



1.04.2025, wtorek

*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)
serek topiony – 52,5g (7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Kapuśniak z dodatkiem oliwy – 350ml (9)G
Filet z kurczaka duszony w sosie szpinakowym – 200g (1,7)D
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Surówka z ogórka kiszzonego – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 80g (7)
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

Kapuśniak z dodatkiem oliwy – 350ml (9) G
Filet z kurczaka duszony w sosie szpinakowym – 400g (1,7)D
Ziemniaki puree z koperkiem – 100g G
Surówka z ogórka kiszzonego – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
twarożek z rzodkiewką – 80g (7)
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)
serek topiony – 17,5g (7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 30g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Kapuśniak z dodatkiem oliwy – 350ml (9) G
Filet z kurczaka duszony w sosie szpinakowym – 80g (1,7)D
Ziemniaki puree z koperkiem – 400g G
Surówka z ogórka kiszzonego – 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 ryżowa – 350ml (9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie koperkowym – 200g (1,7)G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Gotowane buraczki – 200g 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)
serek topiony – 52,5g (7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Kapuśniak z dodatkiem oliwy – 350ml (9) G
Filet z kurczaka duszony w sosie szpinakowym – 200g (1,7)D
Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G
Surówka z ogórka kiszzonego – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 80g (7)
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



1.04.2025, wtorek

*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)
serek topiony – 35g (7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 50g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Kapuśniak z dodatkiem oliwy – 250ml (9)G
Filet z kurczaka duszony w sosie szpinakowym– 150g (1,7)D
Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G
Surówka z ogórka kiszzonego– 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
twarożek z rzodkiewką – 40g (7)
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 ryżowa – 350ml (9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie koperkowym – 200g
(1,7)G
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane buraczki -200g 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
serek topiony – 52,5g (7)
sałata - 10g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa ryżowa – 350ml (9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie koperkowym – 200g
(1,7)G
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane buraczki -200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
jajko gotowane – 50g (7)
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

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 ryżowa – 350ml (9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie koperkowym – 200g
(1,7)G (zmielony)
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane buraczki -200g 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



1.04.2025, 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 - pieczenie
Par – parowanie
G – gotowanie
D – duszenie
S - smażenie



2.04.2025, środa

*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

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9)G
Duszona wieprzowina z warzywami –
200g D
Ziemniaki z wody – 300g G
Surówka z kapusty białej z marchewką –
150g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
twaróg – 60g (7)
sałatka z ryżem, 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

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Duszona wieprzowina z warzywami – 400g D
Ziemniaki z wody – 100g G
Surówka z kapusty białej z marchewką – 100g
woda – 250ml
banan – 50g

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 brokułowa z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Duszona wieprzowina z warzywami – 80g D
Ziemniaki z wody – 400g G
Surówka z kapusty białej z marchewką – 150g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
sałatka z ryżem, 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. tłusz.

Śniadanie

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

Obiad

Zupa krem z cukinii z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowana wieprzowina z marchewką – 200g G
Puree ziemniaczane – 300g (7)G
Gotowana pietruszka – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

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

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Duszona wieprzowina z warzywami – 200g D
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z kapusty białej z marchewką – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

Pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
twaróg – 80g (7)
sałatka z ryżem 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



2.04.2025, środa

*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

Zupa brokułowa z dodatkiem oliwy– 250ml (7,9)G
Duszona wieprzowina z warzywami – 150g D
Ziemniaki z wody – 200g G
Surówka z kapusty białej z marchewką – 150g
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

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

2 Kolacja

Galaretką 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 krem z cukinii z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowana wieprzowina z marchewką – 200g G
Puree ziemniaczane – 300g (7)G
Gotowana pietruszka – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

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

2 Kolacja

Galaretką 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 brokułowa z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Gotowana wieprzowina z marchewką – 200g G
Puree ziemniaczane – 300g (7)G
Gotowana pietruszka – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

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

2 Kolacja

Galaretką 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 krem z cukinii z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowana wieprzowina z marchewką – 200g G (zmielona)
Puree ziemniaczane – 300g (7)G
Gotowana pietruszka – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

Koktajl z jogurtem, burakiem, bananem i truskawką – 400g
(7)
Biskopki – 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



