

## Jadłospisy dla oddziałów

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2026-05-21</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>		
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Pasztet 80g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Schab benedyktyński 40g ( <b>SOJ, SEL, GOR, MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa selerowa z ziemniakami 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), Kurczak w sosie curry duszony 200g ( <b>GLU, MLE</b> ), Ryż brązowy 200g, Surówka Coleslaw 150g ( <b>MLE</b> ), Kompot truskawkowy 250ml	Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Salátka gyros 160g ( <b>MLE, JAJ, GOR</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Rzodkiewka 40g, Salata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2756.55 kcal; Białko ogółem: 134.07g; Tłuszcz: 109.62g; Kwasy tłuszczowe nas: 40.62g; Węglowodany ogółem: 316.77g; Suma cukrów prostych: 43.01g; Błonnik pokarmowy: 32.56g; Sód: 4145.39 mg; Sól: 13.19g; Potas: 4677.61 mg; Magnez: 491.93 mg; Wapń: 848.01 mg; Witamina C: 307.75 mg; Witamina E: 19.39 mg; Żelazo: 18.84 mg;

<b>czwartek 2026-05-21</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>		
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenny 30g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Pasztet 80g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Schab benedyktyński 40g ( <b>SOJ, SEL, GOR, MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa selerowa z ziemniakami 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Potrawka drobiowa w sosie śmietanowym gotowana 200g ( <b>GLU, MLE</b> ), Ryż biały 200g, Brokuly gotowane 150g, Kompot truskawkowy 250ml	Chleb pszenny 30g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Burak pieczony w plastrach z fetą 100g ( <b>MLE</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Salata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2433.36 kcal; Białko ogółem: 115.68g; Tłuszcz: 105.36g; Kwasy tłuszczowe nas: 40.44g; Węglowodany ogółem: 321.72g; Suma cukrów prostych: 39.35g; Błonnik pokarmowy: 29.51g; Sód: 2361.49 mg; Sól: 8.54g; Potas: 3552.51 mg; Magnez: 296.38 mg; Wapń: 793.96 mg; Witamina C: 304.48 mg; Witamina E: 18.74 mg; Żelazo: 17.91 mg;

<b>czwartek 2026-05-21</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>		
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Pasztet 80g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Schab benedyktyński 40g ( <b>SOJ, SEL, GOR, MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa selerowa z ziemniakami 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), Potrawka drobiowa w sosie śmietanowym gotowana 200g ( <b>GLU, MLE</b> ), Ryż brązowy 200g, Surówka Coleslaw 150g ( <b>MLE</b> ), Kompot truskawkowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Salátka gyros 160g ( <b>MLE, JAJ, GOR</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Rzodkiewka 40g, Salata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),	Podwieczorek: Sok marchwiowy 1szt.	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2725.51 kcal; Białko ogółem: 131.32g; Tłuszcz: 113.06g; Kwasy tłuszczowe nas: 42.71g; Węglowodany ogółem: 313.24g; Suma cukrów prostych: 41.66g; Błonnik pokarmowy: 39.05g; Sód: 4369.81 mg; Sól: 13.23g; Potas: 4202.95 mg; Magnez: 537.73 mg; Wapń: 885.81 mg; Witamina C: 297.16 mg; Witamina E: 18.53 mg; Żelazo: 21.43 mg;

<b>czwartek 2026-05-21</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>		
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Pasztet 80g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Schab benedyktyński 40g ( <b>SOJ, SEL, GOR, MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml	Zupa selerowa z ziemniakami 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Potrawka drobiowa w sosie śmietanowym gotowana 200g ( <b>GLU, MLE</b> ), Ryż biały 200g, Brokuly gotowane 150g, Kompot truskawkowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Burak pieczony w plastrach z fetą 100g ( <b>MLE</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: S kyr naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),	Podwieczorek: Sok marchwiowy 1szt.	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2517.31 kcal; Białko ogółem: 113.06g; Tłuszcz: 109.32g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.98g; Węglowodany ogółem: 206.10g; Suma cukrów prostych: 41.00g; Błonnik pokarmowy: 24.97g; Sód: 3415.01 mg; Sól: 10.84g; Potas: 3729.95 mg; Magnez: 401.33 mg; Wapń: 837.41 mg; Witamina C: 297.16 mg; Witamina E: 17.60 mg; Żelazo: 16.59 mg;

<b>czwartek 2026-05-21</b>		
<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>		
Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;

czwartek 2026-05-21		Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Krem z białych warzyw 700ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Kompot truskawkowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>II Śniadanie:</b> Jogurt naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),	<b>Podwieczorek:</b> Sok marchwiowy 100% 1szt.	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2412.44 kcal; Białko ogółem: 74.18g; Tłuszcz: 69.71g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.87g; Węglowodany ogółem: 344.28g; Suma cukrów prostych: 24.41g; Błonnik pokarmowy: 23.06g; Sód: 1126.39 mg; Sól: 3.58g; Potas: 2311.33 mg; Magnez: 248.85 mg; Wapń: 525.40 mg; Witamina C: 218.55 mg; Witamina E: 7.35 mg; Żelazo: 12.58 mg;

czwartek 2026-05-21		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Schab benedyktyński mielony 40g ( <b>SOJ, SEL, GOR, MLE</b> ), Pasztet 80g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Krem z białych warzyw 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Potrawka drobiowa w sosie śmietanowym gotowana mielona 200g ( <b>GLU, MLE</b> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Brokuły gotowane puree 150g, Kompot truskawkowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Kurczak gotowany mielony 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Twarożek naturalny 80g ( <b>MLE</b> ), Miód 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
<b>II Śniadanie:</b> Jogurt naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),	<b>Podwieczorek:</b> Sok marchwiowy 100% 1szt.	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2422.68 kcal; Białko ogółem: 82.32g; Tłuszcz: 89.86g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.22g; Węglowodany ogółem: 334.34g; Suma cukrów prostych: 42.32g; Błonnik pokarmowy: 30.30g; Sód: 1281.00 mg; Sól: 6.68g; Potas: 5354.81 mg; Magnez: 379.62 mg; Wapń: 607.18 mg; Witamina C: 320.64 mg; Witamina E: 15.34 mg; Żelazo: 16.95 mg;		

