

Jadłospis 02.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku(*1,*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, pomidor 50g, ser twarogowy (*7)20g, herbata 250ml	Sok owocowy 100ml	Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, wątróbka z cebulą (*1) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Grapefruit 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka drobiowa 40 g, ser (*7) 20g, papryka 50g	En: 2052 kcal Białko: 80 g Tłuszcz ogółem: 74,2g NKT: 32,4g Węglowodany:272g Cukry:54,5g Błonnik:32,0g Sól : 8,21g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku(*1,*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, pomidor 50g, ser twarogowy(*7) 20g, herbata 250ml	Sok owocowy 100ml	Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 100g,kompot owocowy 200 ml.	Banan 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 50g	En:1984 kcal Białko:71,1,9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sól:5,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g,ser twarogowy(*7) 20g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Sok pomidorowy 100ml	Zupa płatki owsiane na rosole (*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Grapefruit 100g	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 50g	En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sól: 6,5

Uwagi dotyczące obróbki: kotlet schabowy-smażenie, pulpet mięsny,kurczak-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa płatkowa-gotowanie, ziemniaki-gotowanie.

- Kasza jaglana na mleku - składniki : Kasza jaglana, mleko
- Zupa płatki owsiane na rosole– składniki :wywar mięsny drobiowy ,płatki owsiane górskie, marchewka,liście laurowe ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Wątróbka z cebulą składniki: wątroba wieprzowa, cebula, bułka tarta, przyprawy, oliwa.
- Dodatek nocny cukrzykowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 02.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 100g, serek twarogowy(*7) 20g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, wątróbka z cebulą (*1) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 200g ,kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, galaretka drobiowa 40 g, ser (*7) 20g, papryka 100g	En: 2052 kcal Białko: 80 g Tłuszcz ogółem: 74,2g NKT: 32,4g Węglowodany:272g Cukry:54,5g Błonnik:32,0g Sol : 8,21g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 100g, serek twarogowy(*7) 20g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 200g,kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 100g	En:1984 kcal Białko:71,1,9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sol:5,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g,serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 100g, herbata bez cukru250ml	Gruszka 100g	Zupa płatki owsiane na rosole (*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ziemniaki 200g, mizeria 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Grapefruit 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 100g	En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sol: 6,5

Uwagi dotyczące obróbki: kotlet schabowy-smażenie, pulpet mięsny,kurczak-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa płatkowa-gotowanie, ziemniaki-gotowanie.

- Kasza jaglana na mleku - składniki : Kasza jaglana, mleko
- Zupa płatki owsiane na rosole- składniki :wywar mięsny drobiowy ,płatki owsiane górskie, marchewka,listek lauowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Wątróbka z cebulą składniki: wątroba wieprzowa,cebula, bułka tarta, przyprawy, oliwa.
- Dodatek nocny cukrzykowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 03.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, dżem 50g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa ryżowa (*7) 350ml, śledź z cebulą(*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, paprykarz(*4)50 g, ogórek 50g	En:1992 kcal Białko: 61,5 g Tłuszcz ogółem: 79,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:32,6g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, dżem 50g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa ryżowa (*7) 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, paprykarz(*4) 50g, serek (*7) 20g, ogórek 50g	En:1981 kcal Białko: 59,5 g Tłuszcz ogółem: 78,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:25,6g Sól : 7,0g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna na mleku(*7) 350ml, pieczywo razowe (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, twaróg (*7) 50g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa ryżowa 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Jabłko 100g	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, paprykarz(*4) 50g, serek(*7) 20g, ogórek 50g	En:1978 kcal Białko: 57,5 g Tłuszcz ogółem: 77,6g NKT: 30,1g Węglowodany:257,2g Cukry: 50,2g Błonnik:29,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna-gotowanie, zupa ryżowa-gotowanie, pulpet rybny-gotowanie

- Kasza jęczmienna na mleku - składniki : Kasza jęczmienna, mleko
- Zupa ryżowa- składniki :wywar mięsny drobiowy ,ryż,ziemniaki, marchewka,listek laurowy, ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, włośzczyzna, koperek
- Gałka rybna składniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, papryka, groszek, ogórek, pomidor, oliwa , sól, przyprawy
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten:2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko;

8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 03.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, dżem 50g, herbata 250ml		Zupa ryżowa (*7) 350ml, śledź z cebulą(*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, paprykarz(*4)50 g, ogórek 100g	En:1992 kcal Białko: 61,5 g Tłuszcz ogółem: 79,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:32,6g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, dżem 50g, herbata 250ml		Zupa ryżowa (*7) 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, paprykarz(*4) 50g, serek (*7) 20g, ogórek 100g	En:1981 kcal Białko: 59,5 g Tłuszcz ogółem: 78,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:25,6g Sól : 7,0g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, twaróg (*7) 50g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa ryżowa 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Jabłko 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, paprykarz(*4) 50g, serek(*7) 20g, ogórek 100g	En:1978 kcal Białko: 57,5 g Tłuszcz ogółem: 77,6g NKT: 30,1g Węglowodany:257,2g Cukry: 50,2g Błonnik:29,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna-gotowanie, zupa ryżowa-gotowanie, pulpet rybny-gotowanie

