



20.02.2026, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
miód – 50g
ser żółty – 50g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Ryba pieczona z warzywami – 120g (4,9) P
Ziemniaki z wody – 250g G
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek grani – 60g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2206,5
Białko [g] – 84
Tłuszcz [g] – 84,6
NKT [g] – 33
Węglowodany [g] – 289,2
Cukry proste [g] – 56,6
Błonnik [g] – 26,3
Sód [mg] – 1490

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 90g
ser żółty – 60g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie ziołowym – 200g (1,4,7,9) G
Ziemniaki z wody – 100g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek grani – 100g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2124,4
Białko [g] – 131,7
Tłuszcz [g] – 84,6
NKT [g] – 24,3
Węglowodany [g] – 219,1
Cukry proste [g] – 56,5
Błonnik [g] – 20
Sód [mg] – 1930

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)
masło – 40g (7)
miód – 60g
ser żółty – 10g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie ziołowym – 60g (1,4,7,9) G
Ziemniaki z wody – 350g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)
masło – 40g (7)
pasta jajeczna – 10g (3,7)
wędlina – 10g
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jabłko – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1899,2
Białko [g] – 52,4
Tłuszcz [g] – 69,4
NKT [g] – 23,1
Węglowodany [g] – 276,6
Cukry proste [g] – 57
Błonnik [g] – 19
Sód [mg] – 1650

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 80g (7)
miód – 60g
pomidor bez skórki – 50g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie ziołowym – 120g (1,4,7,9) G
Ziemniaki z wody – 300g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
twarożek z koperkiem – 60g (7)
pasta z białek jaj – 60g (3,7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)
Mus owocowy – 100g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1772,1
Białko [g] – 104,1
Tłuszcz [g] – 31,3
NKT [g] – 11,1
Węglowodany [g] – 281,1
Cukry proste [g] – 59
Błonnik [g] – 26
Sód [mg] – 1970

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

Pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
ser żółty – 50g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Ryba pieczona z warzywami – 120g (4,9) P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g
jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek grani – 60g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1810,8
Białko [g] – 86,9
Tłuszcz [g] – 81,3
NKT [g] – 32
Węglowodany [g] – 198,3
Cukry proste [g] – 49,6
Błonnik [g] – 33,6
Sód [mg] – 1650



20.02.2026, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
miód – 20g
ser żółty – 30g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 200g (7,9) G
Ryba pieczona z warzywami – 100g (4,9) P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z kapusty kiszanej z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 20g (3,7)
serek grani – 30g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1679,4
Białko [g] – 62
Tłuszcz [g] – 70,8
NKT [g] – 29
Węglowodany [g] – 208,9
Cukry proste [g] – 50,5
Błonnik [g] – 22,6
Sód [mg] – 1100

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 50g (7)
miód – 50g
pomidor bez skórki – 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie ziołowym – 120g (1,4,7,9) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z koperkiem - 50g (7)
pasta z białek jaj – 50g (3,7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1924
Białko [g] – 94,1
Tłuszcz [g] – 58,6
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 266,7
Cukry proste [g] – 55,6
Błonnik [g] – 25,9
Sód [mg] – 1730

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
miód – 50g
ser żółty – 50g (7)
pomidor bez skórki – 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie ziołowym – 120g (1,4,7,9) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
twarożek z koperkiem - 50g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1957,4
Białko [g] – 91,9
Tłuszcz [g] – 70,6
NKT [g] – 20,2
Węglowodany [g] – 248,9
Cukry proste [g] – 54,9
Błonnik [g] – 22
Sód [mg] – 1530

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Kleik ryżowy mleczny z maselkiem – 500g (7)
Banan dojrzały – 200g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie ziołowym – 120g (1,4,7,9) G
(zmielona)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Kaszotto z pomidorami – 450g (1,7,9) G (zmielone)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1697,8
Białko [g] – 73,4
Tłuszcz [g] – 51,7
NKT [g] – 12,7
Węglowodany [g] – 263,7
Cukry proste [g] – 89
Błonnik [g] – 25,1
Sód [mg] – 710



21.02.2026, sobota

***zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
ser żółty - 50g (7)
wędlina - 50g
pomidor - 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa cebulowa- 300ml (7,9) G
Gulasz wieprzowy w sosie curry - 120g (1,7,9) G
Kasza gryczana - 180g G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
serek grani - 60g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 50g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1886,7
Białko [g] - 84,4
Tłuszcz [g] - 76,1
NKT [g] - 29,6
Węglowodany [g] - 228
Cukry proste [g] - 59,2
Błonnik [g] - 25,5
Sód [mg] - 2360

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
ser żółty - 50g (7)
wędlina - 90g
pomidor - 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana- 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym - 200g (1,7,9) G
Kasza kuskus - 100g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
ser biały - 100g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 50g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo- 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1821,9
Białko [g] - 111,9
Tłuszcz [g] - 65,4
NKT [g] - 21,9
Węglowodany [g] - 205,3
Cukry proste [g] - 61,1
Błonnik [g] - 16,7
Sód [mg] - 2520

