



11.05.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
jajko gotowane – 50g (3,G)
sałata – 10g
papryka – 60g
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa krupnik z dodatkiem oliwy– 350g (1,7,9) G
Pałki drobiowe smażone – 180g S
Ziemniaki puree z koperkiem– 300g (7) G
Buraczki gotowane – 200g G
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasztet – 35g
ser żółty – 70g (7)
sałata – 5g
ogórek – 70g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2201,6
Białko [g] – 112,9
Tłuszcz [g] – 72,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 279,4
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 60g
jajko gotowane – 100g (3,G)
sałata – 10g
papryka – 60g
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa krupnik z dodatkiem oliwy– 350g (1,7,9) G
Pałki drobiowe smażone – 400g S
Ziemniaki puree z koperkiem– 100g (7) G
Buraczki gotowane – 100g G
woda – 250ml
jabłko – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina drobiowa – 100g
ser żółty – 70g (7)
sałata – 5g
ogórek – 70g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7
Białko [g] – 134,2
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 246,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
wędlina – 40g
miód – 60g
sałata – 10g
papryka – 60g
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa krupnik z dodatkiem oliwy– 350g (1,7,9) G
Pałki drobiowe smażone – 70g S
Ziemniaki puree z koperkiem– 400g (7) G
Buraczki gotowane – 200g G
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
ser żółty – 10g (7)
pasztet – 5g
sałata – 5g
ogórek – 70g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 200g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9
Białko [g] – 69
Tłuszcz [g] – 86,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 286,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 70g
pasta z białek jaj – 40g (3,7,G)
sałata – 10g
pomidor – 80g (bez skórki)
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa ryżowa- 350g (7,9) G
Pałka drobiowa gotowana w sosie
pietruszkowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem– 300g G
Gotowane buraczki – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina drobiowa – 60g
twarożek z warzywami – 60g (7)
pomidor – 80g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 49,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
jajko gotowane – 50g (3,G)
sałata – 10g
papryka – 60g
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa krupnik z dodatkiem oliwy– 350g (1,7,9) G
Pałki drobiowe smażone – 180g S
Ziemniaki z wody z koperkiem– 150g G
Surówka z buraczków surowych– 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasztet – 35g
ser żółty – 70g (7)
sałata – 5g
ogórek – 70g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2151,6
Białko [g] – 112,9
Tłuszcz [g] – 72,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 259,4
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5



11.05.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 30g
jajko gotowane – 50g (3,G)
sałata – 10g
papryka – 60g
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa krupnik z dodatkiem oliwy– 250g (1,7,9) G
Pałki drobiowe smażone – 140g S
Ziemniaki puree z koperkiem– 200g (7) G
Buraczki gotowane – 200g G
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
pasztet – 15g
ser żółty – 40g (7)
sałata – 5g
ogórek – 70g
herbata – 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
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 70g
pasta z białek jaj – 40g (3,7,G)
sałata – 10g
pomidor – 80g (bez skórki)
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa ryżowa- 350g (7,9) G
Pałka drobiowa gotowana w sosie pietruszkowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem– 300g G
Gotowane buraczki – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina drobiowa – 60g
twarożek z warzywami – 60g (7)
pomidor – 80g (bez skórki)
herbata – 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
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
jajko gotowane – 50g (3,G)
sałata – 10g
pomidor – 80g (bez skórki)
kawa z mlekiem – 250g (7)

Obiad

Zupa krupnik z dodatkiem oliwy– 350g (1,7,9) G
Pałka drobiowa gotowana w sosie pietruszkowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem– 300g G
Gotowane buraczki – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasztet – 35g
twarożek z warzywami – 60g (7)
pomidor – 80g (bez skórki)
herbata – 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
Sól [g] – 7

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Kasza zbożowa mleczna – 400g (1,7,G)
herbata – 250ml

Obiad

Zu Zupa ryżowa- 350g (7,9) G
Pałka drobiowa gotowana w sosie pietruszkowym – 200g (1,7) G (zmielone)
Ziemniaki puree z koperkiem– 300g G
Gotowane buraczki – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

Serek homogenizowany – 200g (7)
Marchew gotowana – 150g (G)
Chleb pszenny – 90g (1) (maczany w mleku)
Mleko – 100g (1)
herbata– 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
Sól [g] – 5



11.05.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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 - pieczenie
- Par – parowanie
- G – gotowanie
- D – duszenie
- S - smażenie



