcal; Białko ogółem: 125.79g; Tłuszcz ogółem: 58.79g; Węglowodany ogółem: 285.41g; Kw. tł. nasycone: 25.67g; Sól: 8.75g; Sód: 1890.20 mg; Błonnik pokarmowy: 28.91g; W tym cukry: 41.73g; WW: 28.68 Por; Potas: 4235.84 mg; Wapń: 483.22 mg; Fosfor: 1213.79 mg; Żelazo: 10.31 mg; Magnez: 291.71 mg;		
czwartek 2026-04-09		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z zacierką 350ml (<i>GLU, MLE, JAJ</i>), Chleb graham 110g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Parówka drobiowa 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z kija 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Kieszonka z kurczaka z pieczarkami i serem pieczona 100g (<i>MLE</i>), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kapusty 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>), Leczo z cukinią i kurczakiem 250g (<i>GLU</i>), Pierś delikatna z kurnej półki 60g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Mandarynka 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2745.33 kcal; Białko ogółem: 125.11g; Tłuszcz ogółem: 93.12g; Węglowodany ogółem: 307.66g; Kw. tł. nasycone: 33.19g; Sól: 8.62g; Sód: 1932.07 mg; Błonnik pokarmowy: 35.89g; W tym cukry: 43.86g; WW: 30.95 Por; Potas: 4773.72 mg; Wapń: 568.31 mg; Fosfor: 1481.18 mg; Żelazo: 13.76 mg; Magnez: 398.28 mg;		
czwartek 2026-04-09		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
czwartek 2026-04-09		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 700ml (<i>MLE, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Sok marchwiowy 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1999.60 kcal; Białko ogółem: 68.27g; Tłuszcz ogółem: 65.88g; Węglowodany ogółem: 281.04g; Kw. tł. nasycone: 40.10g; Sól: 3.73g; Sód: 1197.73 mg; Błonnik pokarmowy: 22.13g; W tym cukry: 64.74g; WW: 28.11 Por; Potas: 2178.88 mg; Wapń: 1089.27 mg; Fosfor: 1117.07 mg; Żelazo: 4.47 mg; Magnez: 196.17 mg;		
czwartek 2026-04-09		
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>), Parówka drobiowa mielona 1szt. (<i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i>), Schab z kija mielony 40g, Serek Haga 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 350ml (<i>MLE, SEL</i>), Filet drobiowy z brokulem mielony 100g, Sos ziołowy 100ml (<i>GLU</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Pierś delikatna z kurnej półki mielona 60g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR, MLE</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Sok marchwiowy 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2550.40 kcal; Białko ogółem: 125.16g; Tłuszcz ogółem: 69.16g; Węglowodany ogółem: 301.08g; Kw. tł. nasycone: 32.28g; Sól: 7.01g; Sód: 1905.84 mg; Błonnik pokarmowy: 20.68g; W tym cukry: 28.87g; WW: 30.08 Por; Potas: 2895.52 mg; Wapń: 410.25 mg; Fosfor: 1031.82 mg; Żelazo: 5.78 mg; Magnez: 202.55 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-04-10		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, 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>), Szyunka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Dżem 1szt., Salata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba pieczona panierowana 100g (<i>GLU, JAJ, RYB</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z kiszzonej 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>), Salátka ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2424.94 kcal; Białko ogółem: 106.67g; Tłuszcz ogółem: 64.14g; Węglowodany ogółem: 303.98g; Kw. tł. nasycone: 19.68g; Sól: 7.75g; Sód: 1711.31 mg; Błonnik pokarmowy: 30.35g; W tym cukry: 46.00g; WW: 30.71 Por; Potas: 4714.65 mg; Wapń: 773.99 mg; Fosfor: 1520.07 mg; Żelazo: 10.75 mg; Magnez: 346.15 mg;		
piątek 2026-04-10		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb pszenno-żytni 40g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Bułka kajzerka 1szt. (<i>GLU, SOJ, MLE</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szyunka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Dżem 1szt., Salata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Marchew gotowana baby 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Salátka ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2347.68 kcal; Białko ogółem: 117.37g; Tłuszcz ogółem: 45.51g; Węglowodany ogółem: 315.87g; Kw. tł. nasycone: 23.06g; Sól: 7.29g; Sód: 1472.08 mg; Błonnik pokarmowy: 29.56g; W tym cukry: 52.70g; WW: 31.95 Por; Potas: 4997.53 mg; Wapń: 771.76 mg; Fosfor: 1539.54 mg; Żelazo: 9.52 mg; Magnez: 336.47 mg;		
