

## Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2026-04-22 Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
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> ), Twarożek z brzoskwinia 100g ( <i>MLE</i> ), Szyunka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Powidła 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> ), Udko z kurczaka pieczone 100g, 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> ), Zupa krem z dyni 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek świeży b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2311.60 kcal; Białko ogółem: 90.38g; Tłuszcz ogółem: 52.86g; Węglowodany ogółem: 307.48g; Kw. tł. nasycone: 18.80g; Sól: 5.64g; Sód: 1278.67 mg; Błonnik pokarmowy: 31.48g; W tym cukry: 67.96g; WW: 30.90 Por; Potas: 3697.69 mg; Wapń: 538.71 mg; Fosfor: 1154.45 mg; Żelazo: 9.91 mg; Magnez: 266.76 mg;

środa 2026-04-22 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> ), Twarożek z brzoskwinia 100g ( <i>MLE</i> ), Powidła 1szt., Szyunka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> ), Udko z kurczaka pieczone 100g, Ziemniaki gotowane z pietruszką 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> ), Zupa krem z dyni 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko gotowane 1szt.		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2390.19 kcal; Białko ogółem: 94.40g; Tłuszcz ogółem: 51.15g; Węglowodany ogółem: 326.68g; Kw. tł. nasycone: 17.23g; Sól: 5.77g; Sód: 1336.84 mg; Błonnik pokarmowy: 31.84g; W tym cukry: 79.01g; WW: 32.89 Por; Potas: 4131.69 mg; Wapń: 569.63 mg; Fosfor: 1072.94 mg; Żelazo: 10.55 mg; Magnez: 254.15 mg;

środa 2026-04-22 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> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Szyunka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> ), Udko z kurczaka pieczone 100g, 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> ), Zupa krem z dyni 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek świeży b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jabłko 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml ( <i>MLE</i> ),	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2280.37 kcal; Białko ogółem: 99.46g; Tłuszcz ogółem: 55.80g; Węglowodany ogółem: 292.94g; Kw. tł. nasycone: 22.22g; Sól: 5.06g; Sód: 1350.82 mg; Błonnik pokarmowy: 33.04g; W tym cukry: 44.31g; WW: 29.44 Por; Potas: 3797.49 mg; Wapń: 556.36 mg; Fosfor: 1308.75 mg; Żelazo: 11.47 mg; Magnez: 319.26 mg;

środa 2026-04-22 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;

środa 2026-04-22 Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa z marchwi 350ml ( <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 marchwiowo-jabłkowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml ( <i>MLE</i> ),	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2664.25 kcal; Białko ogółem: 114.93g; Tłuszcz ogółem: 85.71g; Węglowodany ogółem: 360.41g; Kw. tł. nasycone: 42.21g; Sól: 3.96g; Sód: 1329.20 mg; Błonnik pokarmowy: 25.65g; W tym cukry: 74.28g; WW: 36.19 Por; Potas: 4186.75 mg; Wapń: 1101.25 mg; Fosfor: 1608.00 mg; Żelazo: 6.71 mg; Magnez: 314.20 mg;

środa 2026-04-22 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> ), Powidła - 1szt., Szyunka tostowa mielona 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Herbata owocowa b/c 250ml	Zupa z marchwi 350ml ( <i>GLU, SEL</i> ), Udko z kurczaka gotowane mielone 100g, Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos ziołowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Buraczki gotowane puree 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Zupa krem z dyni 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany mielony 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.	Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml ( <i>MLE</i> ),	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2610.03 kcal; Białko ogółem: 113.98g; Tłuszcz ogółem: 53.49g; Węglowodany ogółem: 362.04g; Kw. tł. nasycone: 26.85g; Sól: 7.07g; Sód: 1584.50 mg; Błonnik pokarmowy: 27.55g; W tym cukry: 51.93g; WW: 36.37 Por; Potas: 3659.63 mg; Wapń: 563.62 mg; Fosfor: 1015.16 mg; Żelazo: 7.96 mg; Magnez: 218.11 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2026-04-23</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
Zupa ml. z k. jęczmienna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Ser żółty 20g ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Schab szlachecki 40g ( <b>SOJ</b> ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml ( <b>MLE, SEL, GLU</b> ), Kieszonka z kurczaka z pieczarkami i serem pieczona 100g ( <b>MLE</b> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z selera i brzoskwini 150g ( <b>SEL</b> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Sałatka jarzynowa 160g ( <b>JAJ, SEL, MLE</b> ), Schab z gór 40g ( <b>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt z musli 1szt. ( <b>GLU, SOJ, MLE, ORZ</b> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2641.22 kcal; Białko ogółem: 102.14g; Tłuszcz ogółem: 88.51g; Węglowodany ogółem: 310.82g; Kw. tł. nasycone: 29.07g; Sól: 7.61g; Sód: 1932.37 mg; Błonnik pokarmowy: 36.37g; W tym cukry: 50.14g; WW: 31.29 Por; Potas: 4031.17 mg; Wapń: 528.56 mg; Fosfor: 1264.76 mg; Żelazo: 11.16 mg; Magnez: 353.65 mg;		
<b>czwartek 2026-04-23</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z k. jęczmienna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb pszenny 30g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Schab szlachecki 40g ( <b>SOJ</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml ( <b>MLE, SEL, GLU</b> ), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Kalań gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb pszenny 30g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Sałatka jarzynowa 160g ( <b>JAJ, SEL, MLE</b> ), Schab z gór 40g ( <b>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt owocowy 1szt. ( <b>MLE</b> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2243.88 kcal; Białko ogółem: 102.89g; Tłuszcz ogółem: 54.86g; Węglowodany ogółem: 282.36g; Kw. tł. nasycone: 22.67g; Sól: 7.22g; Sód: 1649.35 mg; Błonnik pokarmowy: 28.07g; W tym cukry: 40.40g; WW: 28.43 Por; Potas: 3558.33 mg; Wapń: 309.52 mg; Fosfor: 981.04 mg; Żelazo: 8.33 mg; Magnez: 272.19 mg;		