2.04.2025, 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



3.04.2025, czwartek

*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 buraczkowa z dodatkiem oliwy–
350ml (1,9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią – 200g
D
Kasza – 200g G
Buraczki na ciepło – 200g G
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 52,5g (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 buraczkowa z dodatkiem oliwy– 350ml
(1,9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią – 400g D
Kasza – 100g G
Buraczki na ciepło – 100g G
woda – 250ml
jabłko – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 100g
serek kanapkowy – 40g (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 buraczkowa z dodatkiem oliwy– 350ml
(1,9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią – 80g D
Kasza – 300g G
Buraczki na ciepło – 200g G
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
serek kanapkowy – 20g (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

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 350ml
(1,9)G
Gotowany gulasz z indyka z cukinią – 200g G
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g (G)
Gotowana marchewka– 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek homo – 150g (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 buraczkowa z dodatkiem oliwy– 350ml
(1,9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią – 200g D
Kasza – 150g G
Surówka z buraczków surowych – 250g
woda – 250ml
jabłko – 50g

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek wiejski – 80g (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



3.04.2025, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

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

Obiad

Zupa buraczkowa z dodatkiem oliwy– 250ml (1,9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią – 150g D
Kasza – 150g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
jabłko – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
serek topiony – 35g (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

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany gulasz z indyka z cukinią – 200g G
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g (G)
Gotowana marchewka– 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek homo – 150g (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 buraczkowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Duszony gulasz z indyka z cukinią – 200g D
Kasza – 200g G
Buraczki na ciepło – 200g G
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 52,5g (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

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany gulasz z indyka z cukinią – 200g G (zmielony)
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g (G) (pure)
Gotowana marchewka– 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

Biszkopty – 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



3.04.2025, czwartek

*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



4.04.2025, piątek

*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)
serek topiony – 52,5g (7)
sałatka jarzynowa – 100g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

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

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)
pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 17,5g (7)
sałatka jarzynowa – 30g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

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)

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 52,5g (7)
sałatka jarzynowa – 100g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Ryba smażona w delikatnej panierce – 200g (1,3,4,7)S
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Surówka z kiszonej kapusty – 150g
woda – 250ml

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)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

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Ryba smażona w delikatnej panierce – 80g (1,3,4,7)S
Ziemniaki puree z koperkiem – 400g G
Surówka z kiszonej kapusty – 150g
woda – 250ml

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 200g (4,7)G
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G
Gotowane trio warzywne – 150g G
woda – 250ml

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Ryba smażona w delikatnej panierce – 200g (1,3,4,7)S
Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G
Surówka z kiszonej kapusty – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 80g (7)
jajko gotowane – 50g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
twarożek z rzodkiewką – 80g (7)
jajko gotowane – 50g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g
woda – 250ml

Kolacja

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

Kolacja

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

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 80g (7)
jajko gotowane – 50g (7)
ogórek – 60g
papryka – 20g
sałata – 5g

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

2 Kolacja

Banan – 100g

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

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] – 281,9
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5

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

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

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

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



4.04.2025, piątek

*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)
serek topiony – 35g (7)
sałatka jarzynowa– 50g (3,7,10)
sałata – 20g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkami oliwy – 250ml (1,9)G
Ryba smażona w delikatnej panierce – 150g (1,3,4,7)S
Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G
Surówka z kiszanej kapusty – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
twarożek z rzodkiewką – 40g (7)
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. wyzdzielanie 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 koperkowa z dodatkami oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 200g (4,7)G
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane trio warzywne -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
serek topiony – 52,5g (7)
sałata - 10g
herbata – 250ml (G)

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkami oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 200g (4,7)G
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane trio warzywne -150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
jajko gotowane – 50g (7)
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

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 koperkowa z dodatkami oliwy – 350ml (1,9)G
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 200g (4,7)G
(zmielona)
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane trio warzywne -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



4.04.2025, 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 - pieczenie
Par – parowanie
G – gotowanie
D – duszenie
S - smażenie



5.04.2025, sobota

*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

Grochówka z dodatkiem oliwy – 350g (1,7,9)G
Leczo gotowane z kawałkami
wieprzowiny – 200g G
Makaron – 200g G
Surówka z czerwonej kapusty z
jabłkiem – 150g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
serek topiony – 52,5g (7)
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

Grochówka z dodatkiem oliwy – 350g (1,7,9)G
Leczo gotowane z kawałkami
wieprzowiny – 400g G
Makaron – 100g G
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem – 100g
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 80g
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

Grochówka z dodatkiem oliwy – 350g (1,7,9)G
Leczo gotowane z kawałkami
wieprzowiny – 80g G
Makaron – 300g G
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem – 150g
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
serek topiony – 17,5g (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. tłuszcz.