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-05-22		Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział	
Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą 350ml (MLE), Bułka grahamka 1szt. (GLU), Chleb pszenno-żytni 40g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g (JAJ, MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Serek haga 1szt. (MLE), Ogórek zielony b/s 40g, Salata zielona 10g, Papryka świeża 40g, Bawarka b/c 250ml (MLE),		Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, JAJ, MLE, SEL), Ryba pieczona w ziołach 100g (RYB), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z białej kapusty, kukurydzy i pora 150g, Kompot wiśniowy 250ml	Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Dżem 25g 1szt., Twaróg krojony 100g (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Papryka świeża 30g, Ogórek zielony b/s 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy z mussem owocowym 150g (MLE),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2406.15 kcal; Białko ogółem: 118.68g; Tłuszcz: 77.53g; Kwasy tłuszczowe nas: 34.06g; Węglowodany ogółem: 318.87g; Suma cukrów prostych: 72.68g; Błonnik pokarmowy: 36.07g; Sód: 4535.41 mg; Sól: 14.03g; Potas: 6174.00 mg; Magnez: 547.94 mg; Wapń: 1328.83 mg; Witamina C: 827.16 mg; Witamina E: 23.13 mg; Żelazo: 27.37 mg;			
piątek 2026-05-22		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział	
Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą 350ml (MLE), Bułka kajzerka pszenna 1szt. (GLU), Chleb pszenno-żytni 40g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g (JAJ, MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Serek haga 1szt. (MLE), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Bawarka b/c 250ml (MLE),		Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, JAJ, MLE, SEL), Ryba pieczona w ziołach 100g (RYB), Ziemniaki gotowane 200g, Marchewka baby gotowana 150g, Kompot wiśniowy 250ml	Chleb pszenny 30g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Dżem 25g 1szt., Twaróg krojony 100g (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy z mussem owocowym 150g (MLE),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2259.65 kcal; Białko ogółem: 109.51g; Tłuszcz: 71.65g; Kwasy tłuszczowe nas: 33.83g; Węglowodany ogółem: 300.56g; Suma cukrów prostych: 69.00g; Błonnik pokarmowy: 27.10g; Sód: 4512.37 mg; Sól: 13.76g; Potas: 5045.11 mg; Magnez: 410.80 mg; Wapń: 980.33 mg; Witamina C: 397.77 mg; Witamina E: 13.94 mg; Żelazo: 18.64 mg;			
piątek 2026-05-22		Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą 350ml (MLE), Bułka grahamka 1szt. (GLU), Chleb graham 40g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło 20g (MLE), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g (JAJ, MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Serek haga 1szt. (MLE), Papryka świeża 40g, Salata zielona 10g, Ogórek zielony b/s 40g, Bawarka b/c 250ml (MLE)		Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, JAJ, MLE, SEL), Ryba pieczona w ziołach 100g (RYB), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z białej kapusty, kukurydzy i pora 150g, Kompot wiśniowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło 20g (MLE), Serek tartare 1szt. (MLE), Twaróg krojony 100g (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Papryka świeża 30g, Ogórek zielony b/s 40g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy b/c z mussem owocowym 150g (MLE),		Podwieczorek: Kefir 150ml 1szt. (MLE),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2485.05 kcal; Białko ogółem: 129.03g; Tłuszcz: 81.70g; Kwasy tłuszczowe nas: 36.50g; Węglowodany ogółem: 325.62g; Suma cukrów prostych: 68.35g; Błonnik pokarmowy: 40.43g; Sód: 4716.96 mg; Sól: 14.24g; Potas: 6486.15 mg; Magnez: 619.89 mg; Wapń: 1492.68 mg; Witamina C: 824.31 mg; Witamina E: 23.92 mg; Żelazo: 29.30 mg;			
piątek 2026-05-22		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą 350ml (MLE), Chleb graham 40g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Bułka grahamka 1szt. (GLU), Masło 20g (MLE), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g (JAJ, MLE), Schab szlachecki 40g (SOJ), Serek haga 1szt. (MLE), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Bawarka b/c 250ml (MLE)		Zupa pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, JAJ, MLE, SEL), Ryba pieczona w ziołach 100g (RYB), Ziemniaki gotowane 200g, Marchewka baby gotowana 150g, Kompot wiśniowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło 20g (MLE), Serek tartare 1szt. (MLE), Twaróg krojony 100g (MLE), Kurczak gotowany 40g (SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU), Pomidor b/s 40g, Salata zielona 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Budyń czekoladowy b/c z mussem owocowym 150g (MLE),		Podwieczorek: Kefir 150ml 1szt. (MLE),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2317.55 kcal; Białko ogółem: 120.21g; Tłuszcz: 74.68g; Kwasy tłuszczowe nas: 35.98g; Węglowodany ogółem: 305.81g; Suma cukrów prostych: 65.57g; Błonnik pokarmowy: 34.34g; Sód: 4699.92 mg; Sól: 13.99g; Potas: 5424.46 mg; Magnez: 510.35 mg; Wapń: 1148.98 mg; Witamina C: 394.92 mg; Witamina E: 14.76 mg; Żelazo: 21.30 mg;			
piątek 2026-05-22		Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna	
Zupa pooperacyjna 350ml (GLU, MLE), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml (GLU, MLE), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (GLU, MLE), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			

piątek 2026-05-22 Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona		
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 700ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Kompot wiśniowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),	Podwieczorek: Sok marchwiowy 100% 1szt.	
<p><b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2332.48 kcal; Białko ogółem: 65.99g; Tłuszcz: 78.18g; Kwasy tłuszczowe nas: 47.06g; Węglowodany ogółem: 350.12g; Suma cukrów prostych: 27.17g; Błonnik pokarmowy: 20.08g; Sód: 1333.42 mg; Sól: 4.23g; Potas: 1352.00 mg; Magnez: 185.50 mg; Wapń: 371.66 mg; Witamina C: 3.48 mg; Witamina E: 4.52 mg; Żelazo: 7.64 mg;</p>		
piątek 2026-05-22 Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Schab szlachecki mielony 40g ( <i>SOJ</i> ), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g ( <i>JAJ, MLE</i> ), Serek haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa krem z selera 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach mielona 100g ( <i>RYB</i> ), Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot wiśniowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany mielony 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Twarożek naturalny 50g ( <i>MLE</i> ), Dżem 25g 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),	Podwieczorek: Sok marchwiowy 100% 1szt.	
<p><b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2437.56 kcal; Białko ogółem: 120.61g; Tłuszcz: 88.42g; Kwasy tłuszczowe nas: 44.93g; Węglowodany ogółem: 299.30g; Suma cukrów prostych: 29.86g; Błonnik pokarmowy: 28.51g; Sód: 2582.51 mg; Sól: 8.59g; Potas: 4522.19 mg; Magnez: 378.49 mg; Wapń: 529.32 mg; Witamina C: 294.60 mg; Witamina E: 8.41 mg; Żelazo: 19.32 mg;</p>		

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2026-05-23</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna 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, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Pasta buraczano-twarogowa 50g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Rzodkiewka 30g, Herbata owocowa b/c 250ml		Rosół z makaronem 350ml ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Gołąbki z młodej kapusty duszone 100g ( <i>GLU</i> ), Sos pomidorowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot jabłkowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałatka z drobnym makaronem i ogórkiem 160g ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Papryka świeża 30g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok owocowy 1szt.			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2351.52 kcal; Białko ogółem: 102.55 g; Tłuszcz: 87.60g; Kwasy tłuszczowe nas: 38.40g; Węglowodany ogółem: 295.10g; Suma cukrów prostych: 79.03g; Błonnik pokarmowy: 28.91g; Sód: 3042.29 mg; Sól: 10.26 g; Potas: 4467.34 mg; Magnez: 349.45 mg; Wapń: 838.63 mg; Witamina C: 263.17 mg; Witamina E: 16.16 mg; Żelazo: 12.26 mg;			
<b>sobota 2026-05-23</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Pasta buraczano-twarogowa 50g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata owocowa b/c 250ml		Rosół z makaronem 350ml ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Klopsik z indyka duszony 100g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Sos pomidorowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot jabłkowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałatka z drobnym makaronem 160g ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok owocowy 1szt.			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2217.12 kcal; Białko ogółem: 83.12g; Tłuszcz: 64.63g; Kwasy tłuszczowe nas: 34.38g; Węglowodany ogółem: 329.50g; Suma cukrów prostych: 52.35g; Błonnik pokarmowy: 28.16g; Sód: 3682.34 mg; Sól: 12.65g; Potas: 3879.77 mg; Magnez: 311.83 mg; Wapń: 690.81 mg; Witamina C: 92.88 mg; Witamina E: 8.14 mg; Żelazo: 9.41 mg;			
<b>sobota 2026-05-23</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Pasta buraczano-twarogowa 50g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Rzodkiewka 30g, Herbata owocowa b/c 250ml		Rosół z makaronem 350ml ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Klopsik z indyka duszony 100g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Sos pomidorowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot jabłkowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałatka z drobnym makaronem i ogórkiem 160g ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Papryka świeża 30g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.		Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2360.77 kcal; Białko ogółem: 95.76 g; Tłuszcz: 78.20g; Kwasy tłuszczowe nas: 38.26g; Węglowodany ogółem: 256.58g; Suma cukrów prostych: 67.38g; Błonnik pokarmowy: 32.98g; Sód: 3120.13 mg; Sól: 10.68g; Potas: 4955.04 mg; Magnez: 390.12 mg; Wapń: 1232.49 mg; Witamina C: 313.00 mg; Witamina E: 18.08 mg; Żelazo: 12.96 mg;			
<b>sobota 2026-05-23</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Pasta buraczano-twarogowa 50g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata owocowa b/c 250ml		Rosół z makaronem 350ml ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> ), Klopsik z indyka duszony 100g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Sos pomidorowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot jabłkowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałatka z drobnym makaronem 160g ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.		Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2301.97 kcal; Białko ogółem: 90.83g; Tłuszcz: 70.99g; Kwasy tłuszczowe nas: 36.38g; Węglowodany ogółem: 262.52g; Suma cukrów prostych: 54.93g; Błonnik pokarmowy: 24.80g; Sód: 3430.79 mg; Sól: 11.71 g; Potas: 3949.87 mg; Magnez: 304.38 mg; Wapń: 845.96 mg; Witamina C: 93.53 mg; Witamina E: 7.80 mg; Żelazo: 8.33 mg;			
<b>sobota 2026-05-23</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>sobota 2026-05-23</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata owocowa b/c 250ml		Krem z buraka 700ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Kompot jabłkowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.		Podwieczorek: Maślanka 200ml ( <i>MLE</i> ),	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2366.62 kcal; Białko ogółem: 54.68g; Tłuszcz: 79.32g; Kwasy tłuszczowe nas: 48.06g; Węglowodany ogółem: 332.56g; Suma cukrów prostych: 23.42g; Błonnik pokarmowy: 19.20g; Sód: 1292.76 mg; Sól: 3.97g; Potas: 1425.13 mg; Magnez: 188.14 mg; Wapń: 490.43 mg; Witamina C: 5.48 mg; Witamina E: 4.37 mg; Żelazo: 7.39 mg;

