

Jadłospis 21.04-30.04.2026

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Wtorek 21.04.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z sera białego i wędliny z ogórkiem kiszonym 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, kakao, mleko, siarczyny</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera białego i wędliny z ogórkiem kiszonym 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, kakao, mleko, siarczyny</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera białego i wędliny z ogórkiem kiszonym 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, kakao, mleko, siarczyny</u>
	Obiad	Zupa grysikowa 350ml, udko drobiowe pieczone 170g, ziemniaki 250g, marchewka z groszkiem 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posilku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: seler, mleko,</u>	Zupa grysikowa 350ml, udko drobiowe pieczone 170g, ziemniaki 250g, marchewka z groszkiem 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posilku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: seler, mleko,</u>	Zupa grysikowa 350ml, udko drobiowe pieczone 170g, ziemniaki 250g, marchewka z groszkiem 150g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posilku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: seler, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, leczko z mięsem pieczonym 250g. Sposób obróbki posilku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, leczko z mięsem pieczonym 250g. Sposób obróbki posilku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, leczko z mięsem pieczonym 250g. Sposób obróbki posilku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler</u>
	Posilek nocny	Chrupki kukurydziane 1op	Chrupki kukurydziane 1op	Chrupki kukurydziane 1op
Wartość odżywcza:		E: 2110 kcal, B: 119g, T: 57gw tym NKT18g, W: 294g w tym cukry 4g, błonnik: 30g, sól: 4g	E: 2066kcal, B: 123g, T: 58gw tym NKT18g, W: 279g w tym cukry 12g, błonnik: 35g, sól: 4g	E: 1993kcal, B: 123g, T: 58gw tym NKT18g, W: 260g w tym cukry 12g, błonnik: 35g, sól: 4g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Środa 22.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka ryżowa z wędliną i ogórkiem św. 120g, gruszka 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny, jajko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka ryżowa z wędliną i ogórkiem św. 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny, jajko</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka ryżowa z wędliną i ogórkiem św. 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, jajko, siarczyny</u>
	Obiad	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, filet rybny panierowany 150g, ziemniaki 250g, ćwikła 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posilku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, filet rybny w cieście 150g, ziemniaki 250g, ćwikła 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posilku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, filet rybny w cieście 150g, ziemniaki 250g, ćwikła 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posilku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, miód 50g, płatki owsiane na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posilku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, miód 50g, płatki owsiane na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posilku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka z tuńczykiem 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba</u>
	Posilek nocny	Pieczyno ryżowe 25g, parówka 50g	Pieczyno ryżowe 25g, parówka 50g	Pieczyno ryżowe 25g, parówka 50g
Wartość odżywcza:		E: 2367kcal, B: 83g, T: 66g w tym NKT22g, W377g w tym cukry 20g, błonnik: 37g, sól: 5g	E: 2285kcal, B: 81g, T: 64g w tym NKT21g, W361g w tym cukry 20g, błonnik: 36g, sól: 5g	E: 2023kcal, B: 87g, T: 64g w tym NKT19g, W: 292g w tym cukry 22g, błonnik: 37g, sól: 5g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Czwartek 23.04.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka z kurczaka 50g, ser biały 50g ze śmietaną i ziel. pietruszką, pomidor 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka z kurczaka 50g, ser biały 50g ze śmietaną i ziel. pietruszką, pomidor 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka z kurczaka 50g, ser biały 50g ze śmietaną i ziel. pietruszką, pomidor 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos pieczeniowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z sosem winogret 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos pieczeniowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos pieczeniowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, sałatka jarzynowa 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, seler</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, sałatka jarzynowa 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, sałatka jarzynowa 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, seler</u>
	Posilek nocny	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2156kcal, B: 95g, T: 74gw tym NKT30g, W: 288g w tym cukry 12g, błonnik: 26g, sól: 5g	E: 2112kcal, B: 99g, T: 75gw tym NKT30g, W: 273g w tym cukry 12g, błonnik: 31g, sól: 6g	E: 2072kcal, B: 99g, T: 75gw tym NKT 30g, W: 263g w tym cukry 12g, błonnik: 31g, sól: 6g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Piątek 24.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, paprykarz z rybą wędzoną 130g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba, seler,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, paprykarz z tuńczykiem 130g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba, seler,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, paprykarz z tuńczykiem 130g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba, seler,</u>