<b>czwartek 2026-04-23</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z k. jęczmienna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Schab szlachecki 40g ( <b>SOJ</b> ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml ( <b>MLE, SEL, GLU</b> ), Kieszonka z kurczaka z pieczarkami i serem pieczona 100g ( <b>MLE</b> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z selera i brzoskwini 150g ( <b>SEL</b> ), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Sałatka jarzynowa 160g ( <b>JAJ, SEL, MLE</b> ), Schab z gór 40g ( <b>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Papryka świeża 30g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),		
Podwieczorek: Surówka z marchewki i jabłka 100g		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2555.18 kcal; Białko ogółem: 96.89g; Tłuszcz ogółem: 89.56g; Węglowodany ogółem: 301.93g; Kw. tł. nasycone: 29.77g; Sól: 7.73g; Sód: 1949.86 mg; Błonnik pokarmowy: 40.45g; W tym cukry: 45.18g; WW: 30.44 Por; Potas: 4294.49 mg; Wapń: 407.34 mg; Fosfor: 1276.04 mg; Żelazo: 12.37 mg; Magnez: 391.71 mg;		
<b>czwartek 2026-04-23</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>czwartek 2026-04-23</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z białych warzyw 700ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),		
Podwieczorek: Sok bananowy 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2156.84 kcal; Białko ogółem: 65.62g; Tłuszcz ogółem: 64.49g; Węglowodany ogółem: 328.72 g; Kw. tł. nasycone: 38.72 g; Sól: 3.39 g; Sód: 1235.28 mg; Błonnik pokarmowy: 26.99g; W tym cukry: 67.59g; WW: 33.08 Por; Potas: 3754.40 mg; Wapń: 1136.24 mg; Fosfor: 1292.16 mg; Żelazo: 6.25 mg; Magnez: 258.45 mg;		
<b>czwartek 2026-04-23</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Schab szlachecki mielony 40g ( <b>SOJ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z białych warzyw 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Filet z piersi kurczaka gotowany mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Kalań gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Sałatka jarzynowa rozdrobiona 160g ( <b>JAJ, SEL, MLE</b> ), Schab z gór mielony 40g ( <b>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),		
Podwieczorek: Sok bananowy 1szt.		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2527.21 kcal; Białko ogółem: 108.59g; Tłuszcz ogółem: 62.90g; Węglowodany ogółem: 331.83g; Kw. tł. nasycone: 28.77g; Sól: 6.87g; Sód: 1586.76 mg; Błonnik pokarmowy: 27.46g; W tym cukry: 34.96g; WW: 33.38 Por; Potas: 3736.17 mg; Wapń: 411.26 mg; Fosfor: 916.71 mg; Żelazo: 6.11 mg; Magnez: 222.76 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2026-04-24</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
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> ), Szyzka własnej roboty 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek świeży b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ),	Zupa zacierkowa 350ml ( <i>GLU, SEL, JAJ</i> ), Ryba pieczona panierowana 100g ( <i>GLU, JAJ, RYB</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z białej 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> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Dżem 1szt., Szyzka od teścia 40g ( <i>SOJ</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mix warzyw w słupkach 100g		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2623.23 kcal; Białko ogółem: 108.34g; Tłuszcz ogółem: 87.00g; Węglowodany ogółem: 298.98g; Kw. tł. nasycone: 21.61g; Sól: 6.21 g; Sód: 1422.63 mg; Błonnik pokarmowy: 33.20g; W tym cukry: 55.86g; WW: 30.00 Por; Potas: 3810.48 mg; Wapń: 847.01 mg; Fosfor: 1448.25 mg; Żelazo: 10.11 mg; Magnez: 324.96 mg;		
<b>piątek 2026-04-24</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb pszenno-żytni 40g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Bułka kajzerka pszenna 1szt. ( <i>GLU, SOJ, MLE</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta z jajka z zieleniną 100g ( <i>JAJ, MLE</i> ), Szyzka własnej roboty 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ),	Zupa zacierkowa 350ml ( <i>GLU, SEL, JAJ</i> ), Ryba pieczona w ziołach 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 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> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Dżem 1szt., Szyzka od teścia 40g ( <i>SOJ</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mus owocowo - warzywny 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2449.93 kcal; Białko ogółem: 118.67g; Tłuszcz ogółem: 60.68g; Węglowodany ogółem: 298.55g; Kw. tł. nasycone: 19.48g; Sól: 5.19g; Sód: 1029.95 mg; Błonnik pokarmowy: 24.48g; W tym cukry: 42.81g; WW: 29.97 Por; Potas: 3435.24 mg; Wapń: 728.48 mg; Fosfor: 1350.96 mg; Żelazo: 7.56 mg; Magnez: 269.06 mg;		
<b>piątek 2026-04-24</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Bułka grahamka 1szt. ( <i>GLU</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta z jajka z zieleniną 100g ( <i>JAJ, MLE</i> ), Szyzka własnej roboty 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek świeży b/s 40g, Sałata masłowa 10g, Rzodkiewka czerwona 30g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ),	Zupa zacierkowa 350ml ( <i>GLU, SEL, JAJ</i> ), Ryba pieczona w ziołach 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z białej kapusty z olejem 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Szyzka od teścia 40g ( <i>SOJ</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Mix warzyw w słupkach 100g		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2651.96 kcal; Białko ogółem: 112.30g; Tłuszcz ogółem: 88.24g; Węglowodany ogółem: 301.35g; Kw. tł. nasycone: 23.36g; Sól: 6.36g; Sód: 1491.43 mg; Błonnik pokarmowy: 35.44g; W tym cukry: 49.94g; WW: 30.24 Por; Potas: 3917.68 mg; Wapń: 855.01 mg; Fosfor: 1582.65 mg; Żelazo: 11.71 mg; Magnez: 377.76 mg;		