sobota 2026-05-23		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński mielony 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Pasta buraczano-twarogowa 50g ( <i>MLE</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata owocowa b/c 250ml	Krem z buraka 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Klopsik z indyka duszony mielony 100g ( <i>GLU, JAJ</i> ), Sos pomidorowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot jabłkowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Schab z gór mielony 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Jajko gotowane 1szt. ( <i>JAJ</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.	Podwieczorek: Maślanka 200ml ( <i>MLE</i> ),		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2332.62 kcal; Białko ogółem: 97.97g; Tłuszcz: 94.10g; Kwasy tłuszczowe nas: 47.59g; Węglowodany ogółem: 281.15g; Suma cukrów prostych: 24.88g; Błonnik pokarmowy: 20.42g; Sód: 2845.21 mg; Sól: 9.19g; Potas: 3575.80 mg; Magnez: 282.08 mg; Wapń: 433.97 mg; Witamina C: 156.35 mg; Witamina E: 6.44 mg; Żelazo: 13.88 mg;

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>niedziela 2026-05-24</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna 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, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Kurczak bobrownik 40g ( <i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i> ), Ketchup 15g, Serek Bieluch 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata zielona b/c 250ml		Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Filet drobiowy z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Sałata zielona z jogurtem 150g ( <i>MLE</i> ), Kompot wieloowocowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta mięsno-jarzynowa 50g ( <i>SEL</i> ), Szyunka delikatna z fileta 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany waniliowy 1szt. ( <i>MLE</i> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2654.36 kcal; Białko ogółem: 138.42g; Tłuszcz: 86.70g; Kwasy tłuszczowe nas: 39.93g; Węglowodany ogółem: 344.25g; Suma cukrów prostych: 63.38g; Błonnik pokarmowy: 46.63 g; Sód: 3141.03 mg; Sól: 10.17g; Potas: 6226.17 mg; Magnez: 635.90 mg; Wapń: 1433.93 mg; Witamina C: 339.76 mg; Witamina E: 11.07 mg; Żelazo: 32.78 mg;			
<b>niedziela 2026-05-24</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Kurczak bobrownik 40g ( <i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i> ), Ketchup 15g, Serek Bieluch 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata zielona b/c 250ml		Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Filet drobiowy z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Kalafior gotowany 150g, Kompot wieloowocowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta mięsno-jarzynowa 50g ( <i>SEL</i> ), Szyunka delikatna z fileta 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany waniliowy 1szt. ( <i>MLE</i> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2522.60 kcal; Białko ogółem: 107.11g; Tłuszcz: 74.57g; Kwasy tłuszczowe nas: 37.11g; Węglowodany ogółem: 362.89g; Suma cukrów prostych: 105.10g; Błonnik pokarmowy: 29.02g; Sód: 3030.26 mg; Sól: 9.75g; Potas: 4535.33 mg; Magnez: 492.59 mg; Wapń: 938.55 mg; Witamina C: 97.17 mg; Witamina E: 8.63 mg; Żelazo: 17.16 mg;			
<b>niedziela 2026-05-24</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Kurczak bobrownik 40g ( <i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i> ), Serek Bieluch 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata zielona b/c 250ml		Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Filet drobiowy z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Sałata zielona z jogurtem 150g ( <i>MLE</i> ), Kompot wieloowocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta mięsno-jarzynowa 50g ( <i>SEL</i> ), Szyunka delikatna z fileta 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Papryka świeża 40g, Ogórek kiszony 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		Podwieczorek: Marchewka w słupkach 50g	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2283.85 kcal; Białko ogółem: 120.71g; Tłuszcz: 84.92g; Kwasy tłuszczowe nas: 38.86g; Węglowodany ogółem: 279.58g; Suma cukrów prostych: 65.09g; Błonnik pokarmowy: 44.12g; Sód: 2746.58 mg; Sól: 8.61g; Potas: 6410.57 mg; Magnez: 621.95 mg; Wapń: 1353.62 mg; Witamina C: 340.86 mg; Witamina E: 13.12 mg; Żelazo: 31.11 mg;			
<b>niedziela 2026-05-24</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Kurczak bobrownik 40g ( <i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i> ), Serek Bieluch 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata zielona b/c 250ml		Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Filet drobiowy z morelą duszony 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Kalafior gotowany 150g, Kompot wieloowocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta mięsno-jarzynowa 50g ( <i>SEL</i> ), Szyunka delikatna z fileta 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Serek homogenizowany naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		Podwieczorek: Kisiel owocowy b/c 100g	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2117.80 kcal; Białko ogółem: 96.87g; Tłuszcz: 73.29g; Kwasy tłuszczowe nas: 37.11g; Węglowodany ogółem: 278.09g; Suma cukrów prostych: 102.86g; Błonnik pokarmowy: 22.30g; Sód: 2404.66 mg; Sól: 7.67g; Potas: 4298.53 mg; Magnez: 446.19 mg; Wapń: 911.35 mg; Witamina C: 97.17 mg; Witamina E: 7.88 mg; Żelazo: 15.24 mg;			
<b>niedziela 2026-05-24</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>niedziela 2026-05-24</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata zielona b/c 250ml		Krem z dyni 700ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Kompot wieloowocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna b/c 250ml

<b>II Śniadanie:</b> Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		<b>Podwieczorek:</b> Sok marchew - jablko 1szt.
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2218.93 kcal; Białko ogółem: 93.85g; Tłuszcz: 63.67g; Kwasy tłuszczowe nas: 34.14g; Węglowodany ogółem: 310.28g; Suma cukrów prostych: 73.61g; Błonnik pokarmowy: 31.47g; Sód: 2969.48 mg; Sól: 10.06g; Potas: 4470.33 mg; Magnez: 397.11 mg; Wapń: 1090.47 mg; Witamina C: 380.05 mg; Witamina E: 10.42 mg; Żelazo: 17.06 mg;		
<b>niedziela 2026-05-24</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 20g ( <i>MLE</i> ), Kurczak bobrownik mielony 40g ( <i>GLU, MLE, GOR, JAJ, SEL</i> ), Parówka drobiowa mielona 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata ziołowa b/c 250ml	Krem z dyni 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Filet drobiowy z morelą duszony mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Kalafior gotowany puree 150g, Kompot wieloowocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Szynka delikatna z fileta mielona 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Pasta mięsno-jarzynowa 50g ( <i>SEL</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>II Śniadanie:</b> Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		<b>Podwieczorek:</b> Sok marchew - jablko 1szt.
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2389.94 kcal Białko ogółem: 112.97g; Tłuszcz: 72.52g; Kwasy tłuszczowe nas: 40.52g; Węglowodany ogółem: 334.75g; Suma cukrów prostych: 43.68g; Błonnik pokarmowy: 32.65g; Sód: 2807.68 mg; Sól: 9.29g; Potas: 4952.73 mg; Magnez: 404.65 mg; Wapń: 710.39 mg; Witamina C: 353.45 mg; Witamina E: 9.41 mg; Żelazo: 17.79 mg;		