- Kasza jęczmienna na mleku - składniki : Kasza jęczmienna, mleko
- Zupa ryżowa- składniki :wywar mięsny drobiowy ,ryż,ziemniaki, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, włośzczyzna, koperek
- Gałka rybna składniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, papryka, groszek, ogórek, pomidor, oliwa , sól, przyprawy
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten:2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko;

8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 04.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Ryż na mleku(*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, twaróg(*7) 30g, pomidor 50g,herbata 250ml	Mandarynka 80g	Zupa krupnik(*1) 350ml, ozorek w sosie musztardowym(*1,*10) 70 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik 50 g, serek (*7) 17g, ogórek 50g	En:2008 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT:21,2 g Węglowodany:255,1g Cukry: 57,6g Błonnik:30,2g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Ryż na mleku(*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, twaróg(*7) 30 g, pomidor 50g,herbata 250ml	Mandarynka 80g	Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasztecik 50g, serek (*7) 17g, ogórek 50g	En:1996,2 kcal Białko: 76,7 g Tłuszcz ogółem: 67,3g NKT:20,6 g Węglowodany:270,9g Cukry: 62,4g Błonnik: 24,6g Sól : 7,2g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż na mleku(*7) 350ml, pieczywo razowe (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka konserwowa 50g, twaróg(*7) 30g, pomidor 50g,herbata bez cukru250ml	Mandarynka 80g	Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250g, makaron(*1)100g z warzywami 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Sok pomidorowy 150ml	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik 50g, serek(*7) 17g, ogórek 50g	En:1969,9 kcal Białko: 74,0 g Tłuszcz ogółem: 66,1g NKT:20,1 g Węglowodany:269,9g Cukry: 56,6g Błonnik:32,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna-gotowanie, zupa krupnik-gotowanie, gulasz mięsno-jarzynowy gotowanie, ozorek w sosie-gotowanie.

- Ryż na mleku - składniki : ryż, mleko
- Zupa krupnik- składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kasza, marchewka, cebula ,,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, kucharek, włośzczyzna
- ozorek w sosie musztardowym składniki: ozorek wieprzowy, mąka, musztarda, przyprawy
- Gulasz mięsno – jarzynowy składniki: mięso gulaszowe, brokuł, kalafior, marchewka, mąka, przyprawy
- Sałatka jarzynowa składniki: gotowane ziemniaki, marchew, groszek, ogórek, przyprawy

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten:2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 04.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Ryż na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30g, pomidor 100g,herbata 250ml		Zupa krupnik(*1) 350ml, kiełbasa w sosie musztardowym(*1,*10) 70 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, pasztecik 50 g, sałatka jarzynowa 100g	En:2008 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT:21,2 g Węglowodany:255,1g Cukry: 57,6g Błonnik:30,2g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Ryż na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30 g, pomidor 100g,herbata 250ml		Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasztecik 50g, sałatka jarzynowa 100g	En:1996,2 kcal Białko: 76,7 g Tłuszcz ogółem: 67,3g NKT:20,6 g Węglowodany:270,9g Cukry: 62,4g Błonnik: 24,6g Sól : 7,2g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30g, pomidor 100g,herbata bez cukru250ml	Mandarynka 100g	Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250g, makaron(*1)100g z warzywami 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Gruszka 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik 50g, sałatka jarzynowa 100g	En:1969,9 kcal Białko: 74,0 g Tłuszcz ogółem: 66,1g NKT:20,1 g Węglowodany:269,9g Cukry: 56,6g Błonnik:32,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna-gotowanie, zupa krupnik-gotowanie, gulasz mięsno-jarzynowy gotowanie, kiełbasa w sosie-gotowanie.