<b>piątek 2026-04-24</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
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
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>piątek 2026-04-24</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Kawa zbożowa z mlekiem 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: Kisiel z mlekiem 100ml ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2003.04 kcal; Białko ogółem: 68.11g; Tłuszcz ogółem: 67.56g; Węglowodany ogółem: 280.11g; Kw. tł. nasycone: 40.14g; Sól: 5.48g; Sód: 1311.53 mg; Błonnik pokarmowy: 22.57g; W tym cukry: 91.61g; WW: 28.12 Por; Potas: 2581.73 mg; Wapń: 1439.32 mg; Fosfor: 1386.23 mg; Żelazo: 4.57 mg; Magnez: 229.17 mg;		
<b>piątek 2026-04-24</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
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> ), Szyzka własnej roboty mielona 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ),	Zupa krem z selera 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach mielona 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Brokuł gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Dżem 1szt., Szyzka od teścia mielona 40g ( <i>SOJ</i> ), Herbata owocowa b/c 250ml

<b>II Śniadanie:</b> Sok warzywny 200ml	<b>Podwieczorek:</b> Kisiel z mlekiem 100ml ( <i>MLE</i> ),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2431.12 kcal; Białko ogółem: 127.30g; Tłuszcz ogółem: 59.60g; Węglowodany ogółem: 294.51g; Kw. tł. nasycone: 27.31g; Sól: 8.92g; Sód: 1575.79 mg; Błonnik pokarmowy: 22.03g; W tym cukry: 58.67g; WW: 29.57 Por; Potas: 3328.69 mg; Wapń: 860.52 mg; Fosfor: 1311.62 mg; Żelazo: 5.13 mg; Magnez: 223.56 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2026-04-25</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
Zupa ml. z ryżem 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek Haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ketchup 10g, Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml ( <i>MLE, SEL, GLU</i> ), Makaron pełnoziarnisty 200g ( <i>GLU</i> ), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos śmietanowy z brokulami 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Surówka z marchewki 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Sałatka z drobnym makaronem i ogórkiem 160g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> ), Szynka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Serek Kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy z musem owocowym 100g ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2716.70 kcal; Białko ogółem: 136.88g; Tłuszcz ogółem: 68.30g; Węglowodany ogółem: 328.50g; Kw. tł. nasycone: 32.19g; Sól: 10.27g; Sód: 1921.34 mg; Błonnik pokarmowy: 30.00g; W tym cukry: 62.08g; WW: 33.02 Por; Potas: 3087.45 mg; Wapń: 424.54 mg; Fosfor: 1048.10 mg; Żelazo: 8.75 mg; Magnez: 267.82 mg;		
<b>sobota 2026-04-25</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z ryżem 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek Haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ketchup 10g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml ( <i>MLE, SEL, GLU</i> ), Makaron penne 200g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos śmietanowy z brokulami 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Marchew junior gotowana 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Sałatka z drobnym makaronem 160g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> ), Szynka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Serek Kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy z musem owocowym 100g ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2688.72 kcal; Białko ogółem: 133.76g; Tłuszcz ogółem: 65.82g; Węglowodany ogółem: 256.70g; Kw. tł. nasycone: 31.97g; Sól: 9.47g; Sód: 1594.92 mg; Błonnik pokarmowy: 21.90g; W tym cukry: 52.06g; WW: 25.77 Por; Potas: 2538.98 mg; Wapń: 359.51 mg; Fosfor: 880.39 mg; Żelazo: 6.55 mg; Magnez: 195.10 mg;		
<b>sobota 2026-04-25</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z ryżem 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek Haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 30g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml ( <i>MLE, SEL, GLU</i> ), Makaron pełnoziarnisty 200g ( <i>GLU</i> ), Filet z piersi kurczaka gotowany 100g, Sos śmietanowy z brokulami 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Surówka z marchewki 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 z drobnym makaronem i ogórkiem 160g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> ), Szynka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Serek Kiri 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 musem owocowym 100g ( <i>MLE</i> ),		
Podwieczorek: Kefir 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2739.45 kcal; Białko ogółem: 142.28g; Tłuszcz ogółem: 69.76g; Węglowodany ogółem: 334.26g; Kw. tł. nasycone: 34.04g; Sól: 10.23 g; Sód: 1950.89 mg; Błonnik pokarmowy: 31.92g; W tym cukry: 56.05g; WW: 33.64 Por; Potas: 3344.05 mg; Wapń: 584.29 mg; Fosfor: 1287.60 mg; Żelazo: 10.36 mg; Magnez: 332.42 mg;		
<b>sobota 2026-04-25</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
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
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>sobota 2026-04-25</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
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> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2232.90 kcal; Białko ogółem: 95.05g; Tłuszcz ogółem: 69.46g; Węglowodany ogółem: 308.29g; Kw. tł. nasycone: 40.86g; Sól: 3.41g; Sód: 1283.55 mg; Błonnik pokarmowy: 24.37g; W tym cukry: 75.73g; WW: 31.07 Por; Potas: 3428.55 mg; Wapń: 1263.80 mg; Fosfor: 1544.50 mg; Żelazo: 6.65 mg; Magnez: 280.20 mg;		
<b>sobota 2026-04-25</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