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>poniedziałek 2026-05-25</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Pasztet 50g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR), Szyńka od teścia 40g (SOJ), Ser żółty 20g (MLE), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (GLU, MLE),		Żurek z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL), Udko pieczone z kurczaka 100g, Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka tęczowa 150g, Kompot truskawkowo-rabarbarowy 250ml	Chleb graham 30g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Serek tartare 1szt. (MLE), Sałatka jarzynowa 160g (JAJ, MLE, SEL), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml (MLE),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2362.15 kcal; Białko ogółem: 95.33g; Tłuszcz: 83.59g; Kwasy tłuszczowe nas: 39.29g; Węglowodany ogółem: 313.88g; Suma cukrów prostych: 61.30g; Błonnik pokarmowy: 29.21g; Sód: 2715.58 mg; Sól: 9.17g; Potas: 5628.93 mg; Magnez: 451.72 mg; Wapń: 975.23 mg; Witamina C: 261.74 mg; Witamina E: 12.79 mg; Żelazo: 14.55 mg;			
<b>poniedziałek 2026-05-25</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Pasztet 50g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR), Szyńka od teścia 40g (SOJ), Serek tartare 1szt. (MLE), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (GLU, MLE),		Żurek z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL), Udko pieczone z kurczaka 100g, Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g (GLU), Kompot truskawkowo-rabarbarowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ), Chleb pszenno-żytni 80g (GLU, SOJ, MLE, SEZ), Masło 20g (MLE), Serek tartare 1szt. (MLE), Sałatka jarzynowa 160g (JAJ, MLE, SEL), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml (MLE),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2272.79 kcal; Białko ogółem: 89.17g; Tłuszcz: 75.56g; Kwasy tłuszczowe nas: 35.39g; Węglowodany ogółem: 316.18g; Suma cukrów prostych: 66.19g; Błonnik pokarmowy: 28.41g; Sód: 1772.70 mg; Sól: 6.92g; Potas: 5796.17 mg; Magnez: 430.82 mg; Wapń: 794.84 mg; Witamina C: 174.17 mg; Witamina E: 8.68 mg; Żelazo: 16.62 mg;			
<b>poniedziałek 2026-05-25</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło 20g (MLE), Pasztet 50g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR), Szyńka od teścia 40g (SOJ), Serek tartare 1szt. (MLE), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (GLU, MLE),		Żurek z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL), Udko pieczone z kurczaka 100g, Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka tęczowa 150g, Kompot truskawkowo-rabarbarowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło 20g (MLE), Serek tartare 1szt. (MLE), Sałatka jarzynowa 160g (JAJ, MLE, SEL), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy b/c 200ml (MLE),		Podwieczorek: Podplomyki b/c 2szt. (GLU, JAJ)	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2394.79 kcal; Białko ogółem: 97.25g; Tłuszcz: 81.37g; Kwasy tłuszczowe nas: 36.52g; Węglowodany ogółem: 336.03g; Suma cukrów prostych: 59.70g; Błonnik pokarmowy: 36.57g; Sód: 2862.19 mg; Sól: 9.13g; Potas: 5848.25 mg; Magnez: 535.42 mg; Wapń: 832.34 mg; Witamina C: 261.74 mg; Witamina E: 13.89 mg; Żelazo: 17.32 mg;			
<b>poniedziałek 2026-05-25</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml (MLE), Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło 20g (MLE), Pasztet 50g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR), Szyńka od teścia 40g (SOJ), Serek tartare 1szt. (MLE), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (GLU, MLE),		Żurek z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL), Udko pieczone z kurczaka 100g, Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g (GLU), Kompot truskawkowo-rabarbarowy b/c 250ml	Chleb graham 110g (GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ), Masło 20g (MLE), Serek tartare 1szt. (MLE), Sałatka jarzynowa 160g (JAJ, MLE, SEL), Schab benedyktyński 40g (SOJ, SEL, GOR, MLE), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy b/c 200ml (MLE),		Podwieczorek: Podplomyki b/c 2szt. (GLU, JAJ)	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2376.19 kcal; Białko ogółem: 97.19g; Tłuszcz: 78.02g; Kwasy tłuszczowe nas: 36.11g; Węglowodany ogółem: 338.52g; Suma cukrów prostych: 64.61g; Błonnik pokarmowy: 35.77g; Sód: 2101.90 mg; Sól: 7.23g; Potas: 6032.37 mg; Magnez: 520.82 mg; Wapń: 816.04 mg; Witamina C: 174.17 mg; Witamina E: 9.86 mg; Żelazo: 19.54 mg;			
<b>poniedziałek 2026-05-25</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml (GLU, MLE), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml (GLU, MLE), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml (GLU, MLE), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>poniedziałek 2026-05-25</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml (GLU, MLE),		Krem z białych warzyw 700ml (MLE, SEL), Kompot truskawkowo-rabarbarowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml (MLE),		Podwieczorek: Kisiel owocowy z mlekiem 100g (MLE)	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2412.44 kcal; Białko ogółem: 74.18g; Tłuszcz: 69.71g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.87 g; Węglowodany ogółem: 344.28g; Suma cukrów prostych: 24.41g; Błonnik pokarmowy: 23.06g; Sód: 1126.39 mg; Sól: 3.58g; Potas: 2311.33 mg; Magnez: 248.85 mg; Wapń: 525.40 mg; Witamina C: 218.55 mg; Witamina E: 7.35 mg; Żelazo: 12.58 mg;

poniedziałek 2026-05-25		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Szyńka od teścia mielona 40g ( <b>SOJ</b> ), Paszтет 50g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <b>GLU, MLE</b> ),	Krem z białych warzyw 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Udko gotowane z kurczaka mielone 100g, Sos śmietanowy 100ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g ( <b>GLU</b> ), Kompot truskawkowo-rabarbarowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Schab benedyktyński mielony 40g ( <b>SOJ, SEL, GOR, MLE</b> ), Salátka jarzynowa rozdrobniona 160g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> ), Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	
II Śniadanie: Koktajl owocowy 200ml ( <b>MLE</b> ),	Podwieczerek: Kisiel owocowy z mlekiem 100g ( <b>MLE</b> )		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2422.68 kcal; Białko ogółem: 82.32g; Tłuszcz: 89.86g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.22g; Węglowodany ogółem: 334.34g; Suma cukrów prostych: 42.32g; Błonnik pokarmowy: 30.30g; Sód: 1281.00 mg; Sól: 6.68g; Potas: 5354.81 mg; Magnez: 379.62 mg; Wapń: 607.18 mg; Witamina C: 320.64 mg; Witamina E: 15.34 mg; Żelazo: 16.95 mg;