Śniadanie

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

Obiad

Zupa krem z ziemniaka – 350g (7,9)G
Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree – 300g G
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek grani – 60g (7)
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

Grochówka z dodatkiem oliwy – 350g (1,7,9)G
Leczo gotowane z kawałkami
wieprzowiny – 200g G
Makaron brązowy – 150g G
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem – 200g
woda – 250ml
jabłko – 50g

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
serek topiony – 52,5g (7)
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



5.04.2025, sobota

*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

Grochówka z dodatkiem oliwy – 250g (1,7,9)G
Leczo gotowane z kawałkami wieprzowiny – 150g G
Makaron – 150g G
Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem – 150g
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 30g
serek topiony – 35g (7)
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 krem z ziemniaka – 350g (7,9)G
Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G
Ziemniaki puree – 300g G
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek grani – 60g (7)
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 krem z ziemniaka – 350g (7,9)G
Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G
Ryż – 200g G
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
serek topiony – 52,5g (7)
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 krem z ziemniaka – 350g (7,9)G
Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G
(zmielona)
Ziemniaki puree – 300g G
Seler gotowany – 200g G
woda – 250ml
banan – 100g

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



5.04.2025, 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 - parowanie
Piecz – pieczenie
G – gotowanie
D – duszenie
S - smażenie



6.04.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

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

Obiad

Rosół z makaronem z dodatkiem
oliwy – 350ml (1,9)G
Smażone drobiowe kotlety mielone z
cebulką – 180g (1,3,7)S
Ziemniaki z wody z koperkiem –
300g G
Surówka z białej kapusty – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta rybna ze szczypiorkiem – 50g
(3,4,7,9)
ser żółty – 80g (7)
papryka – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

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)
pasztet – 40g
wędlina – 1000g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy –
350ml (1,9)G
Smażone drobiowe kotlety mielone z
cebulką – 400g (1,3,7)S
Ziemniaki z wody z koperkiem – 100g G
Surówka z białej kapusty – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
pasta rybna ze szczypiorkiem – 50g (3,4,7,9)
serek wiejski – 100g (7)
papryka – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

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)
pasztet – 5g
wędlina – 10g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy –
350ml (1,9)G
Smażone drobiowe kotlety mielone z
cebulką – 80g (1,3,7)S
Ziemniaki z wody z koperkiem – 400g G
Surówka z białej kapusty – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
pasta rybna ze szczypiorkiem – 10g
(3,4,7,9)
ser żółty – 10g (7)
papryka – 100g
sałata – 10g
herbata – 250ml

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

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy –
350ml (1,9)G
Pulpety drobiowe gotowane w sosie
pietruszkowym – 200g (1,3,7)G
Ziemniaki gotowane – 300g G
Gotowana marchewka – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
delikatna pasta rybna – 50g (4,7)
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)
pasztet – 40g
wędlina – 80g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Rosół z makaronem brązowym z
dodatkiem oliwy – 350ml (1,9)G
Smażone drobiowe kotlety mielone z
cebulką – 180g (1,3,7)S
Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G
Surówka z białej kapusty – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta rybna ze szczypiorkiem – 50g
(3,4,7,9)
ser żółty – 80g (7)
papryka – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

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



6.04.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 90g (1)
masło – 10g (7)
pasztet – 20g
wędlina – 50g
sałata – 15g
rzodkiewka – 30g
ogórek – 40g
kawa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 250ml
(1,9)G
Smażone drobiowe kotlety mielone z cebulką – 120g
(1,3,7)S
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G
Surówka z białej kapusty – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
pasta rybna ze szczypiorkiem – 25g (3,4,7,9)
ser żółty – 40g (7)
papryka – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