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> ), Schab benedyktyński mielony 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek Haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa mielona 1szt. ( <i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z kalafiora 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Filet z piersi kurczaka gotowany 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> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Szynka tostowa mielona 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Serek Kiri 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: 2793.45 kcal; Białko ogółem: 139.57g; Tłuszcz ogółem: 94.04g; Węglowodany ogółem: 304.20g; Kw. tł. nasycone: 45.85g; Sól: 9.69g; Sód: 1751.50 mg; Błonnik pokarmowy: 18.08g; W tym cukry: 34.09g; WW: 30.55 Por; Potas: 2675.02 mg; Wapń: 520.37 mg; Fosfor: 919.55 mg; Żelazo: 5.04 mg; Magnez: 185.36 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2026-04-26</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml ( <b>MLE</b> ), Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g ( <b>MLE</b> ), Szyunka od teścia 40g ( <b>SOJ</b> ), Powidła - 1szt., Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <b>SOJ, MLE</b> ),	Rosół z makaronem 350ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ), Schab w majeranku pieczony 100g, Sos pieczeniowy 100ml ( <b>GLU</b> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z czerwonej kapusty 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Kurczak gotowany z kurnej półki 40g ( <b>GLU, SOJ, SEL, MLE</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2699.33 kcal; Białko ogółem: 119.40g; Tłuszcz ogółem: 66.06g; Węglowodany ogółem: 357.07g; Kw. tł. nasycone: 24.02g; Sól: 6.99g; Sód: 1322.23 mg; Błonnik pokarmowy: 32.42g; W tym cukry: 91.94g; WW: 35.96 Por; Potas: 4526.67 mg; Wapń: 784.76 mg; Fosfor: 1461.43 mg; Żelazo: 11.94 mg; Magnez: 387.20 mg;		
<b>niedziela 2026-04-26</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml ( <b>MLE</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Twarożek z koperkiem 80g ( <b>MLE</b> ), Szyunka od teścia 40g ( <b>SOJ</b> ), Powidła 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <b>SOJ, MLE</b> ),	Rosół z makaronem 350ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ), Schab w majeranku pieczony 100g, Sos pieczeniowy 50ml ( <b>GLU</b> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Bukiet jarzyn gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Kurczak gotowany z kurnej półki 40g ( <b>GLU, SOJ, SEL, MLE</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2571.39 kcal; Białko ogółem: 118.77g; Tłuszcz ogółem: 55.43g; Węglowodany ogółem: 347.90g; Kw. tł. nasycone: 23.19g; Sól: 6.91g; Sód: 1292.54 mg; Błonnik pokarmowy: 29.47g; W tym cukry: 85.71g; WW: 35.03 Por; Potas: 4134.45 mg; Wapń: 708.86 mg; Fosfor: 1315.78 mg; Żelazo: 10.46 mg; Magnez: 340.64 mg;		
<b>niedziela 2026-04-26</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml ( <b>MLE</b> ), Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g ( <b>MLE</b> ), Szyunka od teścia 40g ( <b>SOJ</b> ), Rzodkiewka czerwona 30g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <b>SOJ, MLE</b> ),	Rosół z makaronem 350ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ), Schab w majeranku pieczony 100g, Sos pieczeniowy 50ml ( <b>GLU</b> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z czerwonej kapusty 150g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Kurczak gotowany z kurnej półki 40g ( <b>GLU, SOJ, SEL, MLE</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		Podwieczorek: Sałatka z pomidorkami koktajlowymi 100g
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2587.51 kcal; Białko ogółem: 119.61g; Tłuszcz ogółem: 67.07g; Węglowodany ogółem: 336.50g; Kw. tł. nasycone: 24.28g; Sól: 7.16 g; Sód: 1397.69 mg; Błonnik pokarmowy: 35.23g; W tym cukry: 83.25g; WW: 33.95 Por; Potas: 4861.73 mg; Wapń: 804.98 mg; Fosfor: 1608.15 mg; Żelazo: 14.00 mg; Magnez: 446.82 mg;		
<b>niedziela 2026-04-26</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>niedziela 2026-04-26</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <b>SOJ, MLE</b> ),	Zupa krem z marchwi 700ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		Podwieczorek: Actimel 1szt. ( <b>MLE</b> ),
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2684.16 kcal; Białko ogółem: 114.45g; Tłuszcz ogółem: 86.42g; Węglowodany ogółem: 361.14g; Kw. tł. nasycone: 42.72g; Sól: 3.96g; Sód: 1423.83 mg; Błonnik pokarmowy: 25.88g; W tym cukry: 81.79g; WW: 36.34 Por; Potas: 4900.23 mg; Wapń: 1496.72 mg; Fosfor: 1863.64 mg; Żelazo: 7.29 mg; Magnez: 359.00 mg;		
<b>niedziela 2026-04-26</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Twarożek z koperkiem 80g ( <b>MLE</b> ), Szyunka od teścia mielona 40g ( <b>SOJ</b> ), Powidła - 1 szt., Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <b>SOJ, MLE</b> ),	Zupa krem z marchwi 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Schab w majeranku pieczony mielony 100g, Sos ziołowy 100ml ( <b>GLU</b> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 80g ( <b>GLU, SOJ, SEL, JAJ, MLE, GOR</b> ), Kurczak gotowany z kurnej półki mielony 40g ( <b>GLU, SOJ, SEL, MLE</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		Podwieczorek: Actimel 1szt. ( <b>MLE</b> ),

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2701.35 kcal; Białko ogółem: 120.79g; Tłuszcz ogółem: 67.91g; Węglowodany ogółem: 351.33g; Kw. tł. nasycone: 32.93g; Sól: 7.52g; Sód: 1524.88 mg; Błonnik pokarmowy: 24.90g; W tym cukry: 45.74g; WW: 35.31 Por; Potas: 3873.18 mg; Wapń: 864.85 mg; Fosfor: 1186.10 mg; Żelazo: 6.80 mg; Magnez: 236.32 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2026-04-27</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