- Ryż brązowy na mleku - składniki : ryż brązowy, mleko / ryż na mleku – ryż zwykły, mleko
- Zupa krupnik– składniki : wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kasza jęczmienna, marchewka, cebula „liście laurowe ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, kucharak, włośzczyzna
- kiełbasa w sosie musztardowym składniki: kiełbasa biała, mąka, musztarda, przyprawy
- Gulasz mięsno – jarzynowy składniki: mięso gulaszowe, brokuł, kalafior, marchewka, mąka, przyprawy
- Sałatka jarzynowa składniki: gotowane ziemniaki, marchew, groszek, ogórek, przyprawy

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko;

8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 05.04.2026 r. (Oddział ginekologiczno-położniczy)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku(*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, sałatka jarzynowa 100g, jajko gotowane (*3) 50g, herbata 250ml	Babeczka (*1) 50g	Zupa z soczewicy 350ml, gotąbek 70g w sosie pomidorowym(*1,*7), ziemniaki 200g, buraczki 150g, kompot owocowy 200 ml.	Kiwi 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa biała 70g, ser żółty(*7) 20g, pomidor 50g	En: 2037,4kcal Białko: 71,2g Tłuszcz ogółem: 86,3g NKT: 29,6g Węglowodany: 244,0g Cukry: 50,6 g Błonnik:33,2 g Sól :7,1 g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku(*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, sałatka jarzynowa 100 g, jajko gotowane(*3) 50g, herbata 250ml	Babeczka(*1) 50g	Zupa z soczewicy 350ml, filet gotowany 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 150g, kompot owocowy 200 ml.	Kiwi 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, kiełbasa biała 70g, ser śmietankowy(*7) 20g, pomidor 50g	En: 1943,5 kcal Białko: 62,1g Tłuszcz ogółem: 68,6g NKT:22,8 g Węglowodany: 269,4g Cukry: 55,4g Błonnik:22,8 g Sól : 6,9g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, sałatka jarzynowa 100g, jajko gotowane(*3) 50g, herbata bez cukru250ml	Sok pomidorowy 150ml	Zupa z soczewicy 350ml, filet gotowany 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 150g, kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Kiwi 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb razowy(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa biała 70g, ser żółty (*7) 20g, pomidor 50g	En: 1964,3kcal Białko: 64,6g Tłuszcz ogółem: 83,8g NKT: 29,5g Węglowodany: 238,2 g Cukry:48,6 g Błonnik: 31,3g Sól : 5,4g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna-gotowanie, filet z kurczaka – gotowanie, zupa z soczewicy – gotowanie, ziemniaki-gotowanie, gotąbek-gotowanie.

- Kasza jaglana na mleku - składniki : kasza jaglana, mleko
- Zupa z soczewicy– składniki :wywar mięsny drobiowy ,soczewica czerwona, ziemniaki, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy/ zupa wiejska – wywar mięsny drobiowy, ziemniaki, kluski, włośczyzna, przyprawy, ziele angielskie, liście laurowe
- Gotąbek w sosie pomidorowym- składniki: mięso wieprzowe, kapusta, ryż, przyprawy, mąka, koncentrat pomidorowy, śmietana 18%, przyprawy
- Buraczki składniki : buraki, ocet, sól, olej, pieprz ziołowy
- Sałatka jarzynowa składniki: ziemniaki gotowane, marchew gotowana, jajko, ogórek, groszek, przyprawy

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legendą (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen.

Jadłospis 05.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, szynka drobiowa 50g, sałatka jarzynowa 100g, jajko gotowane (*3) 50g, herbata 250ml	Babeczka (*1) 50g	Zupa z soczewicy 350ml, gotąbek 70g w sosie pomidorowym(*1,*7) , ziemniaki 200g, buraczki 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, kiełbasa biała 70g, ser żółty(*7) 20g, mandarynka 100g	En: 2037,4kcal Białko: 71,2g Tłuszcz ogółem: 86,3g NKT: 29,6g Węglowodany: 244,0g Cukry: 50,6 g Błonnik:33,2 g Sol :7,1 g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, sałatka jarzynowa 100 g, jajko gotowane(*3) 50g, herbata 250ml	Babeczka(*1) 50g	Zupa z soczewicy 350ml, filet gotowany 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, kiełbasa biała 70g, ser śmietankowy(*7) 20g, mandarynka 100g	En: 1943,5 kcal Białko: 62,1g Tłuszcz ogółem: 68,6g NKT:22,8 g Węglowodany: 269,4g Cukry: 55,4g Błonnik:22,8 g Sol : 6,9g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jaglana na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, sałatka jarzynowa 100g, jajko gotowane(*3) 50g, herbata bez cukru250ml	Sok pomidorowy 150ml	Zupa z soczewicy 350ml, filet gotowany 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 200g, kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Kiwi 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa biała 70g, ser żółty (*7) 20g, mandarynka 100g	En: 1964,3kcal Białko: 64,6g Tłuszcz ogółem: 83,8g NKT: 29,5g Węglowodany: 238,2 g Cukry:48,6 g Błonnik: 31,3g Sol : 5,4g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna-gotowanie, filet z kurczaka – gotowanie, zupa z soczewicy – gotowanie, ziemniaki-gotowanie, gotąbek-gotowanie.