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>wtorek 2026-05-26</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna 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, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką 100g ( <i>MLE</i> ), Schab szlachecki 40g ( <i>SOJ</i> ), Dżem 25g 1szt., Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa krupnik 350ml ( <i>GLU, SEL</i> ), Naleśniki ze szpinakiem i serem feta 3 sztuki ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Sos koperkowy 100ml ( <i>MLE</i> ), Surówka z marchwi 150g, Kompot wiśniowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g ( <i>JAJ, MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 3086.51 kcal; Białko ogółem: 146.61g; Tłuszcz: 109.82g; Kwasy tłuszczowe nas: 46.47g; Węglowodany ogółem: 390.42g; Suma cukrów prostych: 96.48g; Błonnik pokarmowy: 46.50g; Sód: 4109.32 mg; Sól: 12.85g; Potas: 5587.14 mg; Magnez: 605.79 mg; Wapń: 2052.34 mg; Witamina C: 606.43 mg; Witamina E: 30.03 mg; Żelazo: 29.02 mg;			
<b>wtorek 2026-05-26</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek z koperkiem 100g ( <i>MLE</i> ), Schab szlachecki 40g ( <i>SOJ</i> ), Dżem 25g 1szt., Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa krupnik 350ml ( <i>GLU, SEL</i> ), Pierogi ruskie dietetyczne 300g ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Marchewka baby gotowana 150g, Kompot wiśniowy 250ml	Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g ( <i>JAJ, MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Mus owocowo-warzywny 1szt., Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2346.42 kcal; Białko ogółem: 123.22g; Tłuszcz: 84.69g; Kwasy tłuszczowe nas: 40.59g; Węglowodany ogółem: 276.92g; Suma cukrów prostych: 77.75g; Błonnik pokarmowy: 30.93g; Sód: 2352.07 mg; Sól: 8.46g; Potas: 4387.78 mg; Magnez: 399.48 mg; Wapń: 1388.04 mg; Witamina C: 360.04 mg; Witamina E: 12.84 mg; Żelazo: 19.01 mg;			
<b>wtorek 2026-05-26</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką 100g ( <i>MLE</i> ), Schab szlachecki 40g ( <i>SOJ</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa krupnik 350ml ( <i>GLU, SEL</i> ), Pierogi ruskie dietetyczne 300g ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Surówka z marchwi 150g, Kompot wiśniowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g ( <i>JAJ, MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Papryka świeża 30g, Ogórek kiszony 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.		Podwieczorek: Sałatka grecka 100g ( <i>MLE</i> )	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2624.22 kcal; Białko ogółem: 148.65g; Tłuszcz: 96.41g; Kwasy tłuszczowe nas: 44.46g; Węglowodany ogółem: 310.8g; Suma cukrów prostych: 83.71g; Błonnik pokarmowy: 52.06g; Sód: 4124.77 mg; Sól: 12.38g; Potas: 6255.51 mg; Magnez: 652.70 mg; Wapń: 1891.39 mg; Witamina C: 601.96 mg; Witamina E: 23.82 mg; Żelazo: 28.74 mg;			
<b>wtorek 2026-05-26</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek z koperkiem 100g ( <i>MLE</i> ), Schab szlachecki 40g ( <i>SOJ</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa krupnik 350ml ( <i>GLU, SEL</i> ), Pierogi ruskie dietetyczne 300g ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Marchewka baby gotowana 150g, Kompot wiśniowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasta z jaj z natką pietruszki 100g ( <i>JAJ, MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.		Podwieczorek: Mus owocowo-warzywny 1szt.	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2407.82 kcal; Białko ogółem: 131.12g; Tłuszcz: 87.02g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.32g; Węglowodany ogółem: 288.76g; Suma cukrów prostych: 66.92g; Błonnik pokarmowy: 38.09g; Sód: 2681.02 mg; Sól: 8.76g; Potas: 4608.23 mg; Magnez: 488.23 mg; Wapń: 1405.99 mg; Witamina C: 357.19 mg; Witamina E: 14.01 mg; Żelazo: 21.86 mg;			
<b>wtorek 2026-05-26</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>wtorek 2026-05-26</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Krem z dyni 700ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Kompot wiśniowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna b/c 250ml

II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.		Podwieczorek: Actimel 1szt. (MLE),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2414.04 kcal; Białko ogółem: 66.80g; Tłuszcz: 72.94g; Kwasy tłuszczowe nas: 43.53g; Węglowodany ogółem: 376.89g; Suma cukrów prostych: 31.80g; Błonnik pokarmowy: 30.09g; Sód: 1227.60 mg; Sól: 3.89 g; Potas: 3749.34 mg; Magnez: 376.94 mg; Wapń: 872.78 mg; Witamina C: 420.62 mg; Witamina E: 11.18 mg; Żelazo: 18.99 mg;			
<b>wtorek 2026-05-26</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml (GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ), Chleb pszenny 110g (GLU, SOJ), Masło 20g (MLE), Schab szlachecki mielony 40g (SOJ), Twarożek z koperkiem 100g (MLE), Dżem 25g 1szt., Kakao b/c 250ml (MLE),		Krem z dyni 350ml (MLE, SEL), Filet z kurczaka gotowany mielony 100g, Sos śmietanowy 100ml (GLU, MLE), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot wiśniowy 250ml	
II Śniadanie: Sok warzywny 1szt.		Podwieczorek: Actimel 1szt. (MLE),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2593.61 kcal; Białko ogółem: 115.17g; Tłuszcz: 86.46g; Kwasy tłuszczowe nas: 44.42g; Węglowodany ogółem: 349.38g; Suma cukrów prostych: 47.95g; Błonnik pokarmowy: 27.89g; Sód: 2589.06 mg; Sól: 10.01g; Potas: 4714.43 mg; Magnez: 390.62 mg; Wapń: 763.62 mg; Witamina C: 267.95 mg; Witamina E: 10.39 mg; Żelazo: 15.02 mg;			

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>środa 2026-05-27</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Pasta z tuńczyka 80g ( <i>RYB, GOR, JAJ</i> ), Szynka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Ser żółty 20g ( <i>MLE</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml		Botwinka z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Kasza gryczana 200g ( <i>GLU</i> ), Schab po cygańsku 200g ( <i>GLU</i> ), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot wieloowocowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Szynka od teścia 40g ( <i>SOJ</i> ), Serek grani 1szt. ( <i>MLE</i> ), Powidła 1szt, Rzodkiewka 30g, Ogórek b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt owocowy 1szt. ( <i>MLE</i> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2699.97 kcal; Białko ogółem: 153.10g; Tłuszcz: 93.15g; Kwasy tłuszczowe nas: 43.45g; Węglowodany ogółem: 328.86g; Suma cukrów prostych: 54.42g; Błonnik pokarmowy: 56.69g; Sód: 4011.28 mg; Sól: 11.90g; Potas: 7621.92 mg; Magnez: 699.65 mg; Wapń: 1717.41 mg; Witamina C: 470.34 mg; Witamina E: 16.61 mg; Żelazo: 39.34 mg;			
<b>środa 2026-05-27</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Paprykarz 80g ( <i>RYB</i> ), Szynka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml		Botwinka z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Zrazik ze schabu b/farszu duszony 100g, Sos ziołowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Kasza jęczmienna 200g ( <i>GLU</i> ), Bukiet jarzyn gotowany 150g, Kompot wiśniowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Szynka od teścia 40g ( <i>SOJ</i> ), Serek grani 1szt. ( <i>MLE</i> ), Powidła 1szt., Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Jabłko pieczone z cynamonem 1szt, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt owocowy 1szt. ( <i>MLE</i> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2448.74 kcal; Białko ogółem: 115.86g; Tłuszcz: 73.48 g; Kwasy tłuszczowe nas: 37.75g; Węglowodany ogółem: 341.88g; Suma cukrów prostych: 68.51g; Błonnik pokarmowy: 39.54g; Sód: 3272.52 mg; Sól: 10.04g; Potas: 4847.74 mg; Magnez: 461.58 mg; Wapń: 1091.64 mg; Witamina C: 225.54 mg; Witamina E: 11.41 mg; Żelazo: 21.05 mg;			
<b>środa 2026-05-27</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Paprykarz 80g ( <i>RYB</i> ), Szynka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml		Botwinka z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Zrazik ze schabu b/farszu duszony 100g, Sos ziołowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Kasza gryczana 200g ( <i>GLU</i> ), Surówka z ogórka kiszzonego 150g, Kompot wiśniowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Szynka od teścia 40g ( <i>SOJ</i> ), Serek grani 1szt. ( <i>MLE</i> ), Rzodkiewka 30g, Ogórek b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		Podwieczorek: Pomidor z mozzarellą i oliwą 100g ( <i>MLE</i> )	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2600.07 kcal; Białko ogółem: 139.72g; Tłuszcz: 85.41g; Kwasy tłuszczowe nas: 40.21g; Węglowodany ogółem: 346.94g; Suma cukrów prostych: 53.31g; Błonnik pokarmowy: 63.57g; Sód: 4010.97 mg; Sól: 11.30g; Potas: 7922.14 mg; Magnez: 783.84 mg; Wapń: 1642.39 mg; Witamina C: 438.22 mg; Witamina E: 17.11 mg; Żelazo: 40.95 mg;			
<b>środa 2026-05-27</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jaglaną 350ml ( <i>MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Paprykarz 80g ( <i>RYB</i> ), Szynka tostowa 40g ( <i>MLE, GOR</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml		Botwinka z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Zrazik ze schabu b/farszu duszony 100g, Sos ziołowy 100ml ( <i>GLU</i> ), Kasza jęczmienna 200g ( <i>GLU</i> ), Bukiet jarzyn gotowany 150g, Kompot wiśniowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Szynka od teścia 40g ( <i>SOJ</i> ), Serek grani 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),		Podwieczorek: Jabłko pieczone z cynamonem 1szt.	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2379.34 kcal; Białko ogółem: 119.88g; Tłuszcz: 75.60g; Kwasy tłuszczowe nas: 38.69g; Węglowodany ogółem: 324.94g; Suma cukrów prostych: 67.16g; Błonnik pokarmowy: 45.08g; Sód: 3361.58 mg; Sól: 9.67g; Potas: 5082.41 mg; Magnez: 540.58 mg; Wapń: 1183.90 mg; Witamina C: 219.94 mg; Witamina E: 12.24 mg; Żelazo: 23.16 mg;			
<b>środa 2026-05-27</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>środa 2026-05-27</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna b/c 250ml		Krem z marchwi 700ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Kompot wiśniowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata owocowa b/c 250ml
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.		Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> ),	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2598.87 kcal; Białko ogółem: 59.74g; Tłuszcz: 75.08g; Kwasy tłuszczowe nas: 39.19g; Węglowodany ogółem: 398.32g; Suma cukrów prostych: 35.45g; Błonnik pokarmowy: 20.09g; Sód: 1016.10 mg; Sól: 3.23g; Potas: 1983.45 mg; Magnez: 186.19 mg; Wapń: 332.16 mg; Witamina C: 30.07 mg; Witamina E: 4.00 mg; Żelazo: 7.02 mg;