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</i> ), Schab szlachecki 40g ( <i>SOJ</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Żurek z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g ( <i>SOJ, MLE</i> ), Kasza jęczmienna 200g ( <i>GLU</i> ), Sos pieczeniowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Serek wiejski 1szt. ( <i>MLE</i> ), Schab z kija 40g, Miód sztukowy 1szt., Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2307.67 kcal; Białko ogółem: 102.28g; Tłuszcz ogółem: 41.97g; Węglowodany ogółem: 321.08g; Kw. tł. nasycone: 16.65g; Sól: 7.30g; Sód: 1692.43 mg; Błonnik pokarmowy: 29.15g; W tym cukry: 45.52g; WW: 32.23 Por; Potas: 3289.79 mg; Wapń: 509.49 mg; Fosfor: 1243.89 mg; Żelazo: 11.37 mg; Magnez: 283.18 mg;		
<b>poniedziałek 2026-04-27</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
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</i> ), Schab szlachecki 40g ( <i>SOJ</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Żurek z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g ( <i>SOJ, MLE</i> ), Kasza jęczmienna 200g ( <i>GLU</i> ), Sos pieczeniowy 50ml ( <i>GLU</i> ), Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Serek wiejski 1szt. ( <i>MLE</i> ), Schab z kija 40g, Miód sztukowy 1szt., Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2307.91 kcal; Białko ogółem: 102.08g; Tłuszcz ogółem: 41.55g; Węglowodany ogółem: 320.64g; Kw. tł. nasycone: 16.58g; Sól: 7.22g; Sód: 1660.24 mg; Błonnik pokarmowy: 25.94g; W tym cukry: 42.92g; WW: 32.13 Por; Potas: 3008.84 mg; Wapń: 484.92 mg; Fosfor: 1112.94 mg; Żelazo: 9.73 mg; Magnez: 238.33 mg;		
<b>poniedziałek 2026-04-27</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
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</i> ), Schab szlachecki 40g ( <i>SOJ</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Żurek z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Zraz wieprzowy ze schabu duszony 100g ( <i>SOJ, MLE</i> ), Kasza jęczmienna 200g ( <i>GLU</i> ), Sos pieczeniowy 50ml ( <i>GLU</i> ), 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> ), Serek wiejski 1szt. ( <i>MLE</i> ), Schab z kija 40g, Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 30g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
<b>Podwieczorek:</b> Pomidor z mozzarellą i oliwą 100g ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2394.44 kcal; Białko ogółem: 114.67g; Tłuszcz ogółem: 57.30g; Węglowodany ogółem: 305.05g; Kw. tł. nasycone: 27.86g; Sól: 7.76g; Sód: 1844.51 mg; Błonnik pokarmowy: 32.01g; W tym cukry: 36.48g; WW: 30.57 Por; Potas: 3555.79 mg; Wapń: 533.09 mg; Fosfor: 1413.74 mg; Żelazo: 13.27 mg; Magnez: 341.71 mg;		
<b>poniedziałek 2026-04-27</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
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
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>poniedziałek 2026-04-27</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
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 owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
<b>Podwieczorek:</b> Maślanka naturalna 200ml ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2245.73 kcal; Białko ogółem: 72.89g; Tłuszcz ogółem: 67.16g; Węglowodany ogółem: 338.95g; Kw. tł. nasycone: 40.36g; Sól: 3.45g; Sód: 1163.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 73.38g; WW: 34.02 Por; Potas: 3162.72 mg; Wapń: 1188.22 mg; Fosfor: 1233.20 mg; Żelazo: 6.47 mg; Magnez: 245.62 mg;		
<b>poniedziałek 2026-04-27</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
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 jajkiem, rybą i koperkiem 100g ( <i>JAJ, RYB</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</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> ), Serek wiejski 1szt. ( <i>MLE</i> ), Schab z kija mielony 40g, Miód sztukowy 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
<b>Podwieczorek:</b> Maślanka naturalna 200ml ( <i>MLE</i> ),		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 3021.53 kcal; Białko ogółem: 131.59g; Tłuszcz ogółem: 68.08g; Węglowodany ogółem: 411.76g; Kw. tł. nasycone: 35.36g; Sól: 8.66g; Sód: 2138.11 mg; Błonnik pokarmowy: 26.52g; W tym cukry: 57.11g; WW: 41.27 Por; Potas: 3752.95 mg; Wapń: 785.91 mg; Fosfor: 1192.26 mg; Żelazo: 8.65 mg; Magnez: 243.37 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2026-04-28</b>		
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (MLE), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Kurczak po chińsku gotowany 200g (GLU, SEL, SEZ), Ryż biały na sytko 200g, Surówka Coleslaw 150g (JAJ, GOR, MLE), Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Schab z kija 40g, Serek Kiri 1szt. (MLE), Sałatka ziemniaczana 160g (SOJ, MLE, SEL), Ogórek kiszony 40g, Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonymi rodzynkami 100g (GLU, MLE),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2827.75 kcal; Białko ogółem: 148.29g; Tłuszcz ogółem: 63.07g; Węglowodany ogółem: 361.21g; Kw. tł. nasycone: 30.68g; Sól: 8.32g; Sód: 1648.94 mg; Błonnik pokarmowy: 34.97g; W tym cukry: 68.77g; WW: 36.28 Por; Potas: 4045.50 mg; Wapń: 1089.02 mg; Fosfor: 1744.74 mg; Żelazo: 11.41 mg; Magnez: 401.85 mg;		
<b>wtorek 2026-04-28</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z ziołami 100g (MLE), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa barszcz czerwony 350ml (MLE, SEL), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Ryż biały na sytko 200g, Kalafor gotowany na parze 100g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Schab z kija 40g, Serek Kiri 1szt. (MLE), Sałatka ziemniaczana 160g (SOJ, MLE, SEL), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym 100g (GLU, MLE),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2796.95 kcal; Białko ogółem: 140.98g; Tłuszcz ogółem: 64.87g; Węglowodany ogółem: 350.13g; Kw. tł. nasycone: 30.23g; Sól: 8.30g; Sód: 1596.26 mg; Błonnik pokarmowy: 28.36g; W tym cukry: 62.38g; WW: 35.25 Por; Potas: 3710.90 mg; Wapń: 980.97 mg; Fosfor: 1517.15 mg; Żelazo: 10.01 mg; Magnez: 334.13 mg;		