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło - 40g (7)
ser żółty - 10g (7)
wędlina - 10g
pomidor - 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana- 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym - 60g (1,7,9) G
Kasza kuskus - 250g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło - 40g (7)
dżem - 50g
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 10g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Herbatniki bebe - 100g (1)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1993,6
Białko [g] - 46,1
Tłuszcz [g] - 84,2
NKT [g] - 20,3
Węglowodany [g] - 273,5
Cukry proste [g] - 79,1
Błonnik [g] - 23
Sód [mg] - 1530

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

pieczywo pszenne - 90g (1)
serek kanapkowy śmietankowy - 80g (7)
wędlina - 50g
sałata - 10g
pomidor bez skórki - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana- 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane buraczki - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)
delikatna pasta drobiowa - 50g
twarożek słodki - 150g (7)
pomidor bez skórki - 60g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1702,44
Białko [g] - 82,5
Tłuszcz [g] - 31,5
NKT [g] - 18,2
Węglowodany [g] - 276,3
Cukry proste [g] - 90
Błonnik [g] - 23
Sód [mg] - 1610

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
ser żółty - 50g (7)
wędlina - 50g
pomidor - 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa cebulowa- 300ml (7,9) G
Gulasz wieprzowy w sosie curry - 120g (1,7,9) G
Kasza gryczana - 150g G
Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g
jabłko - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
serek grani - 60g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 50g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo naturalny - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1793,5
Białko [g] - 84,6
Tłuszcz [g] - 77,3
NKT [g] - 29,9
Węglowodany [g] - 205,9
Cukry proste [g] - 43,7
Błonnik [g] - 35,8
Sód [mg] - 2750



21.02.2026, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 20g (7)
wędlina – 30g
pomidor – 50g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa cebulowa – 200ml (7,9) G
Gulasz wieprzowy w sosie curry – 100g (1,7,9) G
Kasza kuskus – 150g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju
rzepakowego – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
serek grani – 40g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju – 20g
ogórek kiszony – 50g
rzodkiewka – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1497,4
Białko [g] – 61,2
Tłuszcz [g] – 64,4
NKT [g] – 21,9
Węglowodany [g] – 178,4
Cukry proste [g] – 57,6
Błonnik [g] – 22,1
Sód [mg] – 1890

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym
– 120g (1,7,9) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta drobiowa – 50g
twarożek słodki – 60g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1808,3
Białko [g] – 70
Tłuszcz [g] – 57,2
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 263,1
Cukry proste [g] – 85
Błonnik [g] – 21,6
Sód [mg] – 1490

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym
– 120g (1,7,9) G
Kasza kuskus – 180g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju
rzepakowego – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek grani – 40g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju – 20g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1778,7
Białko [g] – 71,1
Tłuszcz [g] – 62,7
NKT [g] – 20,3
Węglowodany [g] – 242,2
Cukry proste [g] – 72
Błonnik [g] – 20,3
Sód [mg] – 1380

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Serek wiejski – 200g (7)
Dżem – 40g
Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku)
Mleko – 250g (7)
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym
– 120g (1,7,9) G (zmielony)
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Kasza manna z masłem – 450g (1,7) G
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1806,4
Białko [g] – 86,7
Tłuszcz [g] – 31,7
NKT [g] – 10,3
Węglowodany [g] – 304,6
Cukry proste [g] – 89,4
Błonnik [g] – 23,6
Sód [mg] – 1100



22.02.2026, niedziela

**zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie*

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 50g (7)
wędlina – 50g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Pieczona sztuka kurczaka – 120g P
Ziemniaki z wody – 250g G
Surówka z białej kapusty i marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
wędlina – 50g
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2141,4
Białko [g] – 106,2
Tłuszcz [g] – 83,9
NKT [g] – 29
Węglowodany [g] – 251,9
Cukry proste [g] – 64,3
Błonnik [g] – 28,1
Sód [mg] – 22440

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 50g (7)
wędlina – 90g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka kurczaka w sosie warzywnym – 200g (7,9) G
Ziemniaki z wody – 100g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina drobiowa – 100g
ser żółty – 50g (7)
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2157,9
Białko [g] – 125
Tłuszcz [g] – 90,8
NKT [g] – 25
Węglowodany [g] – 220
Cukry proste [g] – 69
Błonnik [g] – 18
Sód [mg] – 2320

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło – 40g (7)
serek kanapkowy – 20g (7)
miód – 60g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka kurczaka w sosie warzywnym – 60g (7,9) G
Ziemniaki z wody – 350g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło – 40g (7)
ser żółty – 10g (7)
dżem – 60g
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 200g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2110,2
Białko [g] – 54,6
Tłuszcz [g] – 89
NKT [g] – 21
Węglowodany [g] – 283
Cukry proste [g] – 71,7
Błonnik [g] – 21,6
Sód [mg] – 2160

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
Serek kanapkowy – 40g (7)
wędlina – 50g
pasta z białek jaj – 50g (3,7,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka kurczaka w sosie warzywnym – 120g (7,9) G
Ziemniaki z wody – 300g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 40g (7)
dżem – 60g
wędlina – 60g
pomidor bez skórki – 50g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2089,6
Białko [g] – 104
Tłuszcz [g] – 53,4
NKT [g] – 11,6
Węglowodany [g] – 310,3
Cukry proste [g] – 80,6
Błonnik [g] – 21,1
Sód [mg] – 2120