	Obiad	Zupa solferino z ziemniakami 350ml, chleb 50g, racuszki drożdżowe z rodzynkami 250g, mus owocowy 150g, kawa 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa solferino z ziemniakami 350ml, chleb 50g, budyń z sera 240g, mus owocowy 150g, kawa 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa solferino z ziemniakami 350ml, chleb 50g, makaron z serem i szpinakiem 250g, kawa b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, pasta z sera białego i jajka z ogórkiem św. i szczypiorkiem 120g, jabłko 150g <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, pasta z sera białego i jajka z ogórkiem św. i szczypiorkiem 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, pasta z sera białego i jajka z ogórkiem św. i szczypiorkiem 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>
	Posilek nocny	Kefir 200g	Kefir 200g	Kefir 200g
Wartość odżywcza:		E: 2418kcal, B: 68g, T: 106g w tym NKT27g, W: 312g w tym cukry 15g, błonnik: 33g, sól: 4g	E: 2012kcal, B: 83g, T: 72g w tym NKT32g, W: 273g w tym cukry 15g, błonnik: 33g, sól: 4g	E: 1869kcal, B: 76g, T: 60gw tym NKT25g, W: 268g w tym cukry 8g, błonnik: 30g, sól: 5g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Sobota 25.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajka i wędliny z konc. pomid., ogórkiem św. i zieloną pietruszką 120g Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, gorczyca	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i wędliny z konc. pomid, ogórkiem św. i zieloną pietruszką 120g Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, gorczyca	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i wędliny z konc. pomid., ogórkiem św. i zieloną pietruszką 120g Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, gorczyca
	Obiad	Zupa jarzynowa 350ml, chleb 50g, fasolka po bretońsku 270g, ziemniaki 250g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie, Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyn	Zupa jarzynowa 350ml, chleb 50g, leczo z mięsem wieprzowym 150g, ziemniaki 250g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie, Alergeny: gluten, seler, mleko	Zupa jarzynowa 350ml, chleb 50g, leczo z mięsem wieprzowym 150g, ziemniaki 250g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie, Alergeny: gluten, seler, mleko
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, roladki rybne 150g w jarzynach 150g. Sposób obróbki posiłku: pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, roladki rybne 150g, w jarzynach 150g. Sposób obróbki posiłku: pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, roladki rybne 150g w jarzynach 150g. Sposób obróbki posiłku: pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba
	Posilek nocny	Deser ryżowy 1szt	Deser ryżowy 1szt	Serek naturalny 150g
Wartość odżywcza:		E: 2016kcal, B: 96g, T: 56g w tym NKT 19g, W297g w tym cukry 11g, błonnik: 31g, sól: 5g	E: 2007kcal, B: 95g, T: 55g w tym NKT18g, W297g w tym cukry11g, błonnik: 35g, sól: 5g	E: 1928kcal, B: 95g, T: 55g w tym NKT18g, W: 277g w tym cukry11g, błonnik: 35g, sól: 5g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Niedziela 26.04.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser twardy 50g, jajko 1szt, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko, jajko	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 50g, jajko 1szt, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, kakao	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 50g, jajko 1szt, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, kakao
	Obiad	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, bitki z poledwicy 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, mleko	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, bitki z poledwicy 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, mleko	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, bitki z poledwicy 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, mleko
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, chrzan z jabłkiem 100g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, chrzan z jabłkiem 100g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, chrzan z jabłkiem 100g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn
	Posilek nocny	Batonik kokosowy 1szt	Batonik kokosowy 1szt	Batonik kokosowy 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2139 kcal, B: 83g, T: 81g w tym NKT 34g, W: 281g w tym cukry 5g, błonnik: 24g, sól: 5g	E: 2095 kcal, B: 87g, T: 82g w tym NKT35g, W: 266g w tym cukry 10g, błonnik: 29g, sól: 5g	E: 2023kcal, B: 87g, T: 82gw tym NKT35g, W: 248g w tym cukry 10g, błonnik: 29g, sól: 5g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Poniedziałek 27.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, 2szt jajko(100g), sos majonezowo-jogurtowy z pomidorem, ogórkiem św., rzodkiewką i szczypiorkiem 120g. Alergeny: <u>gluten, mleko, jajko, gorczyca</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, 2szt jajko(100g), sos majonezowo-jogurtowy z pomidorem, ogórkiem św., rzodkiewką i szczypiorkiem 120g. Alergeny: <u>gluten, mleko, jajko, gorczyca</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, 2szt jajko(100g), sos majonezowo-jogurtowy z pomidorem, ogórkiem św., rzodkiewką i szczypiorkiem 120g. Alergeny: <u>gluten, mleko, jajko, gorczyca</u>
	Obiad	Zupa grochowa z boczkiem 350ml, chleb 50g, lazanki z kapustą, mięsem i pieczarkami 300g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: <u>gluten, seler, mleko, siarczyny</u>	Zupa z zielonego groszku z wędliną 350ml, chleb 50g, makaron z sosem mięsno-jarzynowym 250g, brokuł 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: <u>gluten, seler, mleko, siarczyny</u>	Zupa z zielonego groszku z wędliną 350ml, chleb 50g, makaron z sosem mięsno-jarzynowym 250g, brokuł 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: <u>gluten, seler, mleko, siarczyny</u>