środa 2026-05-27		Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona	
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Szyunka tostowa mielona 40g ( <b>MLE, GOR</b> ), Pasztet 50g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Krem z marchwi 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Zrazik ze schabu b/farszu duszony mielony 100g, Sos ziołowy 100ml ( <b>GLU</b> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Bukiet jarzyn gotowany puree 150g, Kompot wiśniowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Szyunka od teścia mielona 40g ( <b>SOJ</b> ), Serek grani 1szt. ( <b>MLE</b> ), Powidła 1szt., Herbata owocowa b/c 250ml	
II Śniadanie: Sok bananowy 1szt.	Podwieczorek: Jogurt naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> ),		

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2249.67 kcal; Białko ogółem: 95.44g; Tłuszcz: 94.16g; Kwasy tłuszczowe nas: 49.09g; Węglowodany ogółem: 250.90g; Suma cukrów prostych: 43.18g; Błonnik pokarmowy: 19.62g; Sód: 2004.91 mg; Sól: 6.24g; Potas: 3604.21 mg; Magnez: 234.97 mg; Wapń: 518.99 mg; Witamina C: 125.61 mg; Witamina E: 3.63 mg; Żelazo: 9.99 mg;

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>czwartek 2026-05-28</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Jajecznica 100g ( <b>JAJ</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Ogórek zielony b/s 40g, Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <b>GLU, MLE</b> ),		Zupa warzywna 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), Kotlet drobiowy w sezamie pieczony 100g ( <b>GLU, JAJ, SEZ</b> ), Ziemniaki gotowane z natką pietruszki 200g, Mizeria 150g ( <b>MLE</b> ), Kompot truskawkowy 250ml	Chleb graham 30g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Sałatka ziemniaczana z rzodkiewką i szczypiorkiem 160g, Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Szynka od teścia 40g ( <b>SOJ</b> ), Papryka świeża 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 150g 1szt. ( <b>MLE</b> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2583.72 kcal; Białko ogółem: 136.89g; Tłuszcz: 63.42g; Kwasy tłuszczowe nas: 31.04g; Węglowodany ogółem: 384.25g; Suma cukrów prostych: 51.79g; Błonnik pokarmowy: 48.28g; Sód: 2789.78 mg; Sól: 9.61g; Potas: 7672.55 mg; Magnez: 651.88 mg; Wapń: 1673.36 mg; Witamina C: 1019.95 mg; Witamina E: 24.08 mg; Żelazo: 36.81 mg;			
<b>czwartek 2026-05-28</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Jajko 1szt. ( <b>JAJ</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Serek hoga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <b>GLU, MLE</b> ),		Zupa warzywna 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g ( <b>MLE</b> ), Sos śmietanowy 100ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Ziemniaki gotowane z natką pietruszki 200g, Marchewka gotowana 150g, Kompot truskawkowy 250ml	Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Sałatka ziemniaczana 160g, Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Szynka od teścia 40g ( <b>SOJ</b> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 150g 1szt. ( <b>MLE</b> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2937.50 kcal; Białko ogółem: 159.00g; Tłuszcz: 77.58g; Kwasy tłuszczowe nas: 37.02g; Węglowodany ogółem: 429.36g; Suma cukrów prostych: 57.63g; Błonnik pokarmowy: 70.14g; Sód: 2377.69 mg; Sól: 8.58g; Potas: 11093.83 mg; Magnez: 983.78 mg; Wapń: 2555.34 mg; Witamina C: 1781.05 mg; Witamina E: 40.73 mg; Żelazo: 61.78 mg;			
<b>czwartek 2026-05-28</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Jajko 1szt. ( <b>JAJ</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Serek hoga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Ogórek zielony b/s 40g, Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <b>GLU, MLE</b> ),		Zupa warzywna 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g ( <b>MLE</b> ), Sos śmietanowy 100ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Ziemniaki gotowane z natką pietruszki 200g, Mizeria 150g ( <b>MLE</b> ), Kompot truskawkowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Sałatka ziemniaczana z rzodkiewką i szczypiorkiem 160g, Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Szynka od teścia 40g ( <b>SOJ</b> ), Papryka świeża 40g, Sałata zielona 10g, Rzodkiewka 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 150g 1szt. ( <b>MLE</b> ),		Podwieczorek: Sok owocowo-warzywny 1szt.	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 3125.45 kcal; Białko ogółem: 174.55g; Tłuszcz: 82.47g; Kwasy tłuszczowe nas: 37.93g; Węglowodany ogółem: 459.92g; Suma cukrów prostych: 63.66g; Błonnik pokarmowy: 76.76g; Sód: 2866.43 mg; Sól: 9.38g; Potas: 11472.07 mg; Magnez: 1092.18 mg; Wapń: 2658.98 mg; Witamina C: 1908.42 mg; Witamina E: 43.67 mg; Żelazo: 66.25 mg;			
<b>czwartek 2026-05-28</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z zacierką 350ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ), Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Jajko 1szt. ( <b>JAJ</b> ), Kurczak gotowany 40g ( <b>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</b> ), Serek hoga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <b>GLU, MLE</b> ),		Zupa warzywna 350ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona 100g ( <b>MLE</b> ), Sos śmietanowy 100ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Ziemniaki gotowane z natką pietruszki 200g, Marchewka gotowana 150g, Kompot truskawkowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Sałatka ziemniaczana 160g, Serek tartare 1szt. ( <b>MLE</b> ), Szynka od teścia 40g ( <b>SOJ</b> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Skyr naturalny 150g 1szt. ( <b>MLE</b> ),		Podwieczorek: Sok owocowo-warzywny 1szt.	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 3100.90 kcal; Białko ogółem: 170.02g; Tłuszcz: 81.54g; Kwasy tłuszczowe nas: 37.77g; Węglowodany ogółem: 460.70g; Suma cukrów prostych: 65.05g; Błonnik pokarmowy: 77.50g; Sód: 2706.89 mg; Sól: 8.98g; Potas: 11330.03 mg; Magnez: 1073.78 mg; Wapń: 2576.54 mg; Witamina C: 1781.05 mg; Witamina E: 41.92 mg; Żelazo: 64.70 mg;			
<b>czwartek 2026-05-28</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <b>GLU, MLE</b> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>czwartek 2026-05-28</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <b>GLU, MLE</b> ),		Zupa krem z selera 700ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Kompot truskawkowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Herbata czarna b/c 250ml