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 50g (7)
wędlina – 50g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem brązowym – 300g (1,9) G
Pieczona sztuka kurczaka – 120g P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z białej kapusty i marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasztet – 50g
ser żółty – 50g (7)
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1844,3
Białko [g] – 97,9
Tłuszcz [g] – 85,5
NKT [g] – 29
Węglowodany [g] – 185,5
Cukry proste [g] – 38,3
Błonnik [g] – 36
Sód [mg] – 2480



22.02.2026, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 30g (7)
wędlna – 30g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 200g (1,9) G
Pieczona sztuka kurczaka – 100g P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z białej kapusty i marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 25g
wędlna – 30g
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1706,3
Białko [g] – 100,4
Tłuszcz [g] – 58,8
NKT [g] – 17,2
Węglowodany [g] – 206,2
Cukry proste [g] – 46
Sód [mg] – 1730

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlna – 50g
pasta z białek jaj – 50g (3,7,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka kurczaka w sosie warzywnym – 120g (7,9)
G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
wędlna – 50g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 60,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sód [mg] – 2750

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 50g (7)
wędlna – 50g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka kurczaka w sosie warzywnym – 120g (7,9)
G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
wędlna – 50g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 60,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sód [mg] – 2750

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 450g (1,7)
Serek homo – 150g (7)
herbata bez cukru – 250ml

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka kurczaka w sosie warzywnym – 120g (7,9)
G (zmielona)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

Budyń – 200g (7)
Marchew gotowana – 100g (G)
Chleb pszenny – 100g (1) (maczany w mleku)
Mleko – 250g (1)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1563,2
Białko [g] – 89,8
Tłuszcz [g] – 49,3
NKT [g] – 14,1
Węglowodany [g] – 262,6
Cukry proste [g] – 49
Sód [mg] – 1970



23.02.2026, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 50g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Kapuśniak – 300g (9) G
Leczo z kawałkami wieprzowiny – 120g G
Ryż brązowy – 180g G
Jabłko – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
kanapkowa pasta z fasoli – 50g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem
oleju słonecznikowego – 150g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1927
Białko [g] – 103,8
Tłuszcz [g] – 75,1
NKT [g] – 30,3
Węglowodany [g] – 219,5
Cukry proste [g] – 51,8
Błonnik [g] – 15,5
Sód [mg] – 2080

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 90g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie
cukiniowym – 200g (1,7,9) G
Ryż – 100g G
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 90g
kanapkowa pasta z fasoli – 50g
ogórek – 20g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2025,1
Białko [g] – 132,6
Tłuszcz [g] – 75,8
NKT [g] – 26
Węglowodany [g] – 211,8
Cukry proste [g] – 63,5
Błonnik [g] – 13,7
Sód [mg] – 2080

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 10g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie
cukiniowym – 60g (1,7,9) G
Ryż – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
kanapkowa pasta z fasoli – 10g
ogórek – 20g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Banan – 100g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2008,3
Białko [g] – 58,1
Tłuszcz [g] – 83,3
NKT [g] – 20,2
Węglowodany [g] – 263,7
Cukry proste [g] – 59,5
Błonnik [g] – 14,7
Sód [mg] – 2040

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
dżem– 50g
serek grani – 150g (7)
sałata - 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie
cukiniowym – 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 300g G
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
wędlina – 60g
serek kanapkowy – 80g (7)
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1879,5
Białko [g] – 114,6
Tłuszcz [g] – 46,7
NKT [g] – 17,3
Węglowodany [g] – 259,6
Cukry proste [g] – 70,4
Błonnik [g] – 21
Sód [mg] – 2040

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 50g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Kapuśniak – 300g (9) G
Leczo z kawałkami wieprzowiny – 120g G
Ryż brązowy – 150g G
Gotowane warzywa – 100g G
Jabłko – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
kanapkowa pasta z fasoli – 50g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homogenizowany naturalny– 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1934,5
Białko [g] – 109,5
Tłuszcz [g] – 83,1
NKT [g] – 30,4
Węglowodany [g] – 202,3
Cukry proste [g] – 40,5
Błonnik [g] – 30,7
Sód [mg] – 2550



23.02.2026, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 30g (7)
wędlina – 30g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Kapuśniak – 200g (9) G
Leczo z kawałkami wieprzowiny – 80g G
Ryż brązowy – 120g G
Jabłko – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 30g
kanapkowa pasta z fasoli – 20g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1548,1
Białko [g] – 76,5
Tłuszcz [g] – 66,5
NKT [g] – 25,6
Węglowodany [g] – 169,7
Cukry proste [g] – 50,4
Błonnik [g] – 14,2
Sód [mg] – 1450

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
serek grani – 50g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie cukiniowym – 120g
(1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
serek kanapkowy – 50g (7)
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1992,1
Białko [g] – 102,7
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 21,1
Węglowodany [g] – 243,7
Cukry proste [g] – 68,8
Błonnik [g] – 20
Sód [mg] – 1970

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 50g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie cukiniowym – 120g
(1,7,9) G
Ryż – 180g G
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
jajko gotowane – 50g (7)
wędlina – 50g
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,7
Białko [g] – 107,3
Tłuszcz [g] – 73,5
NKT [g] – 22
Węglowodany [g] – 275,6
Cukry proste [g] – 72
Błonnik [g] – 16,9
Sód [mg] – 1930