<b>wtorek 2026-04-28</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą kukurydzianą 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z ziarnami i ziołami 100g (MLE), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Ogórek świeży b/skóry 40g, Rzodkiewka czerwona 30g, Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (MLE, SEL), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony 100g, Ryż brązowy na sytko 200g, Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Surówka Coleslaw 150g (JAJ, GOR, MLE), Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Schab z kija 40g, Serek Kiri 1szt. (MLE), Sałatka ziemniaczana 160g (SOJ, MLE, SEL), Ogórek kiszony 40g, Sałata masłowa 10g, Papryka świeża 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z jabłkiem prażonym b/c 100g (GLU, MLE),		
Podwieczorek: Maślanka naturalna 200ml (MLE),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2856.53 kcal; Białko ogółem: 145.83g; Tłuszcz ogółem: 65.85g; Węglowodany ogółem: 372.64g; Kw. tł. nasycone: 31.19g; Sól: 8.30g; Sód: 1720.87 mg; Błonnik pokarmowy: 42.25g; W tym cukry: 58.75g; WW: 37.51 Por; Potas: 4320.69 mg; Wapń: 1138.50 mg; Fosfor: 1960.63 mg; Żelazo: 14.08 mg; Magnez: 544.19 mg;		
<b>wtorek 2026-04-28</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
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
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>wtorek 2026-04-28</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa krem z brokuła 700ml (SEL), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2228.08 kcal; Białko ogółem: 70.29g; Tłuszcz ogółem: 67.84g; Węglowodany ogółem: 331.10g; Kw. tł. nasycone: 40.76g; Sól: 3.27g; Sód: 1184.44 mg; Błonnik pokarmowy: 21.82g; W tym cukry: 73.16g; WW: 33.28 Por; Potas: 3771.63 mg; Wapń: 1325.24 mg; Fosfor: 1381.89 mg; Żelazo: 5.97 mg; Magnez: 266.75 mg;		
<b>wtorek 2026-04-28</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Twarożek z ziołami 100g (MLE), Schab benedyktyński mielony 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Serek Haga 1szt. (MLE), Kawa zbożowa na mleku b/c 250ml (GLU, MLE),	Zupa krem z brokuła 350ml (SEL), Filet drobiowy faszerowany szpinakiem duszony mielony 100g, Sos pietruszkowy 100ml (GLU), Ziemniaki gotowane puree 200g, Kalafor gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło sztukowe 10g 2szt. (MLE), Schab z kija mielony 40g, Serek Kiri 1szt. (MLE), Sałatka ziemniaczana rozdrobniona 160g (SOJ, MLE, SEL), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		
Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. (MLE),		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2621.50 kcal; Białko ogółem: 134.30g; Tłuszcz ogółem: 61.99g; Węglowodany ogółem: 326.99g; Kw. tł. nasycone: 33.82g; Sól: 7.85g; Sód: 1299.25 mg; Błonnik pokarmowy: 23.05g; W tym cukry: 30.51g; WW: 32.97 Por; Potas: 3773.46 mg; Wapń: 448.79 mg; Fosfor: 1003.19 mg; Żelazo: 6.28 mg; Magnez: 217.11 mg;

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2026-04-29</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
Zupa ml. z ryżem 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> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Ketchup 15g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Ser żółty 20g ( <i>MLE</i> ), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml ( <i>MLE, SEL, GLU</i> ), Łopátka wieprzowa pieczona 100g, Sos pieczeniowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z marchwi i selera 150g ( <i>SEL</i> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Burak pieczony w plastrach z fetą 100g ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2699.77 kcal; Białko ogółem: 139.39g; Tłuszcz ogółem: 90.16g; Węglowodany ogółem: 274.86g; Kw. tł. nasycone: 35.57g; Sól: 9.30g; Sód: 2366.90 mg; Błonnik pokarmowy: 32.77g; W tym cukry: 45.23g; WW: 27.84 Por; Potas: 4245.35 mg; Wapń: 711.53 mg; Fosfor: 1346.06 mg; Żelazo: 12.48 mg; Magnez: 322.69 mg;		
<b>środa 2026-04-29</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z ryżem 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> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Ketchup 15g, Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml ( <i>MLE, SEL, GLU</i> ), Klopsik z indyka gotowany 100g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Sos koperkowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Marchewka 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> ), Burak pieczony w plastrach z fetą 100g ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałata masłowa 10g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2531.10 kcal; Białko ogółem: 124.57g; Tłuszcz ogółem: 71.63g; Węglowodany ogółem: 287.38g; Kw. tł. nasycone: 28.26g; Sól: 9.19g; Sód: 2183.97 mg; Błonnik pokarmowy: 30.39g; W tym cukry: 40.73g; WW: 29.00 Por; Potas: 4042.02 mg; Wapń: 515.51 mg; Fosfor: 1103.57 mg; Żelazo: 10.48 mg; Magnez: 284.08 mg;		
<b>środa 2026-04-29</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z ryżem 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>GOR, SEL, SOJ, MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml ( <i>MLE, SEL, GLU</i> ), Klopsik z indyka gotowany 100g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Sos koperkowy 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> ), Burak pieczony w plastrach z fetą 100g ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Kiri szt. ( <i>MLE</i> ), Papryka świeża 40g, Ogórek świeży b/skóry 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
Podwieczorek: Podpłomyki b/c 2szt. ( <i>GLU, SOJ, MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2665.93 kcal; Białko ogółem: 129.88g; Tłuszcz ogółem: 80.38g; Węglowodany ogółem: 305.66g; Kw. tł. nasycone: 34.25g; Sól: 8.89g; Sód: 2104.90 mg; Błonnik pokarmowy: 36.89g; W tym cukry: 33.73g; WW: 30.90 Por; Potas: 4360.54 mg; Wapń: 566.17 mg; Fosfor: 1419.86 mg; Żelazo: 13.30 mg; Magnez: 379.72 mg;		
<b>środa 2026-04-29</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
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