12.05.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 70g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Żurek z jajkiem z dodatkiem oliwy–
350ml (1,3,7,9) G
Kurczak duszony w sosie curry z porem –
200g (1,7) D
Ryż – 200g G
Surówka z kapusty pekińskiej – 200g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
dżem – 70g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 272,9
Cukry proste [g] – 61,3
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek wiejski – 80g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Żurek z jajkiem z dodatkiem oliwy– 350ml
(1,3,7,9) G
Kurczak duszony w sosie curry z porem – 400g
(1,7) D
Ryż – 100g G
Surówka z kapusty pekińskiej – 100g
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)
dżem – 70g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7
Białko [g] – 135,1
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 246,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
ser żółty – 10g (7)
miód – 60g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Żurek z jajkiem z dodatkiem oliwy– 350ml
(1,3,7,9) G
Kurczak duszony w sosie curry z porem – 70g
(1,7) D
Ryż – 300g G
Surówka z kapusty pekińskiej – 200g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 10g (7)
dżem – 70g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Herbatniki bebe – 100g (1)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2
Białko [g] – 64,8
Tłuszcz [g] – 86,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 306,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 70g
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 35g
(3,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa z ziemniakami z dodatkiem
oliwy– 350ml (7,9)G
Kurczak gotowany w sosie warzywnym– 200g
(1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G
Trio warzywne gotowane – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
miód – 70g
twaróg – 60g (7)
pomidor – 120g(bez skórki)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7
Białko [g] – 118,7
Tłuszcz [g] – 50,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 324,5
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 70g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Żurek z jajkiem z dodatkiem oliwy– 350ml
(1,3,7,9) G
Kurczak duszony w sosie curry z porem – 200g
(1,7) D
Ryż brązowy – 150g G
Surówka z kapusty pekińskiej – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
wędlina – 80g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 252,9
Cukry proste [g] – 57,3
Sól [g] – 4,5



12.05.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
ser żółty – 40g (7)
wędlina – 40g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Żurek z jajkiem z dodatkiem oliwy– 250ml (1,3,7,9) G
Kurczak duszony w sosie curry z porzem – 150g (1,7) D
Ryż – 150g G
Surówka z kapusty pekińskiej – 200g
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 40g (7)
dżem – 40g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1712,3
Białko [g] – 91,4
Tłuszcz [g] – 60,2
NKT [g] – 17,2
Węglowodany [g] – 209,5
Cukry proste [g] – 46
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 70g
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 35g (3,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Kurczak gotowany w sosie warzywnym- 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G
Trio warzywne gotowane – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
miód – 70g
twaróg – 60g (7)
pomidor – 120g(bez skórki)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7
Białko [g] – 118,7
Tłuszcz [g] – 60,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 324,5
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 70g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Kurczak gotowany w sosie warzywnym- 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G
Trio warzywne gotowane – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
dżem – 70g
pomidor – 120g(bez skórki)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7
Białko [g] – 118,7
Tłuszcz [g] – 60,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 324,5
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

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 – 100g (7)
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Kurczak gotowany w sosie warzywnym- 200g (1,7) G
(zmielony)
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G
Trio warzywne gotowane – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1507
Białko [g] – 78
Tłuszcz [g] – 45
NKT [g] – 11
Węglowodany [g] – 254,4
Cukry proste [g] – 65
Sól [g] – 6,4



12.05.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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



13.05.2025, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszanie – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 60g (7)
wędlina – 80g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy –
350ml (1,9,G)
Pieczona ryba w sosie cytrynowo
koperkowym – 200g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem –
300g G
Surówka z kapusty kiszzonej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 40g
(7,9)
wędlina – 70g
papryka – 80g
sałata – 10g
kakao – 250ml (7)

2 Kolacja

Kisiel – 250g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,6
Białko [g] – 92,3
Tłuszcz [g] – 67,5
NKT [g] – 19,7
Węglowodany [g] – 278,4
Cukry proste [g] – 58,8
Sól [g] – 4,4

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszanie – 120g (1)
masło – 10g (7)
ser żółty – 60g (7)
wędlina – 1000g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy – 350ml
(1,9,G)
Pieczona ryba w sosie cytrynowo
koperkowym – 400g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 100g G
Surówka z kapusty kiszzonej – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 40g (7,9)
serek wiejski – 100g (7)
papryka – 80g
sałata – 10g
kakao – 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homogenizowany – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2190,1
Białko [g] – 133,9
Tłuszcz [g] – 65,4
NKT [g] – 19,9
Węglowodany [g] – 276,1
Cukry proste [g] – 62,1
Sól [g] – 4,6

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszanie – 140g (1)
masło – 30g (7)
ser żółty – 10g (7)
wędlina – 10g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy – 350ml
(1,9,G)
Pieczona ryba w sosie cytrynowo
koperkowym – 70g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 400g G
Surówka z kapusty kiszzonej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 10g (7,9)
wędlina – 10g
papryka – 100g
sałata – 10g
kakao – 250ml (7)

2 Kolacja

Kisiel – 250g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9
Białko [g] – 69
Tłuszcz [g] – 81,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 286,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
miód – 60g
sałata – 10g
wędlina – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa krem z cukinii z dodatkiem oliwy –
350ml (9)G
Gotowana ryba w sosie marchewkowym –
200g (1,4,7) G
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
delikatna pasta drobiowa z warzywami –
40g (7,9)
wędlina – 80g
pomidor bez skórki – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 250g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7
Białko [g] – 114,4
Tłuszcz [g] – 48,4
NKT [g] – 15,1
Węglowodany [g] – 324,2
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 60g (7)
wędlina – 80g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy –
350ml (1,9,G)
Pieczona ryba w sosie cytrynowo
koperkowym – 200g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g
G
Surówka z kapusty kiszzonej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 40g (7,9)
wędlina – 70g
papryka – 80g
sałata – 10g
kakao bez cukru – 250ml (7)

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2144,6
Białko [g] – 121,3
Tłuszcz [g] – 67,5
NKT [g] – 19,7
Węglowodany [g] – 278,4
Cukry proste [g] – 58,8
Sól [g] – 4,4