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Mleczna kasza manna z musem jabłkowym – 450g (1,7) G
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie cukiniowym – 120g
(1,7,9) G (zmielona)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

Kleik ryżowy – 400ml (7,9,G)
chleb pszenny – 100g (1) (maczany w mleku)
mleko – 250g (7)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1865,6
Białko [g] – 102,9
Tłuszcz [g] – 44
NKT [g] – 8,5
Węglowodany [g] – 273,7
Cukry proste [g] – 97
Błonnik [g] – 21,4
Sód [mg] – 1060



24.02.2026, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 50g
parówka – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym –
120g (1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem
oleju słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)
wędlina – 50g
ogórek– 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1878,7
Białko [g] – 64,8
Tłuszcz [g] – 78,2
NKT [g] – 30,2
Węglowodany [g] – 239,5
Cukry proste [g] – 70,3
Błonnik [g] – 23,7
Sód [mg] – 1730

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
pasta drobiowa z warzywami – 50g
parówka – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 200g (1,4,7)
Ziemniaki z koperkiem – 100g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)
wędlina – 60g
ogórek– 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Serek wiejski – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1898
Białko [g] – 125,7
Tłuszcz [g] – 77,4
NKT [g] – 22,9
Węglowodany [g] – 183,7
Cukry proste [g] – 49
Błonnik [g] – 17,2
Sód [mg] – 2120

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 20g
miód – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 60g (1,4,7)
P
Ziemniaki z koperkiem – 350g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 10g (7)
dżem – 70g
ogórek– 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1932,1
Białko [g] – 46,7
Tłuszcz [g] – 80,3
NKT [g] – 21,8
Węglowodany [g] – 266,2
Cukry proste [g] – 74,9
Błonnik [g] - 23
Sód [mg] – 1610

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
delikatna pasta drobiowa z warzywami – 50g
serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa– 300ml G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 120g
(1,4,7) G
Ziemniaki z koperkiem – 300g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 40g (7)
wędlina – 50g
twaróg – 50g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g
Herbatniki bebe – 40g (1,3,7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1830,8
Białko [g] – 91,1
Tłuszcz [g] – 33,5
NKT [g] – 9,7
Węglowodany [g] – 303,7
Cukry proste [g] – 82
Błonnik [g] - 24
Sód [mg] – 1930

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 50g
parówka – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 120g
(1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)
wędlina – 50g
ogórek– 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Serek wiejski – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1747,7
Białko [g] – 69,7
Tłuszcz [g] – 77,2
NKT [g] – 31
Węglowodany [g] – 182,4
Cukry proste [g] – 43,2
Błonnik [g] – 32,1
Sód [mg] – 1930



24.02.2026, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 20g
parówka – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 200ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 100g (1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 40g (7)
wędlina – 30g
ogórek – 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1451,4
Białko [g] – 49,6
Tłuszcz [g] – 65,7
NKT [g] – 28,4
Węglowodany [g] – 174,5
Cukry proste [g] – 57,3
Błonnik [g] – 19,9
Sód [mg] – 1410

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta drobiowa z warzywami – 50g
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa – 300ml G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4,7) G
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
twaróg – 50g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1808,2
Białko [g] – 79,9
Tłuszcz [g] – 54,7
NKT [g] – 21,1
Węglowodany [g] – 260,6
Cukry proste [g] – 72
Błonnik [g] – 21
Sód [mg] – 1610

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 50g
parówka – 60g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1789,9
Białko [g] – 71,2
Tłuszcz [g] – 63,7
NKT [g] – 20,7
Węglowodany [g] – 236,5
Cukry proste [g] – 78
Błonnik [g] – 20
Sód [mg] – 1410

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
Twarożek z warzywami – 200g (7)
Chleb pszenny – 100 (1) (maczany w mleku)
Mleko – 250g (7)
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4,7) G
(zmielona)
Ziemniaki z koperkiem – 250g G (pure)
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

Kaszotto z kurczakiem i burakiem – 450g (1,7) G (papka)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1847,1
Białko [g] – 101,5
Tłuszcz [g] – 48
NKT [g] – 10,4
Węglowodany [g] – 262,6
Cukry proste [g] – 69,2
Błonnik [g] – 23,4
Sód [mg] – 1220



25.02.2026, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g
(3,7)
ser żółty – 50g (7)
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie
brokułowym – 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1802,1
Białko [g] – 73,3
Tłuszcz [g] – 69,5
NKT [g] – 30,3
Węglowodany [g] – 221,5
Cukry proste [g] – 61
Błonnik [g] – 23,8
Sód [mg] – 1650

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 30g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym –
200g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 100g G
Gotowana marchewka– 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 90g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1689,2
Białko [g] – 115,9
Tłuszcz [g] – 62,3
NKT [g] – 28,6
Węglowodany [g] – 170,4
Cukry proste [g] – 46,6
Błonnik [g] – 16,7
Sód [mg] – 2040

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 10g (3,7)
ser żółty – 20g (7)
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym –
60g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 350g G
Gotowana marchewka– 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
wędlina – 10g
serek kanapkowy – 20g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Herbatniki bebe – 40g (1,3,7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1943,1
Białko [g] – 47,7
Tłuszcz [g] – 82,4
NKT [g] – 25,2
Węglowodany [g] – 263,2
Cukry proste [g] – 75,8
Błonnik [g] – 22,4
Sód [mg] – 1930