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>środa 2026-04-29</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna 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: Actimel 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 1961.46 kcal; Białko ogółem: 60.88g; Tłuszcz ogółem: 63.14g; Węglowodany ogółem: 283.99g; Kw. tł. nasycone: 37.54g; Sól: 5.60g; Sód: 1117.72 mg; Błonnik pokarmowy: 17.45g; W tym cukry: 73.94g; WW: 28.51 Por; Potas: 2283.60 mg; Wapń: 1175.73 mg; Fosfor: 1053.76 mg; Żelazo: 5.45 mg; Magnez: 196.05 mg;		
<b>środa 2026-04-29</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
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 benedyktyński mielony 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z buraka 350ml ( <i>GLU, SEL</i> ), Klopsik z indyka z koperkiem gotowany mielony 100g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos koperkowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Marchew gotowana puree 150g ( <i>GLU, MLE</i> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Pasztet Zdżicha wieprzowy 50g ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Kurczak gotowany mielony 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek Kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 200ml		
Podwieczorek: Actimel 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2904.13 kcal; Białko ogółem: 127.51g; Tłuszcz ogółem: 96.96g; Węglowodany ogółem: 328.74g; Kw. tł. nasycone: 47.11g; Sól: 11.94g; Sód: 2011.45 mg; Błonnik pokarmowy: 25.14g; W tym cukry: 40.99g; WW: 33.00 Por; Potas: 3265.96 mg; Wapń: 562.30 mg; Fosfor: 892.32 mg; Żelazo: 7.61 mg; Magnez: 214.72 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2026-04-30</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Jajko got. 1szt. ( <b>JAJ</b> ), Schab z kaszubskiej wędzony 40g ( <b>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Ogórek świeży b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), Makaron 200g z twarogiem 100g i owocami 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Szyńka tostowa 40g ( <b>MLE, GOR</b> ), Pasta z makreli 80g ( <b>JAJ, RYB, GOR</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 200ml		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2213.43 kcal; Białko ogółem: 96.87g; Tłuszcz ogółem: 53.37g; Węglowodany ogółem: 279.06g; Kw. tł. nasycone: 21.08g; Sól: 6.88g; Sód: 1903.41 mg; Błonnik pokarmowy: 26.01g; W tym cukry: 40.12g; WW: 28.12 Por; Potas: 2592.37 mg; Wapń: 467.42 mg; Fosfor: 1195.80 mg; Żelazo: 9.27 mg; Magnez: 261.96 mg;		
<b>czwartek 2026-04-30</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb pszenny 30g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Jajko got. 1szt. ( <b>JAJ</b> ), Schab z kaszubskiej wędzony 40g ( <b>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), Makaron 200g z twarogiem 100g i owocami 100g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, SEZ</b> ), Chleb pszenny 30g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Szyńka tostowa 40g ( <b>MLE, GOR</b> ) Paprykarz 80g ( <b>RYB</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 200ml		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2195.71 kcal; Białko ogółem: 96.66g; Tłuszcz ogółem: 46.78g; Węglowodany ogółem: 289.42g; Kw. tł. nasycone: 20.34g; Sól: 6.76g; Sód: 1901.94 mg; Błonnik pokarmowy: 25.76g; W tym cukry: 39.29g; WW: 29.14 Por; Potas: 2600.29 mg; Wapń: 465.91 mg; Fosfor: 1203.76 mg; Żelazo: 9.38 mg; Magnez: 263.25 mg;		
<b>czwartek 2026-04-30</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z płatkami owsianymi 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Jajko got. 1szt. ( <b>JAJ</b> ), Schab z kaszubskiej wędzony 40g ( <b>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Ogórek świeży b/skóry 40g, Pomidor b/skóry 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 350ml ( <b>GLU, SEL</b> ), Risotto z ryżu brązowego z warzywami 400g, Kompot owocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Szyńka tostowa 40g ( <b>MLE, GOR</b> ), Paprykarz 80g ( <b>RYB</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/skóry 40g, Papryka świeża 40g, Salata maslowa 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok pomidorowy 200ml		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2212.65 kcal; Białko ogółem: 85.54g; Tłuszcz ogółem: 47.68g; Węglowodany ogółem: 315.82g; Kw. tł. nasycone: 18.22g; Sól: 6.90 g; Sód: 1968.64 mg; Błonnik pokarmowy: 33.11g; W tym cukry: 25.93g; WW: 31.87 Por; Potas: 3114.13 mg; Wapń: 425.87 mg; Fosfor: 1294.08 mg; Żelazo: 12.37 mg; Magnez: 341.77 mg;		
<b>czwartek 2026-04-30</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa kooperacyjna</b>		
Zupa kooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa kooperacyjna 350ml ( <b>MLE, SEL, DWU</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>czwartek 2026-04-30</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 700ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Kompot owocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml ( <b>MLE</b> ), Podwieczorek: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2206.23 kcal; Białko ogółem: 70.09g; Tłuszcz ogółem: 65.91g; Węglowodany ogółem: 334.80g; Kw. tł. nasycone: 39.51g; Sól: 3.39g; Sód: 1174.98 mg; Błonnik pokarmowy: 25.53g; W tym cukry: 73.38g; WW: 33.62 Por; Potas: 3178.72 mg; Wapń: 1193.22 mg; Fosfor: 1234.20 mg; Żelazo: 6.57 mg; Magnez: 247.62 mg;		
<b>czwartek 2026-04-30</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Jajko got. 1szt. ( <b>JAJ</b> ), Schab z kaszubskiej wędzony mielony 40g ( <b>GLU, GOR, MLE, SEL, JAJ, SEZ</b> ), Serek Haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z dyni 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Zraz wieprzowy ze schabu duszony mielony 100g ( <b>SOJ, MLE</b> ), Sos koperkowy 100ml ( <b>GLU</b> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g ( <b>GLU</b> ), Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <b>MLE</b> ), Twarożek naturalny 50g ( <b>MLE</b> ), Szyńka tostowa mielona 40g ( <b>MLE, GOR</b> ), Serek Tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka naturalna 200ml ( <b>MLE</b> ), Podwieczorek: Sok marchwiowo-jabłkowy 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2415.95 kcal; Białko ogółem: 105.11g; Tłuszcz ogółem: 51.52g; Węglowodany ogółem: 330.50g; Kw. tł. nasycone: 26.87g; Sól: 7.31g; Sód: 1491.83 mg; Błonnik pokarmowy: 22.90 g; W tym cukry: 41.82g; WW: 33.17 Por; Potas: 3151.31 mg; Wapń: 500.33 mg; Fosfor: 815.40 mg; Żelazo: 7.51 mg; Magnez: 187.59 mg;		