- Kasza jaglana na mleku - składniki : kasza jaglana, mleko
- Zupa z soczewicy– składniki :wywar mięsny drobiowy ,soczewica czerwona, ziemniaki, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy/ zupa wiejska – wywar mięsny drobiowy, ziemniaki, kluski, włoszczyzna, przyprawy, ziele angielskie, liście laurowe
- Gotąbek w sosie pomidorowym- składniki: mięso wieprzowe, kapusta, ryż, przyprawy, mąka, koncentrat pomidorowy, śmietana 18%, przyprawy
- Buraczki składniki : buraki, ocet, sól, olej, pieprz ziółowy
- Sałatka jarzynowa składniki: ziemniaki gotowane, marchew gotowana, jajko, ogórek, groszek, przyprawy

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten:2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 06.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Płatki owsiane na mleku(*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g, ogórek 50g,herbata 250ml	Jabłko 100g	Zupa pomidorowa z z kluskami(*1) 350ml,kotlet schabowy(*1) 70 g, ryż 200g, marchew duszona(*1) 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Gruszka 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane (*3), serek topiony (*7) 17g, pomidor 50g	En: 1972,2 kcal Białko: 83,2 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT: 21,2g Węglowodany:251,2g Cukry:53,7g Błonnik:32,6g Sól : 8,8g
ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku(*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20 g, ogórek 50g,herbata 250ml	Jabłko 100g	Zupa pomidorowa z kluskami(*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ryż 200g, marchew duszona (*1) 100g,kompot owocowy 200 ml.	Banan 100g	kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, jajko gotowane (*3), serek twarogowy (*7) 20g, pomidor 50g	En: 1961,9kcal Białko: 88,9 g Tłuszcz ogółem:68,7 g NKT: 16,2g Węglowodany: 284,5g Cukry:59,1g Błonnik:23,4g Sól : 7,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g,ogórek 50g, herbata bez cukru250ml	Jabłko 100g	Zupa pomidorowa z kluskami(*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ryż 200g, marchew duszona (*1) 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Gruszka 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb razowy(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane(*3), serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 50g	En:2017,8 kcal Białko: 85,0g Tłuszcz ogółem: 59,5g NKT:20,6,0 g Węglowodany: 285,6g Cukry:55,4g Błonnik:34,6g Sól :6,8 g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna – gotowanie, zupa pomidorowa – gotowanie, ryż- gotowanie- kotlet schabowy- smażenie, kurczak gotowany – gotowanie

- Płatki owsiane na mleku – składniki: płatki owsiane, mleko/ płatki gryczane na mleku – płatki gryczane, mleko / ryż brązowy na mleku – ryż brązowy, mleko
- Zupa pomidorowa z kluskami– składniki :wywar mięsny drobiowy , kluski, marchewka, cebula ,liście laurowe ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, kucharek, włośzczyzna, koncentrat pomidorowy, śmietana 18% (dieta cukrzycowa bez śmietany)
- Kotlet schabowy składniki: schab wieprzowy, jajko, bułka tarta, przyprawy, oliwa
- Marchew duszona składniki: marchew, mąka, sól, oliwa

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko;

8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen.

Jadłospis 06.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Płatki owsiane na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g, ogórek 100g,herbata 250ml		Zupa pomidorowa z z kluskami(*1) 350ml,kotlet schabowy(*1) 70 g, ryż 200g, marchew duszona(*1) 200g ,kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, jajko gotowane (*3), serek topiony (*7) 17g, pomidor 100g	En: 1972,2 kcal Białko: 83,2 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT: 21,2g Węglowodany:251,2g Cukry:53,7g Błonnik:32,6g Sól : 8,8g
ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20 g, ogórek 100g,herbata 250ml		Zupa pomidorowa z kluskami(*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ryż 200g, marchew duszona (*1) 200g,kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, jajko gotowane (*3), serek twarogowy (*7) 20g, pomidor 100g	En: 1961,9kcal Białko: 88,9 g Tłuszcz ogółem:68,7 g NKT: 16,2g Węglowodany: 284,5g Cukry:59,1g Błonnik:23,4g Sól : 7,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Płatki owsiane na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g,ogórek 100g, herbata bez cukru250ml	Jabłko 100g	Zupa pomidorowa z kluskami(*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ryż 200g, marchew duszona (*1) 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Pieczywo chrupkie orkiszowe 30g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane(*3), serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 100g	En:2017,8 kcal Białko: 85,0g Tłuszcz ogółem: 59,5g NKT:20,6,0 g Węglowodany: 285,6g Cukry:55,4g Błonnik:34,6g Sól :6,8 g

Uwagi dotyczące obróbki: zupa mleczna – gotowanie, zupa pomidorowa – gotowanie, ryż- gotowanie- kotlet schabowy- smażenie, kurczak gotowany – gotowanie