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g
(3,6)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym –
120g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 300g G
Gotowana marchewka– 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 40g (7)
miód – 70g
twaróg – 50g (7)
pomidor – 120g(bez skórki)
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)
Wafle ryżowe – 30g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1759
Białko [g] – 84,7
Tłuszcz [g] – 36,8
NKT [g] – 12,3
Węglowodany [g] – 284,5
Cukry proste [g] – 75,1
Błonnik [g] – 22
Sód [mg] – 1970

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)
ser żółty – 50g (7)
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem brązowym – 300g (9)
G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym
– 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Kefir naturalny– 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1837,2
Białko [g] – 85,5
Tłuszcz [g] – 88,5
NKT [g] – 32,2
Węglowodany [g] – 189,1
Cukry proste [g] – 49,7
Błonnik [g] – 31,6
Sód [mg] – 2040



25.02.2026, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 20g (3,7)
ser żółty – 30g (7)
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem – 200g (9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 100g
(1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego –
150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 30g
serek kanapkowy – 40g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1371,2
Białko [g] – 53,7
Tłuszcz [g] – 60,7
NKT [g] – 25,3
Węglowodany [g] – 162
Cukry proste [g] – 53,9
Błonnik [g] – 20,2
Sód [mg] – 1180

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g (3,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 120g
(1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
twaróg – 50g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1730,7
Białko [g] – 77,8
Tłuszcz [g] – 55,3
NKT [g] – 20,1
Węglowodany [g] – 241,7
Cukry proste [g] – 69
Błonnik [g] – 21,6
Sód [mg] – 1930

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)
ser żółty – 50g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 120g
(1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1702,2
Białko [g] – 69,6
Tłuszcz [g] – 53,6
NKT [g] – 26
Węglowodany [g] – 220,1
Cukry proste [g] – 68,1
Błonnik [g] – 20,2
Sód [mg] – 1810

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Ryż na mleku z jabłkiem i masłem – 450g (7) G
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G
Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 120g
(1,7,9) G (zmielony)
Ziemniaki z koperkiem – 250g G (pure)
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g
(1,7)
Chleb pszenny – 60g (1) (maczany w mleku)
Mleko – 100g (7)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1793,3
Białko [g] – 83,7
Tłuszcz [g] – 55,6
NKT [g] – 11,9
Węglowodany [g] – 250,9
Cukry proste [g] – 76
Błonnik [g] – 26,8
Sód [mg] – 1810



26.02.2026, czwartek

**zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie*

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
parówka - 60g
serek kanapkowy - 50g (7)
sałata - 10g
papryka - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa - 300g (9) G
Kopytka z jogurtem i musem owocowym
- 350g (1,3,7)
Banan - 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
pasta jajeczna - 50g (3,7,10)
wędlina - 50g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem
oleju słonecznikowego - 150g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1916,3
Białko [g] - 88,6
Tłuszcz [g] - 69,2
NKT [g] - 29,9
Węglowodany [g] - 249,5
Cukry proste [g] - 73
Błonnik [g] - 25,6
Sód [mg] - 2160

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
serek wiejski - 100g (7)
wędlina - 60g
sałata - 10g
papryka - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa - 300g (9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie
bazyliowym - 200g (1,7,9) G
Ziemniaki puree - 100g G
Gotowana marchewka - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
pasta jajeczna - 50g (3,7,10)
wędlina - 90g
rzodkiewka - 10g
ogórek - 50g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1896,9
Białko [g] - 124
Tłuszcz [g] - 68,2
NKT [g] - 21,1
Węglowodany [g] - 206,1
Cukry proste [g] - 59,7
Błonnik [g] - 16
Sód [mg] - 2440

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
dżem - 60g
serek kanapkowy - 10g (7)
sałata - 10g
papryka - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa - 300g (9) G
Kopytka z jogurtem i musem owocowym - 350g
(1,3,7)
Banan - 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
pasta jajeczna - 10g (3,7,10)
wędlina - 10g
rzodkiewka - 10g
ogórek - 50g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Banan - 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1932,1
Białko [g] - 46,7
Tłuszcz [g] - 80,3
NKT [g] - 20,1
Węglowodany [g] - 266,2
Cukry proste [g] - 23,1
Błonnik [g] - 23
Sód [mg] - 2400

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

Pieczywo pszenne - 90g (1)
masło - 20g (7)
serek śmietankowy - 80g (7)
wędlina - 60g
pomidor bez skórki - 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa grysikowa - 300g (1,7,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie
bazyliowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki puree - 300g G
Gotowana marchewka - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)
serek kanapkowy - 40g (7)
pasta z białek jaj z koperkiem - 50g (3,7)
wędlina - 50g
pomidor bez skórki - 60g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (1,7,G)

2 Kolacja

Serek homo - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1837,8
Białko [g] - 92,6
Tłuszcz [g] - 28
NKT [g] - 11
Węglowodany [g] - 314,9
Cukry proste [g] - 82,6
Błonnik [g] - 22,3
Sód [mg] - 2400