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

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 350ml
(1,9)G
Pulpety drobiowe gotowane w sosie pietruszkowym – 200g
(1,3,7)G
Ziemniaki gotowane – 300g G
Gotowana marchewka– 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta rybna – 50g (4,7)
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)
pasztet – 40g
wędlina – 80g
sałata – 10g
herbata – 250ml

Obiad

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 350ml
(1,9)G
Pulpety drobiowe gotowane w sosie pietruszkowym – 200g
(1,3,7)G
Ziemniaki gotowane – 300g G
Gotowana marchewka– 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta rybna ze szczypiorkiem – 50g (3,4,7,9)
ser żółty – 80g (7)
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

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

Rosół z makaronem z dodatkiem oliwy – 350ml
(1,9)G
Pulpety drobiowe gotowane w sosie pietruszkowym – 200g
(1,3,7)G (zmielone)
Ziemniaki gotowane – 300g G
Gotowana marchewka– 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



6.04.2025, 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



7.04.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 70g (7)
wędlina – 80g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9)G
Pieczone bitki schabowe w sosie
własnym – 180g (1,7)P
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Surówka z marchewki i ananasa– 200g
woda – 250ml
jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
wędlina – 80g
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)
szynka drobiowa – 90g
sałata – 10g
pomidor – 50g
ogórek – 30g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 350ml
(7,9)G
Pieczone bitki schabowe w sosie własnym – 400g
(1,7)P
Ziemniaki z wody z koperkiem – 100g G
Surówka z marchewki i ananasa– 100g
woda – 250ml
jabłko pieczone – 50g P

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)
wędlina – 80g
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

Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 350ml
(7,9)G
Pieczone bitki schabowe w sosie własnym – 80g
(1,7)P
Ziemniaki z wody z koperkiem – 400g G
Surówka z marchewki i ananasa– 200g
woda – 250ml
jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 10g (7)
wędlina – 10g
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 kurczaka z warzywami – 35g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa krem z marchwii z dodatkiem oliwy–
350ml (7,9)G
Gotowane bitki schabowe w delikatnym sosie
pomidorowym – 180g G
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Trio warzywne gotowane – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

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

Obiad

Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 350ml
(7,9)G
Pieczone bitki schabowe w sosie własnym –
180g (1,7)P
Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G
Surówka z marchewki– 250g
woda – 250ml
jabłko pieczone – 50g P

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



7.04.2025, 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

Zupa pieczarkowa z dodatkiem oliwy– 250ml (7,9)G
Pieczone bitki schabowe w sosie własnym – 120g (1,7)P
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G
Surówka z marchewki i ananasa– 200g
woda – 250ml
jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 40g (7)
wędlina – 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 kurczaka z warzywami – 35g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa krem z marchwii z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Gotowane bitki schabowe w delikatnym sosie
pomidorowym – 180g G
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Trio warzywne gotowane – 200g G
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina drobiowa – 60g
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 – 40g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa krem z marchwii z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Pieczone bitki schabowe w sosie własnym – 180g (1,7)P
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G
Surówka z marchewki i ananasa– 200g
woda – 250ml
Jabłko pieczone – 100g P

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
wędlina – 80g
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 marchwii z dodatkiem oliwy– 350ml (7,9)G
Gotowane bitki schabowe w delikatnym sosie
pomidorowym – 180g G (zmielone)
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G (pure)
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



7.04.2025, 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



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 pomidorowa z ryżem z dodatkiem
oliwy– 350ml (9)G
Ryba pieczona w sosie koperkowym –
200g (1,4,7)P
Ziemniaki z wody – 300g G
Surówka z kapusty kiszonej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 52,5g (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 pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy–
350ml (9)G
Ryba pieczona w sosie koperkowym – 400g (1,4,7)P
Ziemniaki z wody – 100g G
Surówka z kapusty kiszonej – 100g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek topiony – 52,5g (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 pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy–
350ml (9)G
Ryba pieczona w sosie koperkowym – 80g
(1,4,7)P
Ziemniaki z wody – 400g G
Surówka z kapusty kiszonej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
serek topiony – 17,5g (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
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 200g
(1,4,7)G
Puree ziemniaczane – 300g G
Gotowana pietruszka – 150g G
woda – 250ml