II Śniadanie: Maślanka 200ml ( <i>MLE</i> ),		Podwieczorek: Sok marchwiowy 100% 1szt.
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2366.62 kcal; Białko ogółem: 54.68g; Tłuszcz: 79.32g; Kwasy tłuszczowe nas: 48.06g; Węglowodany ogółem: 332.56g; Suma cukrów prostych: 23.42g; Błonnik pokarmowy: 19.20g; Sód: 1292.76 mg; Sól: 3.97g; Potas: 1425.13 mg; Magnez: 188.14 mg; Wapń: 490.43 mg; Witamina C: 5.48 mg; Witamina E: 4.37 mg; Żelazo: 7.39 mg;		
<b>czwartek 2026-05-28</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 20g ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany mielony 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Jajko 1szt. ( <i>JAJ</i> ), Serek hąga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250ml ( <i>GLU, MLE</i> ),	Zupa krem z selera 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Roladka drobiowa z masłem i pietruszką duszona mielona 100g ( <i>MLE</i> ), Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Marchewka gotowana puree 150g, Kompot truskawkowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Szynka od teścia mielona 40g ( <i>SOJ</i> ), Sałatka ziemniaczana rozdrobniona 160g, Serek tartare 1szt. ( <i>MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Maślanka 200ml ( <i>MLE</i> ),		Podwieczorek: Sok marchwiowy 100% 1szt.
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2372.62 kcal; Białko ogółem: 97.97g; Tłuszcz: 94.10g; Kwasy tłuszczowe nas: 47.59g; Węglowodany ogółem: 281.15g; Suma cukrów prostych: 24.88g; Błonnik pokarmowy: 20.42 g; Sód: 2845.21 mg; Sól: 9.19 g; Potas: 3575.80 mg; Magnez: 282.08 mg; Wapń: 433.97 mg; Witamina C: 156.35 mg; Witamina E: 6.44 mg; Żelazo: 13.88 mg;		

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>piątek 2026-05-29</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Rogal maślany 1szt. ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Chleb pszenno-żytni 40g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Dżem 25g 1szt., Rzodkiewka 30g, Ogórek zielony b/s 30g, Sałata zielona 10g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Ryba panierowana pieczona 100g ( <i>GLU, JAJ, RYB</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z kiszzonej kapusty z olejem 150g, Kompot rabarbarowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Galaretka drobiowa 100g ( <i>SEL</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Ogórek zielony b/s 40g, Papryka świeża 40g, Sałata zielona 10g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2322.41 kcal; Białko ogółem: 97.60g; Tłuszcz: 93.75g; Kwasy tłuszczowe nas: 39.88g; Węglowodany ogółem: 277.67g; Suma cukrów prostych: 97.49g; Błonnik pokarmowy: 27.58g; Sód: 3675.10 mg; Sól: 11.75g; Potas: 4191.48 mg; Magnez: 424.06 mg; Wapń: 1232.59 mg; Witamina C: 368.11 mg; Witamina E: 22.67 mg; Żelazo: 16.17 mg;			
<b>piątek 2026-05-29</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Rogal maślany 1szt. ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> ), Chleb pszenno-żytni 40g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Dżem 25g 1szt., Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Brokuły gotowane 150g, Kompot rabarbarowy 250ml	Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Galaretka drobiowa 100g ( <i>SEL</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2216.72 kcal; Białko ogółem: 122.08g; Tłuszcz: 67.84g; Kwasy tłuszczowe nas: 36.90g; Węglowodany ogółem: 283.96g; Suma cukrów prostych: 97.65g; Błonnik pokarmowy: 26.10g; Sód: 2593.60 mg; Sól: 9.05g; Potas: 5217.52 mg; Magnez: 467.81 mg; Wapń: 1148.17 mg; Witamina C: 322.33 mg; Witamina E: 10.63 mg; Żelazo: 14.80 mg;			
<b>piątek 2026-05-29</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Bułka grahamka 1szt. ( <i>GLU</i> ), Chleb graham 40g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Rzodkiewka 30g, Ogórek zielony b/s 30g, Sałata zielona 10g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Surówka z kiszzonej kapusty z olejem 150g, Kompot rabarbarowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Galaretka drobiowa 100g ( <i>SEL</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Rzodkiewka 30g, Papryka świeża 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		Podwieczorek: Jogurt proteinowy naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> )	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2585.43 kcal; Białko ogółem: 161.71g; Tłuszcz: 81.00g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.36g; Węglowodany ogółem: 319.26g; Suma cukrów prostych: 86.17g; Błonnik pokarmowy: 41.01g; Sód: 3232.04 mg; Sól: 10.06g; Potas: 6389.74 mg; Magnez: 642.02 mg; Wapń: 1439.49 mg; Witamina C: 572.25 mg; Witamina E: 18.14 mg; Żelazo: 24.98 mg;			
<b>piątek 2026-05-29</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Bułka grahamka 1szt. ( <i>GLU</i> ), Chleb graham 40g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach 100g ( <i>RYB</i> ), Ziemniaki gotowane 200g, Brokuły gotowane 150g, Kompot rabarbarowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Galaretka drobiowa 100g ( <i>SEL</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Banan 1szt.		Podwieczorek: Jogurt proteinowy naturalny 1szt. ( <i>MLE</i> )	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2425.22 kcal; Białko ogółem: 156.05g; Tłuszcz: 73.30g; Kwasy tłuszczowe nas: 40.46g; Węglowodany ogółem: 298.20g; Suma cukrów prostych: 84.14g; Błonnik pokarmowy: 32.94g; Sód: 2816.55 mg; Sól: 9.02g; Potas: 5395.47 mg; Magnez: 547.56 mg; Wapń: 1153.22 mg; Witamina C: 319.48 mg; Witamina E: 11.22 mg; Żelazo: 17.20 mg;			
<b>piątek 2026-05-29</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>piątek 2026-05-29</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),		Krem z brokułów 700ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Kompot rabarbarowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchew-jabłko 1szt.		Podwieczorek: Actimel 1szt. ( <i>MLE</i> ),	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2412.44 kcal; Białko ogółem: 74.18g; Tłuszcz: 69.71g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.87g; Węglowodany ogółem: 344.28g; Suma cukrów prostych: 24.41g; Błonnik pokarmowy: 23.06g; Sód: 1126.39 mg; Sól: 3.58g; Potas: 2311.33 mg; Magnez: 248.85 mg; Wapń: 525.40 mg; Witamina C: 218.55 mg; Witamina E: 7.35 mg; Żelazo: 12.58 mg;

piątek 2026-05-29 Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona		
Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Schab benedyktyński mielony 40g ( <i>SOJ, SEL, GOR, MLE</i> ), Twarożek naturalny 100g ( <i>MLE</i> ), Dżem 25g 1szt., Kakao b/c 250ml ( <i>MLE</i> ),	Krem z brokułów 350ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Ryba pieczona w ziołach mielona 100g ( <i>RYB</i> ), Sos śmietanowy 100ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Brokuły gotowane puree 150g, Kompot rabarbarowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Kurczak gotowany mielony 40g ( <i>SOJ, GOR, MLE, GLU, DWU</i> ), Serek kanapkowy 1szt. ( <i>MLE</i> ), Powidla 1szt., Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Sok marchew-jabłko 1szt.	Podwieczorek: Actimel 1szt. ( <i>MLE</i> ),	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2392.68 kcal; Białko ogółem: 82.32g; Tłuszcz: 89.86g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.22g; Węglowodany ogółem: 334.34g; Suma cukrów prostych: 42.32g; Błonnik pokarmowy: 30.30g; Sód: 1281.00 mg; Sól: 6.68g; Potas: 5354.81 mg; Magnez: 379.62 mg; Wapń: 607.18 mg; Witamina C: 320.64 mg; Witamina E: 15.34 mg; Żelazo: 16.95 mg;