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
parówka - 60g
serek kanapkowy - 50g (7)
sałata - 10g
papryka - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa - 300g (9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie
bazyliowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody - 150g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego - 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
pasta jajeczna - 50g (3,7,10)
wędlina - 50g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju
słonecznikowego - 150g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek wiejski z warzywami - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1924,2
Białko [g] - 102,1
Tłuszcz [g] - 80,1
NKT [g] - 30
Węglowodany [g] - 214,1
Cukry proste [g] - 46,9
Błonnik [g] - 34,1
Sód [mg] - 1970



26.02.2026, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
parówka – 60g
serek kanapkowy – 20g (7)
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa – 200g (9) G
Kopytka z jogurtem i musem owocowym – 250g (1,3,7)
Banan – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 20g (3,7,10)
wędlina – 40g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1472,3
Białko [g] – 59,2
Tłuszcz [g] – 57
NKT [g] – 28,9
Węglowodany [g] – 191,7
Cukry proste [g] – 66,8
Błonnik [g] – 22
Sód [mg] – 1650

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
serek śmietankowy – 50g (7)
pomidor bez skórki – 50g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym
– 120g (1,7,9) G
Ziemniaki puree - 250g G
Gotowana marchewka -150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta z białek jaj z koperkiem – 50g (3,7)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1933,3
Białko [g] – 86,7
Tłuszcz [g] – 50,6
NKT [g] – 20,1
Węglowodany [g] – 293,2
Cukry proste [g] – 79,1
Błonnik [g] – 21,1
Sód [mg] – 2400

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
parówka – 60g
serek kanapkowy – 50g (7)
pomidor bez skórki – 80g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa – 300g (9) G
Kopytka z jogurtem i musem owocowym – 350g (1,3,7)
Banan – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7,10)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1895,6
Białko [g] – 102,8
Tłuszcz [g] – 64,1
NKT [g] – 19,2
Węglowodany [g] – 237
Cukry proste [g] – 65
Błonnik [g] – 18,7
Sód [mg] – 2320

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Kasza mleczna owocowa – 450g (1,7) G
Banan – 150g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym
– 120g (1,7,9) G (zmielona)
Ziemniaki puree - 250g G
Gotowana marchewka -150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Biszkopty – 60g (1) (maczane w mleku)
Mleko – 250g (7)
koktajl jogurtowo-truskawkowy – 300g (7)
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1855,4
Białko [g] – 86,2
Tłuszcz [g] – 44,7
NKT [g] – 14,1
Węglowodany [g] – 289
Cukry proste [g] – 90
Błonnik [g] – 24
Sód [mg] – 1610



1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Smażona ryba bez panierki– 120g (4) S
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Surówka z kapusty kiszonej z
dodatkiem oleju słonecznikowego –
150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 40g (3,7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 80g
(3,7,10)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1916,3
Białko [g] – 88,6
Tłuszcz [g] – 69,2
NKT [g] – 29,9
Węglowodany [g] – 249,5
Cukry proste [g] – 73
Błonnik [g] – 25,6
Sód [mg] – 2320

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 100g
dżem – 20g
serek kanapkowy – 30g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 200g (1,4,7)
G
Ziemniaki pure z koperkiem – 100g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 40g (3,7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)
wędlina – 30g
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1896,9
Białko [g] – 124
Tłuszcz [g] – 68,2
NKT [g] – 21,1
Węglowodany [g] – 206,1
Cukry proste [g] – 59,7
Błonnik [g] – 16
Sód [mg] – 2320

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
dżem – 70g
serek kanapkowy – 10g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 60g
(1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 350g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
pasta jajeczna – 10g (3,7)
wędlina – 20g
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Banan – 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1932,1
Białko [g] – 46,7
Tłuszcz [g] – 80,3
NKT [g] – 20,1
Węglowodany [g] – 266,2
Cukry proste [g] – 23,1
Błonnik [g] – 23
Sód [mg] – 2400

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenne – 90g (1)
wędlina drobiowa -80g
serek wiejski – 150g (7)
pomidor bez skórki – 60g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g
(1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 300g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 40g (7)
dżem – 50g
delikatna pasta z białej jaj – 50g (3,7)
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt– 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1837,8
Białko [g] – 92,6
Tłuszcz [g] – 28
NKT [g] – 11
Węglowodany [g] – 314,9
Cukry proste [g] – 82,6
Błonnik [g] – 22,3
Sód [mg] – 2400

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem brązowym– 300g (9)
G
Smażona ryba bez panierki– 120g (4) S
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 40g (3,7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 80g (3,7,10)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1924,2
Białko [g] – 102,1
Tłuszcz [g] – 80,1
NKT [g] – 30
Węglowodany [g] – 214,1
Cukry proste [g] – 46,9
Błonnik [g] – 34,1
Sód [mg] – 2360



6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie - 30g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 25g
serek kanapkowy – 40g (7)
pomidor – 40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 200g (9) G
Smażona ryba bez panierki – 100g (4) S
Ziemniaki pure z koperkiem – 150g G
Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 20g (3,7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 60g (3,7,10)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1472,3
Białko [g] – 59,2
Tłuszcz [g] – 57
NKT [g] – 28,9
Węglowodany [g] – 191,7
Cukry proste [g] – 66,8
Błonnik [g] – 22
Sód [mg] – 1650