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 pomidorowa z ryżem brązowym z
dodatkiem oliwy– 350ml (9)G
Ryba pieczona w sosie koperkowym – 200g
(1,4,7)P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z kapusty kiszonej – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 52,5g (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 pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy – 250ml (9)G
Ryba pieczona w sosie koperkowym – 150g (1,4,7)P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z kapusty kiszzonej – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
serek topiony – 35g (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
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 200g (1,4,7)G
Puree ziemniaczane – 300g G
Gotowana pietruszka – 150g G
woda – 250ml

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 pomidorowa z ryżem z dodatkiem oliwy – 350ml (9)G
Ryba pieczona w sosie koperkowym – 150g (1,4,7)P
Puree ziemniaczane – 300g G
Gotowana pietruszka – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 52,5g (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
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 200g (1,4,7)G
(zmielona)
Puree ziemniaczane – 300g G
Gotowana pietruszka – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

jogurt owocowy – 300g (7)
Biskopci – 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



9.04.2025, środa

*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 makaronem, serem i warzywami
– 120g (7)
wędlina– 60g
pomidor – 80g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa z oliwą – 350ml (9)G
Smażony gulasz wieprzowy z soczewicą–
200g (1,7)S
Kasza – 200g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 40g
serek topiony – 52,5g (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 makaronem, serem i warzywami – 60g
(7)
szynka drobiowa – 80g
pomidor – 60g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa z oliwą – 350ml (9)G
Smażony gulasz wieprzowy z soczewicą– 400g
(1,7)S
Kasza – 100g G
Buraczki na ciepło – 100g G
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek topiony - 35g (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] – 244,2
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

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

Obiad

Zupa jarzynowa z oliwą – 350ml (9)G
Smażony gulasz wieprzowy z soczewicą– 70g
(1,7)S
Kasza – 300g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
serek topiony – 17,5g (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 brokołem, gotowanym
kurczakiem, pomidorem z sosem jogurtowym –
120g (7)
szynka drobiowa – 50g
pomidor – 40g (bez skórki)
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa – 350ml G
Gotowany delikatnym pomidorowy gulasz
wieprzowy – 200g (7)G
Ziemniaki puree – 300g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
banan – 100g

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 makaronem brązowym, serem i
warzywami – 120g (7)
wędlina– 80g
pomidor – 80g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa z oliwą – 350ml (9)G
Smażony gulasz wieprzowy z soczewicą– 200g
(1,7)S
Kasza – 150g G
Surówka z buraczków surowych – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 40g
serek topiony – 52,5g (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



9.04.2025, środa

*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 makaronem, serem i warzywami – 70g (7)
wędlina – 40g
pomidor – 60g
sałata - 10g
kawa z mlekiem – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa z oliwą – 250ml (9)G
Smażony gulasz wieprzowy z soczewicą– 150g (1,7)S
Kasza – 150g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
banan – 50g

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 20g
serek topiony - 35g (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

Zupa owocowa – 350ml G
Gotowany delikatnym pomidorowy gulasz wieprzowy –
200g (7)G
Ziemniaki puree – 300g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
banan – 100g

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

Zupa jarzynowa z oliwą – 350ml (9)G
Gotowany delikatnym pomidorowy gulasz wieprzowy –
200g (7)G
Kasza – 200g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
banan – 100g

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 40g
serek topiony – 52,5g (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

Zupa owocowa – 350ml G
Gotowany delikatnym pomidorowy gulasz wieprzowy –
200g (7)G (zmielony)
Ziemniaki puree – 300g G
Buraczki na ciepło – 150g G
woda – 250ml
banan – 100g

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



9.04.2025, 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 - parowanie
Piecz – pieczenie
G – gotowanie
D – duszenie
S - smażenie



10.04.2025, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
jajko gotowane – 50g (3,G)
wędlina – 70g
pomidor – 40g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Kiełbasa smażona z cebulką – 200g S
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G
Surówka z marchewki i jabłka – 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 20g (7)
galareta z kurczakiem i warzywami – 100g
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
ogórek – 70g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

jabłko – 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2189,6
Białko [g] – 113,5
Tłuszcz [g] – 70,1
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 282,1
Cukry proste [g] – 58,8
Sól [g] – 4,2