Oddział: CO		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2026-05-01</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 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> ), Szyunka konserwowa wieprzowa 40g ( <i>SOJ, MLE, SEL</i> ), Dżem 1szt., Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <i>SOJ, MLE</i> ),	Zupa selerowa z ryżem 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona panierowana 100g ( <i>GLU, JAJ, RYB</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kiszzonej kapusty z marchewką 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> ), Szyunka konserwowa drobiowa 40g, Sałatka z pomidorami i dressingiem 160g, Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany waniliowy 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2588.84 kcal; Białko ogółem: 123.59g; Tłuszcz ogółem: 79.19g; Węglowodany ogółem: 292.66g; Kw. tł. nasycone: 27.13g; Sól: 8.09g; Sód: 1905.30 mg; Błonnik pokarmowy: 30.40g; W tym cukry: 51.81g; WW: 29.44 Por; Potas: 3969.35 mg; Wapń: 794.36 mg; Fosfor: 1495.34 mg; Żelazo: 11.32 mg; Magnez: 344.67 mg;		
<b>piątek 2026-05-01</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb pszenno-żytni 40g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Bułka pszenna 1szt. ( <i>GLU</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Szyunka konserwowa wieprzowa 40g ( <i>SOJ, MLE, SEL</i> ), Dżem 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <i>SOJ, MLE</i> ),	Zupa selerowa z ryżem 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Bukiet jarzyn gotowany na parze 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, SEZ</i> ), Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Szyunka konserwowa drobiowa 40g, Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Mus owocowo - warzywny 1szt., Pomidor b/skóry 40g, Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany waniliowy 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2464.50 kcal; Białko ogółem: 129.56g; Tłuszcz ogółem: 52.54g; Węglowodany ogółem: 322.33g; Kw. tł. nasycone: 25.47g; Sól: 6.90g; Sód: 1511.12 mg; Błonnik pokarmowy: 26.30g; W tym cukry: 47.86g; WW: 32.51 Por; Potas: 3724.11 mg; Wapń: 761.48 mg; Fosfor: 1569.37 mg; Żelazo: 10.77 mg; Magnez: 328.51 mg;		
<b>piątek 2026-05-01</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ogr. łatwo. przysw. węglowodanów oddział</b>		
Zupa ml. z kaszą jaglaną 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> ), Szyunka konserwowa wieprzowa 40g ( <i>SOJ, MLE, SEL</i> ), Ogórek świeży b/skóry 30g, Rzodkiewka czerwona 30g, Sałata masłowa 10g, Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <i>SOJ, MLE</i> ),	Zupa selerowa z ryżem 350ml ( <i>MLE, SEL, GLU</i> ), Ryba pieczona w ziołach 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane z pietruszką 200g, Surówka z kiszzonej kapusty z marchewką 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 konserwowa drobiowa 40g, Sałatka z pomidorami i dressingiem 160g, Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 30g, Serek Tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2505.50 kcal; Białko ogółem: 126.94g; Tłuszcz ogółem: 58.61g; Węglowodany ogółem: 326.11g; Kw. tł. nasycone: 25.79g; Sól: 7.96g; Sód: 1962.74 mg; Błonnik pokarmowy: 36.55g; W tym cukry: 81.69g; WW: 32.77 Por; Potas: 5114.22 mg; Wapń: 826.95 mg; Fosfor: 1811.57 mg; Żelazo: 14.12 mg; Magnez: 475.97 mg;		
<b>piątek 2026-05-01</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
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
<b>Wartości odżywcze:</b> 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;		
<b>piątek 2026-05-01</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>		
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 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: Kefir 1szt. ( <i>MLE</i> ),		
<b>Podwieczorek:</b> Sok marchwiowy 200ml		
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2143.84 kcal; Białko ogółem: 68.12g; Tłuszcz ogółem: 64.69g; Węglowodany ogółem: 322.77g; Kw. tł. nasycone: 38.80g; Sól: 3.63g; Sód: 1292.28 mg; Błonnik pokarmowy: 26.99g; W tym cukry: 73.74g; WW: 32.48 Por; Potas: 3637.40 mg; Wapń: 1290.74 mg; Fosfor: 1403.16 mg; Żelazo: 6.40 mg; Magnez: 273.45 mg;		
<b>piątek 2026-05-01</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>		
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> ), Dżem 1szt., Serek Haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Szyunka konserwowa wieprzowa mielona 40g ( <i>SOJ, MLE, SEL</i> ), Kakao gotowane na mleku b/c 250ml ( <i>SOJ, MLE</i> ),	Zupa krem z białych warzyw 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach mielona 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Sos ziołowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Brokuł gotowany puree 150g, Kompot owocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło sztukowe 10g 2szt. ( <i>MLE</i> ), Pasztet Zdzicha wieprzowy 50g ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Szyunka konserwowa drobiowa mielona 40g, Mus owocowo - warzywny 1szt., Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml

II Śniadanie: Kefir 1szt. (MLE),

Podwieczorek: Sok warzywny 200ml

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2630.69 kcal; Białko ogółem: 131.86g; Tłuszcz ogółem: 59.64g; Węglowodany ogółem: 359.01g; Kw. tł. nasycone: 27.86g; Sól: 9.90g; Sód: 1556.74 mg; Błonnik pokarmowy: 24.21g; W tym cukry: 68.78g; WW: 36.17 Por; Potas: 4128.63 mg; Wapń: 966.24 mg; Fosfor: 1449.10 mg; Żelazo: 6.53 mg; Magnez: 278.18 mg;