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wyzdzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina drobiowa - 50g
serek wiejski – 50g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g (1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
delikatna pasta z białej jaj – 50g (3,7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1933,3
Białko [g] – 86,7
Tłuszcz [g] – 50,6
NKT [g] – 20,1
Węglowodany [g] – 293,2
Cukry proste [g] – 79,1
Błonnik [g] – 21,1
Sód [mg] – 2400

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
dżem – 20g
serek kanapkowy – 30g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g (1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
wędlina – 50g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1895,6
Białko [g] – 102,8
Tłuszcz [g] – 64,1
NKT [g] – 19,2
Węglowodany [g] – 237
Cukry proste [g] – 65
Błonnik [g] – 18,7
Sód [mg] – 2320

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 450g (9)
Mus owocowy – 100g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g (1,4,7) G
(zmielona)
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Serek homo – 300g (7)
Biszkopty – 60g (1) (maczane w mleku)
Mleko – 100g (7)
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1855,4
Białko [g] – 86,2
Tłuszcz [g] – 44,7
NKT [g] – 14,1
Węglowodany [g] – 289
Cukry proste [g] – 90
Błonnik [g] – 24
Sód [mg] – 1610



28.02.2026, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
twarożek z rzodkiewką - 50g (7)
wędlina - 50g
papryka - 50g
rzodkiewka - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Kasza jęczmienna - 180g (1) G
Duszony gulasz z indyka z cebulką i soczewicą - 120g D
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Jabłko - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
pasta rybna - 50g (4,7)
ser żółty - 50g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1896,9
Białko [g] - 90,9
Tłuszcz [g] - 83,9
NKT [g] - 20,2
Węglowodany [g] - 205,1
Cukry proste [g] - 41
Błonnik [g] - 25,2
Sód [mg] - 1300

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
twarożek z rzodkiewką - 100g (7)
wędlina - 60g
papryka - 50g
rzodkiewka - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym - 200g (1,7) G
Kasza jęczmienna - 100g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Jabłko gotowane - 150g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
wędlina - 80g
pasta rybna - 50g (4,7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 2113,1
Białko [g] - 125,7
Tłuszcz [g] - 104,5
NKT [g] - 23,4
Węglowodany [g] - 175,9
Cukry proste [g] - 42,9
Błonnik [g] - 16,1
Sód [mg] - 1730

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
twarożek z rzodkiewką - 10g (7)
wędlina - 10g
papryka - 50g
rzodkiewka - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym - 60g (1,7) G
Kasza jęczmienna - 250g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Jabłko gotowane - 150g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
pasta rybna - 50g (4,7)
ser żółty - 10g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Galeratka z owocami - 250g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1980,4
Białko [g] - 57,6
Tłuszcz [g] - 80,9
NKT [g] - 19,2
Węglowodany [g] - 265,8
Cukry proste [g] - 66,3
Błonnik [g] - 20,1
Sód [mg] - 1890

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

pieczywo pszenne - 90g (1)
serek kanapkowy - 40g (7)
miód - 50g
wędlina - 50g
sałata - 10g
pomidor bez skórki - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym - 120g (1,7) G
Ziemniaki z wody - 300g G
Gotowane buraczki - 150g G
Jabłko gotowane - 150g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)
serek kanapkowy - 40g (7)
delikatna pasta rybna - 50g (4,7)
wędlina - 50g
pomidor bez skórki - 60g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1817,9
Białko [g] - 111,2
Tłuszcz [g] - 46,7
NKT [g] - 17
Węglowodany [g] - 249,1
Cukry proste [g] - 77
Błonnik [g] - 23
Sód [mg] - 1890

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
masło - 20g (7)
twarożek z rzodkiewką - 50g (7)
wędlina - 50g
papryka - 50g
rzodkiewka - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Kasza jęczmienna - 150g (1) G
Duszony gulasz z indyka z cebulką i soczewicą - 120g D
Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g
Jabłko - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
pasta rybna - 50g (4,7)
ser żółty - 50g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir naturalny - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1950,3
Białko [g] - 96,2
Tłuszcz [g] - 90,8
NKT [g] - 20,9
Węglowodany [g] - 202,2
Cukry proste [g] - 41
Błonnik [g] - 34,5
Sód [mg] - 1530



28.02.2026, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 30g (7)
wędlina – 40g
papryka – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 200g (7,9) G
Kasza jęczmienna – 120g (1) G
Duszony gulasz z indyka z cebulką i soczewicą– 100g
D
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju
rzepakowego – 150g G
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta rybna – 30g (4,7)
ser żółty – 40g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1505,6
Białko [g] – 70
Tłuszcz [g] – 72,5
NKT [g] – 18,5
Węglowodany [g] – 152,6
Cukry proste [g] – 37,7
Błonnik [g] – 21,7
Sód [mg] – 860

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wyzdzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
miód - 50g
wędlina – 80g
pomidor bez skórki – 50g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym –
120g (1,7) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko gotowane – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta rybna – 50g (4,7)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1932
Białko [g] – 97
Tłuszcz [g] – 71,6
NKT [g] – 19,2
Węglowodany [g] – 235,5
Cukry proste [g] – 64,5
Błonnik [g] – 21,4
Sód [mg] – 1970