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
jajko gotowane – 100g (3,G)
twaróg – 100g
pomidor – 70g
papryka – 50g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Kiełbasa smażona z cebulką – 200g S
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G
Surówka z marchewki i jabłka – 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 120g (1)
masło – 10g (7)
galareta z kurczakiem i warzywami – 100g
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
ogórek – 70g
sałata – 10g
herbata – 250ml

2 Kolacja

jabłko – 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2200,7
Białko [g] – 135,4
Tłuszcz [g] – 67,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 226,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
jajko gotowane – 25g (3,G)
dżem – 60g
pomidor – 70g
papryka – 50g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Kiełbasa smażona z cebulką – 80g S
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 400g G
Surówka z marchewki i jabłka – 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 140g (1)
masło – 30g (7)
galareta z kurczakiem i warzywami – 30g
miód – 60g
ogórek – 70g
sałata – 10g
herbata– 250ml

2 Kolacja

jabłko – 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2158,9
Białko [g] – 69,1
Tłuszcz [g] – 85,7
NKT [g] – 15,4
Węglowodany [g] – 296,7
Cukry proste [g] – 62,7
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek kanapkowy – 70g (7)
wędlina drobiowa – 80g
sałata -10g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym - 200g (1,7)G
Ziemniaki puree – 300g G
Marchewka gotowana – 200g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
dżem – 80g
galareta z kurczakiem i warzywami – 100g ()
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

jabłko pieczone– 150g (P)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2163,2
Białko [g] – 117,3
Tłuszcz [g] – 49,4
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 328,1
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
jajko gotowane – 50g (3,G)
wędlina – 70g
pomidor – 40g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Kiełbasa smażona z cebulką – 200g S
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g G
Surówka z marchewki – 250g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo żytnie – 120g (1)
masło – 20g (7)
galareta z kurczakiem i warzywami – 100g
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
ogórek – 70g
sałata – 10g
herbata– 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2179,6
Białko [g] – 113,5
Tłuszcz [g] – 68,1
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 282,1
Cukry proste [g] – 58,8
Sól [g] – 4,4



10.04.2025, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
jajko gotowane – 50g (3,G)
wędlina – 40g
pomidor – 40g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa szczawiowa z dodatkiem oliwy– 250ml (1,9)G
Kiełbasa smażona z cebulką – 120g S
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G
Surówka z marchewki i jabłka – 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo mieszane – 60g (1)
masło – 10g (7)
galareta z kurczakiem i warzywami – 60g
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
ogórek – 70g
sałata – 10g
herbata– 250ml

2 Kolacja

jabłko – 150g

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)
serek kanapkowy – 70g (7)
wędlina drobiowa – 80g
sałata -10g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym - 200g
(1,7)G
Ziemniaki puree – 300g G
Marchewka gotowana – 200g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 80g
galareta z kurczakiem i warzywami – 100g
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata – 250ml

2 Kolacja

jabłko pieczone– 150g (P)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2200,1
Białko [g] – 118,5
Tłuszcz [g] – 64,1
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 – 70g
jajko gotowane – 50g (3,G)
sałata -10g
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym - 200g
(1,7)G
Ziemniaki puree – 300g G
Surówka z marchewki i jabłka – 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 20g (7)
galareta z kurczakiem i warzywami – 100g
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata 250ml

2 Kolacja

jabłko– 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2200,1
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

Kleik ryżowy z dodatkiem oliwy – 200g (G)
Jogurt owocowy – 200g (7)
płatki kukurydziane na mleku – 250g (7,G)
kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

Obiad

Zupa koperkowa z dodatkiem oliwy– 350ml (1,9)G
Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym - 200g
(1,7)G (zmielony)
Ziemniaki puree – 300g G
Marchewka gotowana – 200g G
woda - 250ml

Kolacja

Zupa grysikowa z oliwą – 500g (9,G)
Chleb pszenny bez skórki – 60g (1)
herbata – 250ml

2 Kolacja

Jabłko pieczone – 150g (P)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1641,2
Białko [g] – 85,5
Tłuszcz [g] – 53,1
NKT [g] – 14,7
Węglowodany [g] – 204,6
Cukry proste [g] – 45
Sól [g] – 6



10.04.2025, czwartek

*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