	Kolacja	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 50g z jogurtem, miód 25g, jabłko 150g. Alergeny: <u>gluten, mleko, kakao</u>	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 50g z jogurtem, miód 25g, jabłko 150g. Alergeny: <u>gluten, mleko, kakao</u>	Kakao b/c 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 50g z jogurtem, jajko 1szt, jabłko 150g. Alergeny: <u>gluten, mleko, kakao</u>
	Posilek nocny	Kefir 200g	Kefir 200g	Kefir 200g
Wartość odżywcza:		E: 2190kcal, B: 86g, T: 71g w tym NKT27g, W: 315g w tym cukry 15g, błonnik: 30g, sól: 3g	E: 2072kcal, B: 82g, T: 72g w tym NKT 28g, W: 286g w tym cukry 12g, błonnik: 27g, sól: 3g	E: 2051kcal, B: 93g, T: 75g w tym NKT30g, W: 262g w tym cukry 13g, błonnik: 27g, sól: 5g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Wtorek 28.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z sera białego i jajko ze szczypiorkiem 120g, sałatka z pomidora i ogórka kisz. 120g. Alergeny: <u>gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera białego i jajko ze szczypiorkiem 120g, sałatka z pomidora i ogórka kisz. 120g. Alergeny: <u>gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera białego i jajko ze szczypiorkiem 120g, sałatka z pomidora i ogórka kisz. 120g. Alergeny: <u>gluten, mleko,</u>
	Obiad	Zupa pieczarkowa z lanym ciastem 350ml, chleb 50g, kotlet schabowy 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: <u>gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa pieczarkowa z lanym ciastem 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, jarzyna gotowana 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: <u>gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa pieczarkowa z lanym ciastem 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, jarzyna gotowana 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: <u>gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, marmolada 50g, ryż na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: <u>gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, marmolada 50g, ryż na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: <u>gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajecznicza na parze 125g, keczup 30g, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: <u>gluten, mleko, jajko</u>
	Posilek nocny	Pieczyczo ryżowe 25g, serek topiony 17g	Pieczyczo ryżowe 25g, serek topiony 17g	Pieczyczo ryżowe 25g, serek topiony 25g
Wartość odżywcza:		E: 2158 kcal, B: 74g, T: 64gw tym NKT26g, W: 331g w tym cukry 17g, błonnik: 25g, sól: 5g	E: 2043 kcal, B: 77g, T: 65gw tym NKT26g, W: 301g w tym cukry 16g, błonnik: 29g, sól: 5g	E: 2001kcal, B: 85g, T: 79gw tym NKT32g, W: 251g w tym cukry 11g, błonnik: 30g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Środa 29.04.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem. Alergeny: gluten, mleko,	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem. Alergeny: gluten, mleko,	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem. Alergeny: gluten, mleko,
	Obiad	Zupa ziemniaczana z czosnkiem 350ml, chleb 50g, sznycel drobiowo-wieprzowy 80g, ziemniaki 250g, surówka z kiszzonej kapusty 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko	Zupa ziemniaczana 350ml, chleb 50g, klops drobiowo-wieprzowy 80g w sosie koperkowym 100g, ziemniaki 250g, surówka z kiszzonej kapusty 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko	Zupa ziemniaczana 350ml, chleb 50g, klops drobiowo-wieprzowy 80g w sosie koperkowym 100g, ziemniaki 250g, surówka z kiszzonej kapusty 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 80g, sałatka z buraczków i selera 150g. Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 80g, sałatka z buraczków i selera 150g. Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 80g, sałatka z buraczków i selera 150g. Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny
	Posilek nocny	Buleczka drożdżowa 1szt	Buleczka drożdżowa 1szt	Buleczka drożdżowa 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2134kcal, B: 79g, T: 69g w tym NKT26g, W311g w tym cukry 5g, błonnik: 29g, sól: 5g	E: 2090kcal, B: 84g, T: 70g w tym NKT26g, W: 296g w tym cukry 5g, błonnik: 26g, sól: 5g	E: 2018kcal, B: 84g, T: 70g w tym NKT 26g, W: 278g w tymcukry5g, błonnik: 33g, sól: 5g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Czwartek 30.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, dżem 50g, kasza manna na mleku 350ml, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, dżem 50g, kasza manna na mleku 350ml, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 80g, keczup 30g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko,
	Obiad	Zupa fasolowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, gulasz drobiowy 150g, ziemniaki 250g, sałata zielona z sosem winegret 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, gulasz drobiowy 150g, ziemniaki 250g, sałata zielona z sosem winegret 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, gulasz drobiowy 150g, ziemniaki 250g, sałata zielona z sosem winegret 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko,
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta mięsno-warzywna 100g, sos pomidorowy 100g. Alergeny: gluten, mleko, seler	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, pasta mięsno-warzywna 100g, sos pomidorowy 100g. Alergeny: gluten, mleko, seler	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, pasta mięsno-warzywna 100g, sos pomidorowy 100g. Alergeny: gluten, mleko, seler
	Posilek nocny	Sok owocowy 1szt	Sok owocowy 1szt	Sok warzywny 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2048kcal, B: 76g, T: 48g w tym NKT14g, W340g w tym cukry 31g, błonnik: 27g, sól: 3g	E: 2004kcal, B: 80g, T: 49g w tym NKT 14g, W: 324g w tym cukry 31g, błonnik: 31g, sól: 3g	E: 1946kcal, B: 98g, T: 64g w tym NKT 24g, W: 259g w tym cukry 14g, błonnik: 35g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.