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 50g (7)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym –
120g (1,7) G
Kasza jęczmienna – 180g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju
rzepakowego – 150g G
Jabłko gotowane – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta rybna – 50g (4,7)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1868
Białko [g] – 87,9
Tłuszcz [g] – 86
NKT [g] – 18,3
Węglowodany [g] – 194,5
Cukry proste [g] – 43,7
Błonnik [g] – 18,6
Sód [mg] – 1340

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1) (maczany w mleku)
mleko - 250g (7)
serek grani – 200g (7)
pomidor bez skórki – 60g
mus owocowy – 100g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym –
120g (1,7) G (zmielony)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko gotowane – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

Ryż z musem owocowym – 500g (7) G
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1789,9
Białko [g] – 86,6
Tłuszcz [g] – 39,2
NKT [g] – 9,8
Węglowodany [g] – 286,2
Cukry proste [g] – 89
Błonnik [g] – 25,4
Sód [mg] – 1020



01.03.2026, niedziela

**zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie*

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
miód – 50g
ser żółty – 50g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Smażona sztuka wieprzowiny z cebulką – 120g S
Ziemniaki z wody – 250g G
Modra kapusta na ciepło z olejem rzepakowym – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek grani – 60g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2206,5
Białko [g] – 84
Tłuszcz [g] – 84,6
NKT [g] – 33
Węglowodany [g] – 289,2
Cukry proste [g] – 56,6
Błonnik [g] – 26,3
Sód [mg] – 1490

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 90g
ser żółty – 60g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym – 200g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 100g G
Gotowane warzywa – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek grani – 100g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2124,4
Białko [g] – 131,7
Tłuszcz [g] – 84,6
NKT [g] – 24,3
Węglowodany [g] – 219,1
Cukry proste [g] – 56,5
Błonnik [g] – 20
Sód [mg] – 1930

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)
masło – 40g (7)
miód – 60g
ser żółty – 10g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym – 60g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 350g G
Gotowane warzywa – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)
masło – 40g (7)
pasta jajeczna – 10g (3,7)
wędlina – 10g
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jabłko – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1899,2
Białko [g] – 52,4
Tłuszcz [g] – 69,4
NKT [g] – 23,1
Węglowodany [g] – 276,6
Cukry proste [g] – 57
Błonnik [g] – 19
Sód [mg] – 1650

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 80g (7)
miód – 60g
pomidor bez skórki – 50g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym – 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 300g G
Gotowane warzywa – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
twaróg z koperkiem – 60g (7)
pasta z białek jaj – 60g (3,7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)
Mus owocowy – 100g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1772,1
Białko [g] – 104,1
Tłuszcz [g] – 31,3
NKT [g] – 11,1
Węglowodany [g] – 281,1
Cukry proste [g] – 59
Błonnik [g] – 26
Sód [mg] – 1970

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

Pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
ser żółty – 50g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem brązowym – 300g (1,9) G
Smażona sztuka wieprzowiny z cebulką – 120g S
Ziemniaki z wody – 150g G
Modra kapusta na ciepło z olejem rzepakowym – 150g G
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek grani – 60g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1810,8
Białko [g] – 86,9
Tłuszcz [g] – 81,3
NKT [g] – 32
Węglowodany [g] – 198,3
Cukry proste [g] – 49,6
Błonnik [g] – 33,6
Sód [mg] – 1650



01.03.2026, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
miód – 20g
ser żółty – 30g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 200g (1,9) G
Smażona sztuka wieprzowiny z cebulką – 100g S
Ziemniaki z wody – 150g G
Modra kapusta na ciepło z olejem rzepakowym – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
Pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 20g (3,7)
serek grani – 30g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 30g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1679,4
Białko [g] – 62
Tłuszcz [g] – 70,8
NKT [g] – 29
Węglowodany [g] – 208,9
Cukry proste [g] – 50,5
Błonnik [g] – 22,6
Sód [mg] – 1100

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 50g (7)
miód – 50g
pomidor bez skórki – 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym – 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z koperkiem - 50g (7)
pasta z białek jaj – 50g (3,7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1924
Białko [g] – 94,1
Tłuszcz [g] – 58,6
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 266,7
Cukry proste [g] – 55,6
Błonnik [g] – 25,9
Sód [mg] – 1730

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)
Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
miód – 50g
ser żółty – 50g (7)
pomidor bez skórki – 50g
sałata - 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym – 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
twarożek z koperkiem - 50g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1957,4
Białko [g] – 91,9
Tłuszcz [g] – 70,6
NKT [g] – 20,2
Węglowodany [g] – 248,9
Cukry proste [g] – 54,9
Błonnik [g] – 22
Sód [mg] – 1530

8. Dieta papkowata

*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

Śniadanie

Kleik ryżowy mleczny z masłem – 500g (7)
Banan dojrzały – 200g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym – 120g (1,7,9) G (zmielona)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowane warzywa – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Kaszotto z pomidorami – 450g (1,7,9) G (zmielone)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1697,8
Białko [g] – 73,4
Tłuszcz [g] – 51,7
NKT [g] – 12,7
Węglowodany [g] – 263,7
Cukry proste [g] – 89
Błonnik [g] – 25,1
Sód [mg] – 710



W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaj i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej:

- P - parowanie
Piecz – pieczenie
G – gotowanie
D – duszenie
S - smażenie