13.05.2025, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 10g (7)
ser żółty – 30g (7)
wędlina – 50g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy – 250ml (1,9,G)
Pieczona ryba w sosie cytrynowo koperkowym –
120g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G
Surówka z kapusty kiszanej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 20g (7,9)
wędlina – 40g
papryka – 80g
sałata – 10g
kakao – 250ml (7)

2 Kolacja

Kisiel – 250g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1711,2
Białko [g] – 84,9
Tłuszcz [g] – 59,8
NKT [g] – 17,2
Węglowodany [g] – 206,2
Cukry proste [g] – 46
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
miód -60g
sałata – 10g
wędlina – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa krem z cukinii z dodatkiem oliwy – 350ml (9)G
Gotowana ryba w sosie marchewkowym – 200g
(1,4,7) G
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta drobiowa z warzywami – 40g (7,9)
wędlina – 80g
pomidor bez skórki – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 250g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7
Białko [g] – 114,4
Tłuszcz [g] – 48,4
NKT [g] – 15,1
Węglowodany [g] – 324,2
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 60g (7)
wędlina – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa ogórkowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9,G)
Pieczona ryba w sosie cytrynowo koperkowym –
200g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta drobiowa z warzywami – 40g (7,9)
wędlina – 70g
pomidor bez skórki – 80g
sałata – 10g
kakao – 250ml (7)

2 Kolacja

Kisiel – 250g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7
Białko [g] – 114,4
Tłuszcz [g] – 48,4
NKT [g] – 15,1
Węglowodany [g] – 324,2
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

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 - 100g (7)
serek grani – 200g (7)
pomidor – 60g (bez skórki)
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa krem z cukinii z dodatkiem oliwy – 350ml (9)G
Gotowana ryba w sosie marchewkowym – 200g
(1,4,7) G (zmielona)
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G (pure)
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

Ryż z jabłkami – 300g (7,G)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 250g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1774,7
Białko [g] – 97,1
Tłuszcz [g] – 42,4
NKT [g] – 12,1
Węglowodany [g] – 284,8
Cukry proste [g] – 62
Sól [g] – 6



13.05.2025, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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



14.05.2025, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 60g
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Duszony bigos z kiełbaską – 200g D
Kopytka z wody – 150g (1,3,7) G
Jabłko – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
jajko gotowane – 50g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g
woda– 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7
Białko [g] – 114,9
Tłuszcz [g] – 71,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 281,9
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 10g (7)
wędlina drobiowa – 100g
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana łopatka w sosie koperkowym – 400g (1,7) G
Kopytka z wody – 100g (1,3,7) G
Jabłko – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 90g
jajko gotowane – 50g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g
woda– 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,5
Białko [g] – 135,1
Tłuszcz [g] – 64,3
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 241,2
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 20g (7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 30g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Duszony bigos z kiełbaską – 70g D
Kopytka z wody – 250g (1,3,7) G
Jabłko – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
jajko gotowane – 25g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g
woda– 250ml

2 Kolacja

Banan – 100g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,4
Białko [g] – 67,2
Tłuszcz [g] – 87,9
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 286,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 5g (7)
dżem– 80g
serek grani – 70g (7)
sałata - 10g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa krem marchewkowy z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana łopatka w sosie koperkowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki z wody - 300g G
Gotowane buraczki -150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
jabłko pieczone – 100g (P)
serek kanapkowy – 60g (7)
sałata z pomidorkami bez skórki – 100g
woda– 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1
Białko [g] – 117,4
Tłuszcz [g] – 50,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 328,2
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana łopatka w sosie koperkowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki z wody - 150g G
Surówka z kapusty białej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
jajko gotowane – 50g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g

2 Kolacja

Serek homogenizowany naturalny– 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7
Białko [g] – 114,9
Tłuszcz [g] – 71,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 261,9
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5



14.05.2025, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 40g
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 50g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy – 250ml (1,9)G
Duszony bigos z kiełbaską – 150g D
Kopytka z wody – 100g (1,3,7) G
Jabłko – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 30g
jajko gotowane – 50g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1676,9
Białko [g] – 94,4
Tłuszcz [g] – 56,8
NKT [g] – 17,2
Węglowodany [g] – 203,2
Cukry proste [g] – 45
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 10g (7)
dżem – 80g
serek grani – 70g (7)
sałata - 10g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa krem marchewkowy z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana łopatka w sosie koperkowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki z wody - 300g G
Gotowane buraczki -150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
jabłko pieczone – 100g (P)
serek kanapkowy – 60g (7)
sałata z pomidorkami bez skórki – 100g
woda– 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1
Białko [g] – 117,4
Tłuszcz [g] – 61,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 328,2
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 10g (7)
miód – 60g
wędlina – 60g
sałata - 10g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa krem marchewkowy z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana łopatka w sosie koperkowym – 200g (1,7) G
Kopytka z wody – 150g (1,3,7) G
Gotowane buraczki -150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
jajko gotowane – 50g (7)
wędlina – 60g
sałata z pomidorkami bez skórki – 100g
woda– 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1
Białko [g] – 117,4
Tłuszcz [g] – 61,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 328,2
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Kaszka mleczna z masłem – 400g (1,7,G)
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa krem marchewkowy z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana łopatka w sosie koperkowym – 200g (1,7) G (zmielone)
Ziemniaki z wody - 300g G (pure)
Gotowane buraczki -150g G
woda – 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1642,5
Białko [g] – 87,4
Tłuszcz [g] – 61
NKT [g] – 15
Węglowodany [g] – 236
Cukry proste [g] – 44
Sól [g] – 6,5