- Płatki owsiane na mleku – składniki: płatki owsiane, mleko/ płatki gryczane na mleku – płatki gryczane, mleko / ryż brązowy na mleku – ryż brązowy, mleko
- Zupa pomidorowa z kluskami– składniki :wywar mięsny drobiowy , kluski, marchewka, cebula ,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, kucharek, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, śmietana 18% (dieta cukrzycowa bez śmietany)
- Kotlet schabowy składniki: schab wieprzowy, jajko, bułka tarta, przyprawy, oliwa
- Marchew duszona składniki: marchew, mąka, sól, oliwa

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko;

8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 07.04.2026 r. (oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, szynka kanapkowa 50g, serek haga(*7) 16g, papryka 50g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa brokułowa(*1) 350ml,makaron z mięsem(*1) 250g kapusta pekińska 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, parówka gotowana 40g, serek (*7) 17g, ogórek 50g	En: 2106,2 kcal Białko: 69,8 g Tłuszcz ogółem: 82,7g NKT: 28,2g Węglowodany:270,8g Cukry:57,7g Błonnik:32,6,g Sól : 9,8g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka kanapkowa 50g,papryka 50g, serek haga (*7) 16 g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa brokułowa(*1) 350ml, makaron z mięsem(*1) 250g, kapusta pekińska 100g, kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, parówka gotowana 40g, serek(*7) 17g, ogórek 50g	En:1984 kcal Białko:71,1.9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sól:5,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, papryka 50g, serek haga (*7) 16g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa brokułowa(*1) 350ml, makaron z mięsem(*1) 250g, kapusta pekińska100g ,kompo t owocowy bez cukru 200 ml.	Gruszka 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb razowy(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, parówka gotowana 40g, serek(*7) 17g, ogórek 50g	En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sól: 6,5

Uwagi dotyczące obróbki: zupa brokułowa-gotowanie, makaron z mięsem-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie.

- Kasza orkiszowa/manna na mleku - składniki : kasza orkiszowa/manna, mleko
- Zupa brokułowa- składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, brokuł, marchewka, listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, włośzczyzna
- Makaron z mięsem składniki: makaron , mięso gotowane, włośzczyzna, przyprawy
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, groszek, papryka, ogórek, pomidor, oliwa, przyprawy, sól

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 07.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, mielonka kanapkowa 50g, serek kiri(*7) 20, papryka 100g, 20g, herbata 250ml		Zupa brokułowa(*1) 350ml,makaron z mięsem(*1) 250g kapusta pekińska 200g ,kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, parówka gotowana 40g, serek żółty(*7) 20g, ogórek 100g	En: 2106,2 kcal Białko: 69,8 g Tłuszcz ogółem: 82,7g NKT: 28,2g Węglowodany:270,8g Cukry:57,7g Błonnik:32,6g Sól : 9,8g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, mielonka kanapkowa 50g,papryka 100g, serek kiri (*7) 20 g, herbata 250ml		Zupa brokułowa(*1) 350ml, makaron z mięsem(*1) 250g, kapusta pekińska 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, parówka gotowana 40g, twaróg(*7) 30g, ogórek 100g	En:1984 kcal Białko:71,1.9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sól:5,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, papryka 100g, serek kiri (*7) 20g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa brokułowa(*1) 350ml, makaron z mięsem(*1) 250g, kapusta pekińska 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Gruszka 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, parówka gotowana 40g, serek żółty(*7) 20g, ogórek 100g	En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sól: 6,5

Uwagi dotyczące obróbki: zupa brokułowa-gotowanie, makaron z mięsem-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie.

- Kasza orkiszowa/manna na mleku - składniki : kasza orkiszowa/manna, mleko
- Zupa brokułowa– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, brokuł, marchewka, listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, włośzczyzna
- Makaron z mięsem składniki: makaron , mięso gotowane, włośzczyzna, przyprawy
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, groszek, papryka, ogórek, pomidor, oliwa, przyprawy, sól

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 08.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Mix śniadaniowy na mleku(*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, twaróg(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa buraczkowa(*7) 350ml, gulasz wieprzowy(*1) 150 g, kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 100g, kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa 70g, serek trójkąt (*7) 17g, ogórek 50g	En: 2391 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz ogółem: 63,9g NKT: 27,2g Węglowodany:360g Cukry:66,7g Błonnik:36,6,0g Sól : 7,8g
ŁATWOSTRAWNA	Mix śniadaniowy na mleku(*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, twaróg(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa buraczkowa(*7) 350ml, pulpet mięsny(*1,*3) 70 g, sos(*1), kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 100g, kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, kiełbasa 70g, serek śmietankowy(*7) 20g, ogórek 50g	En: 2185 kcal Białko: 91,5 g Tłuszcz ogółem: 62,9g NKT: 25,2g Węglowodany:298,6g Cukry:66,7g Błonnik:24,2g Sól : 7,2g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Mix śniadaniowy na mleku(*7) 350ml, pieczywo razowe (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g, twaróg(*7) 60g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa buraczkowa bez śmietany 350ml, pulpet mięsny(*1,*3) 70g, sos (*1), kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Jabłko 100g	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa 70g, serek trójkąt (*7) 17g, ogórek 50g	En: 2291 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz ogółem: 73,9g NKT: 27,2g Węglowodany:280g Cukry:66,7g Błonnik:36,6,0g Sól : 7,2g