Śniadanie II Śniadanie		Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
<b>sobota 2026-05-30</b>		<b>Jadłospis dla diety: Podstawowa oddział</b>	
Zupa mleczna 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, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Pasztet 80g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Serek haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek małosolny 40g, Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata ziołowa b/c 250ml		Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Bitka wieprzowa duszona 100g w sosie pieczeniowym 100ml ( <i>GLU</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z buraków 150g, Kompot wieloowocowy 250ml	Chleb graham 30g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Ketchup 15g, Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Serek kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Szyńka drobiowa dębowa 40g, Papryka świeża 30g, Rzodkiewka 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z musem wiśniowym 150g ( <i>GLU, MLE</i> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2890.04 kcal; Białko ogółem: 124.40g; Tłuszcz: 95.47g; Kwasy tłuszczowe nas: 45.94g; Węglowodany ogółem: 392.22g; Suma cukrów prostych: 82.92g; Błonnik pokarmowy: 34.19g; Sód: 2345.56 mg; Sól: 9.70g; Potas: 5669.48 mg; Magnez: 493.13 mg; Wapń: 1402.64 mg; Witamina C: 191.36 mg; Witamina E: 9.58 mg; Żelazo: 15.66 mg;			
<b>sobota 2026-05-30</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna oddział</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Serek haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pasztet 80g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata ziołowa b/c 250ml		Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Schab ze śliwką pieczony 100g ( <i>GLU</i> ), Sos pieczeniowy 50ml ( <i>GLU</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot wieloowocowy 250ml	Chleb pszenny 30g ( <i>GLU, SOJ</i> ), Chleb pszenno-żytni 80g ( <i>GLU, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Ketchup 15g, Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Serek kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Szyńka drobiowa dębowa 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z musem wiśniowym 150g ( <i>GLU, MLE</i> ),			
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2790.04 kcal; Białko ogółem: 120.47g; Tłuszcz: 93.17g; Kwasy tłuszczowe nas: 44.64g; Węglowodany ogółem: 381.12g; Suma cukrów prostych: 82.92g; Błonnik pokarmowy: 34.19g; Sód: 2345.56 mg; Sól: 9.70g; Potas: 5669.48 mg; Magnez: 481.13 mg; Wapń: 1402.01 mg; Witamina C: 190.36 mg; Witamina E: 9.28 mg; Żelazo: 15.26 mg;			
<b>sobota 2026-05-30</b>		<b>Jadłospis dla diety: Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Pasztet 80g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Serek haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Ogórek małosolny 40g, Pomidor b/s 40g, Sałata zielona 10g, Herbata ziołowa b/c 250ml		Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Schab ze śliwką pieczony 100g ( <i>GLU</i> ), Sos pieczeniowy 50ml ( <i>GLU</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Surówka z buraków 150g, Kompot wieloowocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Serek kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Szyńka drobiowa dębowa 40g, Papryka świeża 30g, Rzodkiewka 30g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z musem wiśniowym b/c 150g ( <i>GLU, MLE</i> ),		Podwieczorek: Serek wiejski 200g 1szt. ( <i>MLE</i> ),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2710.41 kcal; Białko ogółem: 140.35g; Tłuszcz: 94.91g; Kwasy tłuszczowe nas: 48.31g; Węglowodany ogółem: 339.27g; Suma cukrów prostych: 88.35g; Błonnik pokarmowy: 29.99 g; Sód: 2723.33 mg; Sól: 9.23g; Potas: 6327.22 mg; Magnez: 504.03 mg; Wapń: 1538.13 mg; Witamina C: 216.58 mg; Witamina E: 6.53 mg; Żelazo: 14.74 mg;			
<b>sobota 2026-05-30</b>		<b>Jadłospis dla diety: Łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>	
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Schab z gór 40g ( <i>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</i> ), Serek haga 1szt. ( <i>MLE</i> ), Pomidor b/s 40g, Pasztet 80g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Sałata zielona 10g, Herbata ziołowa b/c 250ml		Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> ), Schab ze śliwką pieczony 100g ( <i>GLU</i> ), Sos pieczeniowy 50ml ( <i>GLU</i> ), Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g, Buraczki gotowane 150g ( <i>GLU</i> ), Kompot wieloowocowy b/c 250ml	Chleb graham 110g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, ORZ, SEZ</i> ), Masło 20g ( <i>MLE</i> ), Parówka drobiowa 1szt. ( <i>SOJ, MLE, SEL, GOR</i> ), Serek kiri 1szt. ( <i>MLE</i> ), Szyńka drobiowa dębowa 40g, Sałata zielona 10g, Pomidor b/s 40g, Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Owsianka z musem wiśniowym b/c 150g ( <i>GLU, MLE</i> ),		Podwieczorek: Serek wiejski 200g 1szt. ( <i>MLE</i> ),	
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 2810.41 kcal; Białko ogółem: 131.35g; Tłuszcz: 87.91g; Kwasy tłuszczowe nas: 44.31g; Węglowodany ogółem: 324.17g; Suma cukrów prostych: 81.45g; Błonnik pokarmowy: 27.98 g; Sód: 2713.33 mg; Sól: 9.11g; Potas: 6317.22 mg; Magnez: 501.03 mg; Wapń: 1538.13 mg; Witamina C: 210.58 mg; Witamina E: 6.51 mg; Żelazo: 14.74 mg;			
<b>sobota 2026-05-30</b>		<b>Jadłospis dla diety: Zupa pooperacyjna</b>	
Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml		Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml	Zupa pooperacyjna 350ml ( <i>GLU, MLE</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
<b>Wartości odżywcze:</b> Wartość energetyczna: 649.80 kcal; Białko ogółem: 11.34g; Tłuszcz: 26.31g; Kwasy tłuszczowe nas: 16.70g; Węglowodany ogółem: 100.11g; Suma cukrów prostych: 15.03g; Błonnik pokarmowy: 15.57g; Sód: 295.50 mg; Sól: 0.74g; Potas: 1190.40 mg; Magnez: 80.10 mg; Wapń: 155.40 mg; Witamina C: 40.50 mg; Witamina E: 3.50 mg; Żelazo: 3.06 mg;			
<b>sobota 2026-05-30</b>		<b>Jadłospis dla diety: Płynna wzmocniona</b>	
Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata ziołowa b/c 250ml		Krem z buraka 700ml ( <i>MLE, SEL</i> ), Kompot wieloowocowy 250ml	Zupa mleczna wzmocniona 700ml ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i> ), Herbata czarna b/c 250ml
II Śniadanie: Kefir 150 ml 1szt. ( <i>MLE</i> ),		Podwieczorek: Sok bananowy 1szt.	

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2412.44 kcal; Białko ogółem: 74.18g; Tłuszcz: 69.71 g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.87g; Węglowodany ogółem: 344.28g; Suma cukrów prostych: 24.41g; Błonnik pokarmowy: 23.06g; Sód: 1126.39 mg; Sól: 3.58g; Potas: 2311.33 mg; Magnez: 248.85 mg; Wapń: 525.40 mg; Witamina C: 218.55 mg; Witamina E: 7.35 mg; Żelazo: 12.58 mg;

**sobota 2026-05-30**

**Jadłospis dla diety: Łatwostrawna mielona**

Zupa mleczna wzmocniona 350ml ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</b> ), Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Schab z gór mielony 40g ( <b>GLU, MLE, JAJ, SEL, GOR</b> ), Paszтет 80g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Serek haga 1szt. ( <b>MLE</b> ), Herbata ziołowa b/c 250ml	Krem z buraka 350ml ( <b>MLE, SEL</b> ), Schab ze śliwką pieczony mielony 100g ( <b>GLU</b> ), Sos ziołowy 100ml ( <b>GLU</b> ), Ziemniaki gotowane puree 200g, Buraczki gotowane puree 150g ( <b>GLU</b> ), Kompot wieloowocowy 250ml	Chleb pszenny 110g ( <b>GLU, SOJ</b> ), Masło 20g ( <b>MLE</b> ), Szynka drobiowa dębowa mielona 40g, Parówka drobiowa mielona 1szt. ( <b>SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ), Serek kiri 1szt. ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna b/c 250ml
---	--	---

**II Śniadanie:** Kefir 150ml 1szt. (**MLE**),

**Podwieczorek:** Sok bananowy 1szt.

**Wartości odżywcze:** Wartość energetyczna: 2402.68 kcal; Białko ogółem: 82.32g; Tłuszcz: 89.86g; Kwasy tłuszczowe nas: 41.22g; Węglowodany ogółem: 334.34g; Suma cukrów prostych: 42.32g; Błonnik pokarmowy: 30.30g; Sód: 1281.00 mg; Sól: 6.68g; Potas: 5354.81 mg; Magnez: 379.62 mg; Wapń: 607.18 mg; Witamina C: 320.64 mg; Witamina E: 15.34 mg; Żelazo: 16.95 mg;

Wydruk z MAPI Jadłospis 2.26.3.23