14.05.2025, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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 - pieczenie
Par – parowanie
G – gotowanie
D – duszenie
S - smażenie



1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
serek kanapkowy – 80g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
rzodkiewka – 15g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa pieczarkowa z ziemniakami z
dodatkiem oliwy– 350ml (9)G
Sos boloński gotowany na mięsie
drobiowym – 200g G
Makaron – 200g G
Surówka z marchewki i ananasa – 200g
banan -100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 50g (7)
wędlina – 70g
sałata – 5g
papryka konserwowa – 80g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Budyń z syropem malinowym – 250g
(7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2129,1
Białko [g] – 112,4
Tłuszcz [g] – 68,2
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 271,4
Cukry proste [g] – 58,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 100g
serek kanapkowy – 80g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
rzodkiewka – 15g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa pieczarkowa z ziemniakami z dodatkiem
oliwy– 350ml (9)G
Sos boloński gotowany na mięsie drobiowym –
400g G
Makaron – 100g G
Surówka z marchewki i ananasa – 100g
banan -50g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek topiony – 50g (7)
wędlina – 100g
sałata – 5g
papryka konserwowa – 80g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Serek homogenizowany – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,7
Białko [g] – 135,2
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 20,4
Węglowodany [g] – 256,4
Cukry proste [g] – 62,1
Sól [g] – 4,6

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
rzodkiewka – 15g
dżem – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa pieczarkowa z ziemniakami z dodatkiem
oliwy– 350ml (9)G
Sos boloński gotowany na mięsie drobiowym –
70g G
Makaron – 300g G
Surówka z marchewki i ananasa – 200g
banan -100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
serek topiony – 10g (7)
serek kanapkowy – 10g (7)
papryka konserwowa – 100g
ogórek kiszony – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

jabłko– 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2128,9
Białko [g] – 68
Tłuszcz [g] – 87,8
NKT [g] – 22,4
Węglowodany [g] – 286,9
Cukry proste [g] – 61,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina drobiowa -80g
serek grani – 80g (7)
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata – 250ml

Obiad

Zupa grysikowa– 350ml (1,7,9)G
łatwostrawny gotowany sos pomidorowy na
mięsie drobiowym – 200g G
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G
Gotowana cukinia – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
dżem – 60g
pasta twarogowa z warzywami – 45g (G)
sałata – 20g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Budyń z syropem malinowym – 250g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2123,6
Białko [g] – 117,5
Tłuszcz [g] – 49,4
NKT [g] – 14,8
Węglowodany [g] – 317,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
serek kanapkowy – 80g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
rzodkiewka – 15g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa pieczarkowa z ziemniakami z dodatkiem
oliwy– 350ml (9)G
Sos boloński gotowany na mięsie drobiowym –
200g G
Makaron brązowy – 150g G
Surówka z marchewki – 200g
jabłko -100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 50g (7)
wędlina – 70g
sałata – 5g
papryka konserwowa – 80g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2129,1
Białko [g] – 112,4
Tłuszcz [g] – 68,2
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 251,4
Cukry proste [g] – 56,8
Sól [g] – 4,5



6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
serek kanapkowy – 40g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
rzodkiewka – 15g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa pieczarkowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy –
250ml (9)G
Sos boloński gotowany na mięsie drobiowym – 120g G
Makaron – 150g G
Surówka z marchewki i ananasa – 200g
banan – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
serek topiony – 25g (7)
wędlina – 40g
sałata – 5g
papryka konserwowa – 80g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Budyń z syropem malinowym – 250g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1720,3
Białko [g] – 101,3
Tłuszcz [g] – 54,8
NKT [g] – 17,2
Węglowodany [g] – 203,2
Cukry proste [g] – 46
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina drobiowa – 80g
serek grani – 80g (7)
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata – 250ml

Obiad

Zupa grysikowa – 350ml (1,7,9)G
Łatwostrawny gotowany sos pomidorowy na mięsie
drobiowym – 200g G
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G
Gotowana cukinia – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 60g
pasta twarogowa z warzywami – 45g (G)
sałata – 20g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Budyń z syropem malinowym – 250g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2153,6
Białko [g] – 117,5
Tłuszcz [g] – 69,4
NKT [g] – 16,8
Węglowodany [g] – 317,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
serek kanapkowy – 80g (7)
pomidor – 80g (bez skórki)
herbata – 250ml

Obiad

Zupa grysikowa – 350ml (1,7,9)G
Łatwostrawny gotowany sos pomidorowy na mięsie
drobiowym – 200g G
Makaron – 200g G
Surówka z marchewki i ananasa – 200g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 50g (7)
wędlina – 70g
sałata – 20g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Budyń z syropem malinowym – 250g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2153,6
Białko [g] – 117,5
Tłuszcz [g] – 69,4
NKT [g] – 16,8
Węglowodany [g] – 317,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 450g (1,7,G)
herbata – 250ml