Uwagi dotyczące obróbki: gulasz wieprzowy-duszenie,pulpet mięsny-gotowanie, kasza pęczak-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa burakowa-gotowanie.

- Mix śniadaniowy na mleku - składniki : Płatki owsiane, gryczane, mleko
- Zupa buraczkowa– składniki :wywar mięsny drobiowy ,buraki, ziemniaki ,śmietana 18%, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, włoszczyzna
- Gulasz wieprzowy składniki: mięso wieprzowe, brokuł, kalafior, groszek,marchewka, mąka, smalec, przyprawy, włoszczyzna

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legendna (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 08.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Mix śniadaniowy na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, polędwica 50g, twaróg(*7)60g, pomidor 100g herbata 250ml		Zupa buraczkowa(*7) 350ml, gulasz wieprzowy(*1) 150 g, kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, kielbasa 70g, serek (*7) 20g, ogórek 100g	En: 2391 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz ogółem: 63,9g NKT: 27,2g Węglowodany:360g Cukry:66,7g Błonnik:36,6,0g Sól : 7,8g
ŁATWOSTRAWNA	Mix śniadaniowy na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, twaróg(*7)60g, pomidor 100g herbata 250ml		Zupa buraczkowa(*7) 350ml, pulpet mięsny(*1,*3) 70 g, sos(*1), kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, kielbasa 70g, serek (*7) 20g, ogórek 100g	En: 2185 kcal Białko: 91,5 g Tłuszcz ogółem: 62,9g NKT: 25,2g Węglowodany:298,6g Cukry:66,7g Błonnik:24,2g Sól : 7,2g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Mix śniadaniowy na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g, twaróg(*7) 60g, pomidor100g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa buraczkowa bez śmietany 350ml, pulpet mięsny(*1,*3) 70g, sos (*1), kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Jabłko 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kielbasa 70g, serek (*7) 20g, ogórek 100g	En: 2291 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz ogółem: 73,9g NKT: 27,2g Węglowodany:280g Cukry:66,7g Błonnik:36,6,0g Sól : 7,2g

Uwagi dotyczące obróbki: gulasz wieprzowy-duszenie,pulpet mięsny-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, kasza pęczak-gotowanie, zupa buraczkowa-gotowanie.

- Mix śniadaniowy na mleku - składniki : Płatki owsiane, gryczane, mleko
- Zupa buraczkowa– składniki :wywar mięsny drobiowy ,buraki, ziemniaki ,śmietana 18%, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, włoszczyzna
- Gulasz wieprzowy składniki: mięso wieprzowe, brokuł, kalafior, groszek,marchewka, mąka, smalec, przyprawy, włoszczyzna

Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten:2. skorupiaki: 3. jaja:4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. tulin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 09.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza manna na mleku(*1,*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 50g, dżem 30g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa płatki owsiane na rosolu(*1) 350ml, kotlet drobiowy (*1,*3) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Grapefruit 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretką drobiowa 40 g, ser (*7) 20g, papryka 50g	En: 2052 kcal Białko: 80 g Tłuszcz ogółem: 74,2g NKT: 32,4g Węglowodany:272g Cukry:54,5g Błonnik:32,0g Sól : 8,21g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna na mleku(*1,*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 50g, dżem 30g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa płatki owsiane na rosolu(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 100g,kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretką drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 50g	En:1984 kcal Białko:71,1,9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sól:5,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g,twarożek(*7) 30g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa płatki owsiane na rosolu (*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Grapefruit 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb razowy(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretką drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 50g	En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sól: 6,5

Uwagi dotyczące obróbki: kotlet drobiowy-smażenie, pulpet mięsny,kurczak-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa płatkowa-gotowanie, ziemniaki-gotowanie