piątek 2026-04-10		
Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział		
Zupa ml. z kaszą jęczmienną 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>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szyunka złocista 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Salata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Ryba pieczona w ziołach 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Surówka z kiszzonej 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>), Salátka ziemniaczana 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka od teścia 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Papryka świeża 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Salata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 1szt.		Podwieczorek: Serek homogenizowany naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2408.69 kcal; Białko ogółem: 129.12g; Tłuszcz ogółem: 54.54g; Węglowodany ogółem: 301.35g; Kw. tł. nasycone: 25.55g; Sól: 7.89g; Sód: 1782.85 mg; Błonnik pokarmowy: 33.29 g; W tym cukry: 36.80g; WW: 30.46 Por; Potas: 5165.27 mg; Wapń: 812.91 mg; Fosfor: 1769.90 mg; Żelazo: 12.83 mg; Magnez: 416.84 mg;		
piątek 2026-04-10		
Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna		
Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (<i>MLE, SEL, DWU</i>), Herbata czarna b/c 250ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz ogółem: 26.31g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Kw. tł. nasycone: 16.70g; Sól: 0.74g; Sód: 295.50 mg; Błonnik pokarmowy: 15.57g; W tym cukry: 15.03g; WW: 10.14 Por; Potas: 1190.40 mg; Wapń: 155.40 mg; Fosfor: 303.90 mg; Żelazo: 3.06 mg; Magnez: 80.10 mg;		
piątek 2026-04-10		
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: Kisiel z mlekiem 100ml (<i>MLE</i>),		Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2235.88 kcal; Białko ogółem: 77.18g; Tłuszcz ogółem: 69.99g; Węglowodany ogółem: 323.67g; Kw. tł. nasycone: 42.23g; Sól: 3.44 g; Sód: 1295.42 mg; Błonnik pokarmowy: 21.62g; W tym cukry: 92.26g; WW: 32.58 Por; Potas: 3931.56 mg; Wapń: 1620.31 mg; Fosfor: 1662.37 mg; Żelazo: 6.69 mg; Magnez: 315.55 mg;		
piątek 2026-04-10		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Twarożek naturalny 100g (<i>MLE</i>), Szyunka złocista mielona 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU, SEL</i>), Dżem 1szt., Kakao gotowane na mleku b/c 250ml (<i>SOJ, MLE</i>),	Zupa krem z brokuła 350ml (<i>SEL</i>), Ryba pieczona w ziołach mielona 100g (<i>RYB</i>), Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Marchew gotowana puree 150g, Kompot owocowy 200ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Salátka ziemniaczana rozdrobniona 160g (<i>SOJ, MLE, SEL</i>), Szyunka od teścia mielona 40g (<i>SOJ</i>), Serek Tartare 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Kisiel z mlekiem 100ml (<i>MLE</i>),		Podwieczorek: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2826.18 kcal; Białko ogółem: 134.05g; Tłuszcz ogółem: 58.43g; Węglowodany ogółem: 385.06g; Kw. tł. nasycone: 33.45g; Sól: 6.59g; Sód: 1784.23 mg; Błonnik pokarmowy: 26.00g; W tym cukry: 105.37g; WW: 38.71 Por; Potas: 4860.75 mg; Wapń: 1166.68 mg; Fosfor: 1684.62 mg; Żelazo: 7.36 mg; Magnez: 322.42 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-04-11		
Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb graham 30g (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i>), Chleb pszenno-żytni 80g (<i>GLU, SOJ, SEZ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Ser żółty 20g (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Udko pieczone 100g, Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Salata 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>), Salata grecka 160g (<i>MLE, GOR</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2598.33 kcal; Białko ogółem: 126.36g; Tłuszcz ogółem: 88.51g; Węglowodany ogółem: 257.82g; Kw. tł. nasycone: 38.45g; Sól: 9.24g; Sód: 2148.84 mg; Błonnik pokarmowy: 29.60g; W tym cukry: 53.69g; WW: 26.00 Por; Potas: 4274.23 mg; Wapń: 1205.93 mg; Fosfor: 1649.26 mg; Żelazo: 11.36 mg; Magnez: 361.50 mg;		
sobota 2026-04-11		
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>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Kurczak gotowany 40g(<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Udko pieczone 100g, Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Brokuł 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>), Jabłko pieczone z cynamonem 1szt., Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2635.95 kcal; Białko ogółem: 137.87g; Tłuszcz ogółem: 81.27g; Węglowodany ogółem: 271.49g; Kw. tł. nasycone: 42.91g; Sól: 8.23g; Sód: 1286.68 mg; Błonnik pokarmowy: 29.67g; W tym cukry: 66.17g; WW: 27.34 Por; Potas: 4271.18 mg; Wapń: 826.91 mg; Fosfor: 1310.93 mg; Żelazo: 9.48 mg; Magnez: 313.83 mg;		
sobota 2026-04-11		
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>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Kurczak gotowany 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa marchewkowa z ziemniakami 350ml (<i>MLE, SEL, GLU</i>), Udko pieczone 100g, Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Salata 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>), Salata grecka 160g (<i>MLE, GOR</i>), Schab z gór 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Rzodkiewka czerwona 30g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Kefir 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Podplomyki b/c 2szt. (<i>GLU, SOJ, MLE</i>),		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2797.57 kcal; Białko ogółem: 145.37 g; Tłuszcz ogółem: 104.48 g; Węglowodany ogółem: 261.47 g; Kw. tł. nasycone: 49.79 g; Sól: 9.85 g; Sód: 2034.51 mg; Błonnik pokarmowy: 32.08g; W tym cukry: 44.18 g; WW: 26.42 Por; Potas: 4375.16 mg; Wapń: 1050.42 mg; Fosfor: 1679.69 mg; Żelazo: 12.85 mg; Magnez: 408.48 mg;		
sobota 2026-04-11		
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 2026-04-11		
Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z buraka 700ml (<i>GLU, SEL</i>), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Sok warzywny 200ml		
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2261.57 kcal; Białko ogółem: 74.90g; Tłuszcz ogółem: 69.64g; Węglowodany ogółem: 333.53g; Kw. tł. nasycone: 41.29g; Sól: 5.58g; Sód: 1299.99 mg; Błonnik pokarmowy: 23.04g; W tym cukry: 95.44g; WW: 33.56 Por; Potas: 3562.70 mg; Wapń: 1412.11 mg; Fosfor: 1364.11 mg; Żelazo: 8.46 mg; Magnez: 271.18 mg;		
sobota 2026-04-11		
Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>), Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Jajko got. na twardo kl.L 1szt. (<i>JAJ</i>), Kurczak gotowany mielony 40g (<i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (<i>GLU, MLE</i>),	Zupa krem z buraka 350ml (<i>GLU, SEL</i>), Udko z kurczaka gotowane zmielone 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml (<i>GLU, MLE</i>), Brokuł gotowany puree 150g, Kompot owocowy 200ml	Chleb pszenny 110g (<i>GLU, SOJ</i>), Masło sztukowe 10g 2szt. (<i>MLE</i>), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g (<i>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</i>), Schab z gór mielony 40g (<i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i>), Serek Kiri 1szt. (<i>MLE</i>), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. (<i>MLE</i>),		
Podwieczorek: Sok warzywny 200ml		

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 3064.09 kcal; Białko ogółem: 157.81g; Tłuszcz ogółem: 107.01g; Węglowodany ogółem: 311.17g; Kw. tł. nasycone: 54.94g; Sól: 10.39g; Sód: 1441.31 mg; Błonnik pokarmowy: 22.16g; W tym cukry: 53.89g; WW: 31.30 Por; Potas: 3493.63 mg; Wapń: 754.91 mg; Fosfor: 1003.65 mg; Żelazo: 6.95 mg; Magnez: 222.48 mg;