Obiad

Zupa grysikowa – 350ml (1,7,9)G
Łatwostrawny gotowany sos pomidorowy na mięsie
drobiowym – 200g G (zmienne)
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G (pure)
Gotowana cukinia – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

jogurt owocowy – 300g (7)
Biszkopty – 50g (1)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Budyń z syropem malinowym – 250g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1553,6
Białko [g] – 69,5
Tłuszcz [g] – 49,4
NKT [g] – 11,8
Węglowodany [g] – 227,6
Cukry proste [g] – 45
Sól [g] – 5



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 - pieczenie
- Par – parowanie
- G – gotowanie
- D – duszenie
- S - smażenie



16.05.2025, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 70g (7)
serek kanapkowy – 60g (7)
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Barszcz czerwony z fasolą z dodatkiem
oliwy– 350ml (7,9) G
Ryba smażona w delikatnej panierce –
200g (1,3,4,7) S
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Surówka z kiszonej kapusty– 200g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
dżem – 70g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 272,9
Cukry proste [g] – 61,3
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek wiejski – 80g (7)
serek kanapkowy – 60g (7)
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Barszcz czerwony z fasolą z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9) G
Ryba smażona w delikatnej panierce – 400g
(1,3,4,7) S
Ziemniaki puree z koperkiem – 100g G
Surówka z kiszonej kapusty– 100g
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)
dżem – 70g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7
Białko [g] – 135,1
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 246,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
ser żółty – 10g (7)
miód – 60g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Barszcz czerwony z fasolą z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9) G
Ryba smażona w delikatnej panierce – 70g
(1,3,4,7) S
Ziemniaki puree z koperkiem – 400g G
Surówka z kiszonej kapusty– 200g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 10g (7)
dżem – 70g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Herbatniki bebe – 100g (1)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2
Białko [g] – 64,8
Tłuszcz [g] – 86,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 306,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 35g
(3,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa krem z ziemniaka – 350g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 200g
(1,4,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Marchewka z jabłkiem gotowana – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
miód – 70g
twaróg – 60g (7)
pomidor – 120g(bez skórki)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7
Białko [g] – 118,7
Tłuszcz [g] – 50,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 324,5
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 70g (7)
serek kanapkowy – 60g (7)
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Barszcz czerwony z fasolą z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9) G
Ryba smażona – 200g (1,4) S
Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G
Surówka z kiszonej kapusty– 250g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
wędlina – 80g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 252,9
Cukry proste [g] – 57,3
Sól [g] – 4,5



16.05.2025, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
ser żółty – 40g (7)
serek kanapkowy – 40g (7)
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Barszcz czerwony z fasolą z dodatkiem oliwy– 250ml (7,9) G
Ryba smażona w delikatnej panierce – 150g (1,3,4,7) S
Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G
Surówka z kiszonej kapusty– 200g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 40g (7)
dżem – 40g
pomidor – 40g
papryka – 60g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1712,3
Białko [g] – 91,4
Tłuszcz [g] – 60,2
NKT [g] – 17,2
Węglowodany [g] – 209,5
Cukry proste [g] – 46
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 35g (3,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa krem z ziemniaka – 350g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 200g (1,4,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Marchewka z jabłkiem gotowana – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
miód – 70g
twaróg – 60g (7)
pomidor – 120g(bez skórki)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7
Białko [g] – 118,7
Tłuszcz [g] – 60,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 324,5
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 70g (7)
serek kanapkowy – 60g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa krem z ziemniaka – 350g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 200g (1,4,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Marchewka z jabłkiem gotowana – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
dżem – 70g
pomidor – 120g(bez skórki)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7
Białko [g] – 118,7
Tłuszcz [g] – 60,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 324,5
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

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 – 100g (7)
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa krem z ziemniaka – 350g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 200g (1,4,7) G
(zmielona)
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Marchewka z jabłkiem gotowana – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g
(1,7)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1507
Białko [g] – 78
Tłuszcz [g] – 45
NKT [g] – 11
Węglowodany [g] – 254,4
Cukry proste [g] – 65
Sól [g] – 6,4



16.05.2025, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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



17.05.2025, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
parówka – 80g
miód – 60g
rzodkiewka – 40g
pomidor – 60g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Grochówka z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowane pierogi z mięsem – 350g (1,3,7) G
Surówka z białej kapusty i marchewki – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
twaróg – 60g (7)
sałatka z kaszą, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 100g (1,7,G)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Galaretka z owocami– 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2215,6
Białko [g] – 109,8
Tłuszcz [g] – 71,2
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 262,9
Cukry proste [g] – 57,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 100g
rzodkiewka – 40g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Grochówka z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany gulasz drobiowy z cukinią – 400g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 100g G
Surówka z białej kapusty i marchewki – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
twaróg – 100g (7)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Galaretka z owocami– 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7
Białko [g] – 134,2
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 246,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
parówka – 20g
dżem – 80g
rzodkiewka – 40g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa– 350ml G
Gotowany gulasz drobiowy z cukinią – 70g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 400g G
Surówka z białej kapusty i marchewki – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
sałatka z kaszą, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 20g (1,7,G)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Galaretka z owocami– 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9
Białko [g] – 69
Tłuszcz [g] – 86,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 286,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
miód – 60g
twaróg – 80g (7)
pomidor – 70g (bez skórki)
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa– 350ml G
Gotowany gulasz drobiowy z cukinią – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Buraczki gotowane – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 80g
sałata – 10g
jabłko gotowane – 100g (G)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Galaretka z owocami– 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 49,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
parówka – 80g
serek kanapkowy – 60g (7)
rzodkiewka – 40g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Grochówka z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany gulasz drobiowy z cukinią – 200g (1,7) G
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z białej kapusty i marchewki – 250g
woda – 250ml