- Kasza orkiszowa na mleku - składniki : Kasza orkiszowa, mleko/ kasza manna na mleku – kasza manna, mleko
- Zupa płatki owsiane na rosolu– składniki :wywar mięsny drobiowy ,płatki owsiane górskie, marchewka,liście laurowe ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet drobiowy składniki: filet z kurczaka, bułka, jajko, przyprawy, oliwa.
- Dodatek nocny cukrzykowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 09.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza manna na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 100g, dżem 30g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, kotlet drobiowy (*1,*3) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 200g ,kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, galaretka drobiowa 40 g, ser (*7) 20g, papryka 100g	En: 2052 kcal Białko: 80 g Tłuszcz ogółem: 74,2g NKT: 32,4g Węglowodany:272g Cukry:54,5g Błonnik:32,0g Sol: 8,21g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza manna na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 100g, dżem 30g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 200g,kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 100g	En:1984 kcal Białko:71,1,9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sol:5,7g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g,twarożek(*7) 30g, pomidor 100g, herbata bez cukru250ml	Chrupki kukurydziane 50g	Zupa płatki owsiane na rosole (*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ziemniaki 200g, mizeria 200g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Grapefruit 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser (*7) 20g, papryka 100g	En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sol: 6,5

Uwagi dotyczące obróbki: kotlet drobiowy-smażenie, pulpet mięsny,kurczak-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa płatkowa-gotowanie, ziemniaki-gotowanie.

- Kasza orkiszowa na mleku - składniki : Kasza orkiszowa, mleko/ kasza manna na mleku – kasza manna, mleko
- Zupa płatki owsiane na rosole– składniki :wywar mięsny drobiowy ,płatki owsiane górskie, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet drobiowy składniki: filet z kurczaka, bułka, jajko, przyprawy, oliwa.
- Dodatek nocny cukrzykowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 10.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko(*3)50g, serek twarogowy (*7) 20g, pomidor 50g, herbata 250ml	Gruszka 100g	Zupa pomidorowa z ryżem (*7) 350ml, kotlet rybny(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy 200 ml.	Pomarańcza 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4)40 g, serek (*7) 20g, ogórek 50g	En:1992 kcal Białko: 61,5 g Tłuszcz ogółem: 79,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:32,6g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, jajko(*3) 50g, serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 50 g, herbata 250ml	Jabłko 100g	Zupa pomidorowa z ryżem (*7) 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy 200 ml.	Pomarańcza 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek (*7) 20g, ogórek 50g	En:1981 kcal Białko: 59,5 g Tłuszcz ogółem: 78,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:25,6g Sól : 7,0g
Z ORGANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna na mleku(*7) 350ml, pieczywo razowe (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, jajko(*3)50g, serek twarogowy(*7)20g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Gruszka 100g	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Pomarańcza 100g	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek (*7) 20g, ogórek 50g	En:1978 kcal Białko: 57,5 g Tłuszcz ogółem: 77,6g NKT: 30,1g Węglowodany:257,2g Cukry: 50,2g Błonnik:29,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: kotlet rybny-smażenie, pulpet rybny-gotowanie, ziemniaki-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa pomidorowa-gotowanie.

- Kasza jęczmienna na mleku - składniki : Kasza jęczmienna, mleko
- Zupa pomidorowa- składniki :wywar mięsny drobiowy ,ryż brązowy(ryż zwykły dieta lekkostrawna),ziemniaki, marchewka,liście laurowe ,zieleni angielskie, pieprz zieleni, sól, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, śmietana 18%(dieta cukrzycowa bez śmietany), koperek
- Gałka rybna składniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet rybny – składniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy, olej
- Pasta rybna składniki – ryba gotowana srebrzyk, sól, przyprawy, włoszczyzna, marchewka
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, papryka, groszek, ogórek, pomidor, oliwa , sól, przyprawy
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 10.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny(*1)100g, masło(*7)15g, jajko(*3)50g, serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 100g, herbata 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem(*7) 350ml, kotlet rybny(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, pasta rybna(*4)40 g, serek(*7) 20g, ogórek 100g	En:1992 kcal Białko: 61,5 g Tłuszcz ogółem: 79,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:32,6g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, jajko(*3) 50g, serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 100 g, herbata 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem(*7) 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek(*7) 20g, ogórek 100g	En:1981 kcal Białko: 59,5 g Tłuszcz ogółem: 78,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:25,6g Sól : 7,0g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna na mleku(*7) 350ml, chleb razowy(*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, jajko(*3)50g, serek twarogowy(*7)20g, pomidor 100g, herbata bez cukru250ml	Gruszka 100g	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 200g, kompot owocowy bez cukru 200 ml.	jabłko 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek(*7) 20g, ogórek 100g	En:1978 kcal Białko: 57,5 g Tłuszcz ogółem: 77,6g NKT: 30,1g Węglowodany:257,2g Cukry: 50,2g Błonnik:29,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: ryba-smażenie, pulpet rybny-gotowanie, ziemniaki-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa pomidorowa-gotowanie.