Kolacja

Pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
twaróg – 80g (7)
sałatka z kaszą brązowym, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 100g (1,7,G)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata – 250ml

2 Kolacja

kefir naturalny– 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2215,6
Białko [g] – 109,8
Tłuszcz [g] – 71,2
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 242,9
Cukry proste [g] – 57,8
Sól [g] – 4,5



17.05.2025, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
parówka – 40g
miód – 40g
rzodkiewka – 40g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Grochówka z dodatkiem oliwy– 250ml (1,9)G
Gotowane pierogi z mięsem – 250g (1,3,7) G
Surówka z białej kapusty i marchewki – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
twaróg – 40g (7)
sałatka z kaszą, wędliną, ciecierzycą i warzywami – 60g
(1,7,G)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Galaretka z owocami– 200g

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
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
miód– 60g
twaróg – 80g (7)
pomidor – 70g (bez skórki)
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa– 350ml G
Gotowany gulasz drobiowy z cukinią – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Buraczki gotowane – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
sałata – 10g
jabłko gotowane – 100g (G)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Galaretka z owocami– 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 55,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
miód– 60g
parówka – 80g
pomidor – 70g (bez skórki)
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa– 350ml G
Gotowany gulasz drobiowy z cukinią – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Buraczki gotowane – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
twaróg – 60g (7)
wędlina – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Galaretka z owocami– 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 55,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Kaszka manna mleczna owocowa – 400g (1,7,G)
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa– 350ml G
Gotowany gulasz drobiowy z cukinią – 200g (1,7) G
(zmielony)
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Buraczki gotowane – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

Koktajl z jogurtem, burakiem, bananem i truskawką – 400g
(7)
Biskopity – 60g (1)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Mus owocowy – 300g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1645,3
Białko [g] – 94,2
Tłuszcz [g] – 45,2
NKT [g] – 13,8
Węglowodany [g] – 242,3
Cukry proste [g] – 65
Sól [g] – 4



17.05.2025, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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 - pieczenie
- Par – parowanie
- G – gotowanie
- D – duszenie
- S - smażenie



18.05.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 10g (7)
sałatka z ryżem, serem i warzywami –
120g (7)
wędlina– 60g
pomidor – 80g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 350ml
(1,7,9,G)
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie
musztardowym – 200g (1,7,10) P
Ziemniaki z wody – 300g G
Gotowana marchewka z groszkiem –
200g (7) G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 40g
serek topiony - 50g (7)
ogórek kiszony– 60g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2199,8
Białko [g] – 109,1
Tłuszcz [g] – 70,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 279,4
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 10g (7)
sałatka z ryżem, serem i warzywami – 60g (7)
szynka drobiowa – 80g
pomidor – 60g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 350ml (1,7,9,G)
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie
musztardowym – 400g (1,7,10) P
Ziemniaki z wody – 100g G
Gotowana marchewka z groszkiem – 100g (7) G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek topiony - 25g (7)
ser biały – 80g (7)
ogórek kiszony– 60g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2178,4
Białko [g] – 134,5
Tłuszcz [g] – 64,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 302,2
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
sałatka z ryżem, serem i warzywami – 120g (7)
ogórek kiszony – 40g
pomidor – 80g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 350ml (1,7,9,G)
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie
musztardowym – 70g (1,7,10) P
Ziemniaki z wody – 400g G
Gotowana marchewka z groszkiem – 200g (7) G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
serek topiony - 25g (7)
ogórek kiszony– 60g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2178,6
Białko [g] – 64,2
Tłuszcz [g] – 92,7
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 302,4
Cukry proste [g] – 64,2
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
sałatka ziemniaczana z brokułem, gotowanym
kurczakiem, pomidorem z sosem jogurtowym –
120g (7)
szynka drobiowa – 50g
pomidor – 40g (bez skórki)
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 350ml (1,7,9,G)
Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w
delikatnym sosie pomidorowym – 200g (1,7) G
ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Gotowana marchewka - 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
twarożek z koperkiem - 60g (7)
wędlina – 60g
pomidor bez skórki – 80g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2171,4
Białko [g] – 99,3
Tłuszcz [g] – 48,7
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 337,3
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
sałatka z ryżem brązowym, serem i warzywami
– 120g (7)
wędlina– 80g
pomidor – 80g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem brązowym z oliwą – 350ml
(1,7,9,G)
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie
musztardowym – 200g (1,7,10) P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z marchewki – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 40g
serek topiony - 50g (7)
ogórek kiszony– 60g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2204
Białko [g] – 117,1
Tłuszcz [g] – 70,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 229,1
Cukry proste [g] – 51,8
Sól [g] – 4,5



18.05.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 150g (7)
pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
sałatka z ryżem, serem i warzywami – 70g (7)
wędlina – 40g
pomidor – 60g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 250ml (1,7,9,G)
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie musztardowym –
150g (1,7,10) P
Ziemniaki z wody – 200g G
Gotowana marchewka z groszkiem – 200g (7) G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 20g
serek topiony - 25g (7)
ogórek kiszony– 60g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1712,3
Białko [g] – 91,5
Tłuszcz [g] – 57,7
NKT [g] – 17,3
Węglowodany [g] – 204,2
Cukry proste [g] – 41
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
sałatka ziemniaczana z brokułem, gotowanym kurczakiem,
pomidorem z sosem jogurtowym – 120g (7)
szynka drobiowa – 50g
pomidor – 40g (bez skórki)
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 350ml (1,7,9,G)
Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w delikatnym sosie
pomidorowym – 200g (1,7) G
ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Gotowana marchewka - 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z koperkiem - 60g (7)
wędlina – 60g
pomidor bez skórki – 80g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2211,4
Białko [g] – 99,3
Tłuszcz [g] – 52,7
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 337,3
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
sałatka ziemniaczana z brokułem, gotowanym kurczakiem,
pomidorem z sosem jogurtowym – 120g (7)
pomidor – 40g (bez skórki)
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 350ml (1,7,9,G)
Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w delikatnym sosie
pomidorowym – 200g (1,7) G
ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Gotowana marchewka - 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 40g
serek topiony - 25g (7)
pomidor bez skórki – 80g
herbata – 250ml (G)

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2211,4
Białko [g] – 99,3
Tłuszcz [g] – 52,7
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 337,3
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Kleik ryżowy mleczny z masłem – 400g (7)
Banan dojrzały – 100g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem z oliwą – 350ml (1,7,9,G)
Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w delikatnym sosie
pomidorowym – 200g (1,7) G (zmielona)
ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G (pure)
Gotowana marchewka - 200g G
woda – 250ml

Kolacja

Kaszotto z pomidorami – 250g (1,7,9,G) (zmielone)
herbata – 250ml (G)
jogurt owocowy – 150g

2 Kolacja

Budyń z owocami – 200g (7,G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1411,4
Białko [g] – 84,1
Tłuszcz [g] – 42,6
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 233,8
Cukry proste [g] – 49,5
Sól [g] – 5,9



18.05.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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



19.05.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna z serem – 45g (3,7,G)
wędlina – 70g
sałata – 10g
papryka konserwowa – 40g
pomidorki – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem
oliwy– 350ml (7,9)G
Smażony kotlet schabowy – 200g (1,3,7)
S
Ziemniaki puree – 300g G
Surówka z białej kapusty – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta rybna – 40g (1,4,7)
wędlina – 80g
pomidor – 40g
ogórek – 40g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212
Białko [g] – 112,4
Tłuszcz [g] – 69,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 282,4
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
pasta jajeczna z serem – 45g (3,7,G)
wędlina – 100g
sałata – 10g
papryka konserwowa – 40g
pomidorki – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9)G
Smażony kotlet schabowy – 400g (1,3,7) S
Ziemniaki puree – 200g G
Surówka z białej kapusty – 100g
woda – 250ml
jabłko – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 100g
pasta rybna – 40g (1,4,7)
pomidor – 40g
ogórek – 40g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2188,7
Białko [g] – 133,8
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 246,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
pasta jajeczna z serem – 10g (3,7,G)
wędlina – 10g
sałata – 10g
papryka konserwowa – 40g
pomidorki – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9)G
Smażony kotlet schabowy – 70g (1,3,7) S
Ziemniaki puree – 400g G
Surówka z białej kapusty – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
pasta rybna – 10g (1,4,7)
pomidor – 40g
ogórek – 40g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9
Białko [g] – 69
Tłuszcz [g] – 86,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 286,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

Pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 70g
serek śmietankowy – 70g (7)
sałata – 10g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa krem z selera - 350ml (7,9) G
Gotowane schab w sosie lekkim śmietanowym –
200g (7) G
Ziemniaki puree – 300g G
Gotowana cukinia – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7)
wędlina – 70g
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata– 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 49,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna z serem – 45g (3,7,G)
wędlina – 70g
sałata – 10g
papryka konserwowa – 40g
pomidorki – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem brązowym z
dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Gotowane schab w sosie lekkim śmietanowym
– 200g (7) G
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z białej kapusty – 250g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta rybna – 40g (1,4,7)
wędlina – 80g
pomidor – 40g
ogórek – 40g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212
Białko [g] – 112,4
Tłuszcz [g] – 69,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 282,4
Cukry proste [g] – 49,8
Sól [g] – 4,5



19.05.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
pasta jajeczna z serem – 25g (3,7,G)
wędlina – 40g
sałata – 10g
papryka konserwowa – 40g
pomidorki – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy – 250ml (7,9)G
Smażony kotlet schabowy – 150g (1,3,7) S
Ziemniaki puree – 200g G
Surówka z białej kapusty – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
pasta rybna – 30g (1,4,7)
wędlina – 50g
pomidor – 40g
ogórek – 40g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

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
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

Pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 70g
serek śmietankowy – 70g (7)
sałata – 10g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa krem z selera – 350ml (7,9) G
Gotowane schab w sosie lekkim śmietanowym – 200g (7) G
Ziemniaki puree – 300g G
Gotowana cukinia – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7)
wędlina – 70g
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2223,6
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 64,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 52
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna z serem – 45g (3,7,G)
wędlina – 70g
sałata – 10g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7,G)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy – 350ml (7,9)G
Gotowane schab w sosie lekkim śmietanowym – 200g (7) G
Ziemniaki puree – 300g G
Gotowana cukinia – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7)
wędlina – 80g
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 64,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Galaretka owocowa – 400g (G)
jogurt naturalny – 200g (7)

Obiad

Zupa krem z selera – 350ml (7,9) G
Gotowane schab w sosie lekkim śmietanowym – 200g (7) G (zmielony)
Ziemniaki puree – 300g G
Gotowana cukinia – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

Biskvity – 60g (1) (maczane w mleku)
Mleko – 100g (7)
koktajl jogurtowo-bananowy – 200g (7)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 150g (G)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1552,1
Białko [g] – 98,5
Tłuszcz [g] – 52
NKT [g] – 12,8
Węglowodany [g] – 227,6
Cukry proste [g] – 62
Sól [g] – 4,2



19.05.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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 - pieczenie
Par – parowanie
G – gotowanie
D – duszenie
S - smażenie



20.05.2025, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 80g (7)
wędlina – 40g
dżem – 30g
ogórek – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy –
350g (9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią i
pieczarkami – 200g (1,7) D
Kasza – 200g G
Surówka z buraczków – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym -
50g
papryka konserwowa – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2219,6
Białko [g] – 108,9
Tłuszcz [g] – 69,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 272,4
Cukry proste [g] – 59,4
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
ser żółty – 80g (7)
wędlina – 80g
dżem – 30g
ogórek – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 350g (9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią i pieczarkami –
400g (1,7) D
Kasza – 100g G
Surówka z buraczków – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 70g
serek wiejski – 100g (7)
papryka konserwowa – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7
Białko [g] – 134,2
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 246,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
ser żółty – 10g (7)
serek kanapkowy – 10g (7)
dżem – 80g
ogórek – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 350g (9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią i pieczarkami –
70g (1,7) D
Kasza – 300g G
Surówka z buraczków – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 10g
serek topiony – 10g (7)
papryka konserwowa – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

jabłko – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9
Białko [g] – 69
Tłuszcz [g] – 86,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 286,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
sałata – 10g
wędlina drobiowa – 80g
twaróg – 60g (7)
herbata – 250ml

Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9)G
Gotowany gulasz z indyka z pietruszką – 200g
(1,7) G
Ziemniaki puree – 300g (G)
Gotowane buraczki – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
lekka pasta drobiowa z koperkiem - 50g
wędlina drobiowa – 60g
pomidor – 40g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 49,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 80g (7)
wędlina – 40g
serek kanapkowy – 30g (7)
ogórek – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 350g (9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią i pieczarkami –
200g (1,7) D
Kasza – 150g G
Surówka z buraczków surowych – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 50g
papryka konserwowa – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2219,6
Białko [g] – 112,9
Tłuszcz [g] – 69,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 252,4
Cukry proste [g] – 59,4
Sól [g] – 4,5



20.05.2025, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
ser żółty – 40g (7)
wędlina – 20g
dżem – 30g
ogórek – 80g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 250g (9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią i pieczarkami – 150g (1,7)
D
Kasza – 150g G
Surówka z buraczków – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 40g
pasta drobiowa z ogórkiem kiszonym - 25g
papryka konserwowa – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1706,3
Białko [g] – 95,4
Tłuszcz [g] – 58,8
NKT [g] – 17,2
Węglowodany [g] – 206,2
Cukry proste [g] – 46
Sól [g] – 4,4

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
sałata – 10g
wędlina drobiowa – 80g
twaróg – 60g (7)
herbata – 250ml

Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9)G
Gotowany gulasz z indyka z pietruszką – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree – 300g (G)
Gotowane buraczki – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
lekka pasta drobiowa z koperkiem - 50g
wędlina drobiowa – 60g
pomidor – 40g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 59,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 80g (7)
wędlina – 40g
dżem – 30g
pomidor – 60g
sałata – 10g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa jarzynowa z dodatkiem oliwy – 350g (9)G
Gotowany gulasz z indyka z pietruszką – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree – 300g (G)
Surówka z buraczków – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
lekka pasta drobiowa z koperkiem - 50g
pomidor – 40g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 59,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 327,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
(pieczywo do maczania w mleku)
mleko – 100g (7)
twaróg – 100g (7)
dżem – 40g
herbata – 250ml

Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9)G
Gotowany gulasz z indyka z pietruszką – 200g (1,7) G
(zmielony)
Ziemniaki puree – 300g (G)
Gotowane buraczki – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

Papka z kaszą i brokułem – 300g (1,7,G)
herbata – 250ml

2 Kolacja

jogurt – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1753,6
Białko [g] – 62,5
Tłuszcz [g] – 50,4
NKT [g] – 12,8
Węglowodany [g] – 247,6
Cukry proste [g] – 42
Sól [g] – 5



20.05.2025, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

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