- Kasza jęczmienna na mleku - składniki : Kasza jęczmienna, mleko
- Zupa pomidorowa- składniki :wywar mięsny drobiowy ,ryż brązowy(ryż zwykły dieta lekkostrawna),ziemniaki, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, śmietana 18%(dieta cukrzycowa bez śmietany), koperek
- Gałka rybna składniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet rybny- składniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy, olej
- Pasta rybna składniki – ryba gotowana srebrzyk,, sól, przyprawy, włoszczyzna, marchewka
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, papryka, groszek, ogórek, pomidor, oliwa , sól, przyprawy
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko;

8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 11.04.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Ryż na mleku(*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, dżemik 30g, pomidor 50g,herbata 250ml	Jabłko 100g	Zupa krupnik(*1) 350ml, kiełbasa biała w sosie musztardowym(*1,*10) 70 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.	Mandarynka 80g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik 50 g, sałatka jarzynowa 60g	En:2008 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT:21,2 g Węglowodany:255,1g Cukry: 57,6g Błonnik:30,2g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Ryż na mleku(*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, dżemik 30g, pomidor 50g,herbata 250ml	Jabłko 100g	Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.	Mandarynka 80g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasztecik 50g, sałatka jarzynowa 60g	En:1996,2 kcal Białko: 76,7 g Tłuszcz ogółem: 67,3g NKT:20,6 g Węglowodany:270,9g Cukry: 62,4g Błonnik: 24,6g Sól : 7,2g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż na mleku(*7) 350ml, pieczywo razowe (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30g, pomidor 50g,herbata bez cukru250ml	jabłko 100g	Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250g, makaron(*1) z warzywami 200g, ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Mandarynka 80g	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik 50g, sałatka jarzynowa 60g	En:1969,9 kcal Białko: 74,0 g Tłuszcz ogółem: 66,1g NKT:20,1 g Węglowodany:269,9g Cukry: 56,6g Błonnik:32,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: kiełbasa biała w sosie-gotowanie, gulasz mięsno-jarzynowy-duszenie, makaron z warzywami-gotowanie, zupa krupnik-gotowanie.

- Ryż brązowy na mleku - składniki : ryż, mleko
- Zupa krupnik– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kasza, marchewka, cebula ,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, kucharek, włośzczyzna
- Kiełbasa biała w sosie musztardowym składniki: kiełbasa biała , mąka, musztarda, przyprawy
- Gulasz mięsno – jarzynowy składniki: mięso gulaszowe, brokuł, kalafior, marchewka, mąka, przyprawy
- Sałatka jarzynowa składniki: gotowane ziemniaki, marchew, groszek, ogórek, przyprawy

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. tulin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 11.04.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Ryż na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, szynka konserwowa 50g, dżemik 30g, pomidor 100g,herbata 250ml		Zupa krupnik(*1) 350ml, kiełbasa biała w sosie musztardowym(*1,*10) 70 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, pasztecik 50 g, sałatka jarzynowa 100g	En:2008 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT:21,2 g Węglowodany:255,1g Cukry: 57,6g Błonnik:30,2g Sól : 8,2g
ŁATWOSTRAWNA	Ryż na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, dżemik 30g, pomidor 100g,herbata 250ml		Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250 g, makaron(*1)100g z warzywami 200g, kompot owocowy 200 ml.		kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasztecik 50g, sałatka jarzynowa 100g	En:1996,2 kcal Białko: 76,7 g Tłuszcz ogółem: 67,3g NKT:20,6 g Węglowodany:270,9g Cukry: 62,4g Błonnik: 24,6g Sól : 7,2g
Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30g, pomidor 100g,herbata bez cukru250ml	jabłko 100g	Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250g, makaron(*1) z warzywami 200g, ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Mandarynka 80g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik 50g, sałatka jarzynowa 100g	En:1969,9 kcal Białko: 74,0 g Tłuszcz ogółem: 66,1g NKT:20,1 g Węglowodany:269,9g Cukry: 56,6g Błonnik:32,6g Sól : 6,8g

Uwagi dotyczące obróbki: kiełbasa biała w sosie-gotowanie, gulasz mięsno-jarzynowy-duszenie, makaron z warzywami-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa krupnik-gotowanie.

- Ryż brązowy na mleku - składniki : ryż brązowy, mleko / ryż na mleku – ryż zwykły, mleko
- Zupa krupnik– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kasza, marchewka, cebula ,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, kucharek, włoszczyzna
- Kiełbasa biała w sosie musztardowym składniki: kiełbasa biała , mąka, musztarda, przyprawy
- Gulasz mięsno – jarzynowy składniki: mięso gulaszowe, brokuł, kalafior, marchewka, mąka, przyprawy
- Sałatka jarzynowa składniki: gotowane ziemniaki, marchew, groszek, ogórek, przyprawy

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. tulin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen