Jadłospis 14.10.2026 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 krajanka(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml		Zupa buraczkowa(*7) 350ml, gulasz wieprzowy(*1) 150 g, kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 300g, kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa 70g, serek śmietankowy (*7) 20g, 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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, twaróg krajanka(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml		Zupa buraczkowa(*7) 350ml, pulpet mięsny(*1,*3) 70 g, sos(*1), kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 300g, kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*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, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g, twaróg krajanka(*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 300g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Jabłko 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa 70g, serek śmietankowy (*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 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 ziołowy, 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. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 14.10.2026 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 duszony(*1) 150 g, kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 100g, kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	Kawa z mlekiem(*7) 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 z mlekiem(*7)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) 300ml, 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 ziołowy, sól, włoszczyzna
- Gulasz wieprzowy składniki: mięso wieprzowe, brokuł, kalafior, groszek,marchewka, mąka, 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. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 15.10.2026 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 roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 50g, serek twarogowy(*7) 50g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, pierś z kurczaka gotowana (*1) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 300g ,kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka drobiowa 40 g, ser żółty(*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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 50g, serek twarogowy(*7) 50g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 300g,kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser śmietankowy(*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,serek twarogowy(*7) 50g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Gruszka 100g	Zupa płatki owsiane na rosole (*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ziemniaki 200g, mizeria 300g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Grapefruit 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser żółty(*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: pierś z kurczaka-gotowanie, 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 laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet drobiowy składniki: filet z piersi kurczaka, bułka tarta, przyprawy, 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 15.10.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

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, polędwica 50g, pomidor 50g, ser twarogowy (*7)50g, herbata 250ml	Nektarynka 100g	Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, pierś z kurczaka gotowana 70g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Grapefruit 100g	Kawa z mlekiem(*7) 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(*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, pomidor 50g, ser twarogowy(*7) 50g, herbata 250ml	Jabłko 100g	Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 100g,kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa z mlekiem (*7)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) 50g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Śliwka 100g	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: pierś z kurczaka-gotowanie, 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 laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, 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 16.10.2026 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, jajko(*3)50g, serek twarogowy (*7) 20g, pomidor 50g, herbata 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem (*7) 350ml, ryba smażona(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta kiszona 300g, kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4)40 g, serek żółty(*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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, jajko(*3) 50g, serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 50 g, herbata 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem (*7) 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 300g,kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek wiejski (*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, chleb razowy (*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 300g ,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 żółty (*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: 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 30%(dieta cukrzycowa bez śmietany), koperek
- Gałka rybnaskładniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy
- Ryba smażona– składniki: ryba miruna, 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

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 16.10.2026 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, ryba smażona(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta kiszona 100g, kompot owocowy 200 ml.	Pomarańcza 100g	Kawa z mlekiem(*7) 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4)40 g, serek żółty (*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 z mlekiem(*7) 250 ml,pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek wiejski (*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(*1,*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 żółty(*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: 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 rybnaskładniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy
- Ryba smażona – składniki: ryba miruna, 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/ kapusta kiszona – kapusta kiszona, marchew, cukier, olej, pieprz czarny.

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 17.10.2026 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 roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, dżemik 30g, pomidor 50g,herbata 250ml		Zupa krupnik(*1) 350ml, kiełbasa biała w sosie musztardowym(*1,*10) 70 g, makaron(*1)100g z warzywami 300g, kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik z indyka 50 g, sałatka jarzynowa 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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, dżemik 30g, pomidor 50g,herbata 250ml		Zupa krupnik(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250 g, makaron(*1)100g z warzywami 300g, kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasztecik z indyka50g, sałatka jarzynowa 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 ORGANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Ryż na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*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 300g, ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Mandarynka 80g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik z indyka50g, sałatka jarzynowa 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: 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 ziołowy, 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. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 17.10.2026 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 z mlekiem(*7)250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztecik z indyka 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 z mlekiem(*7)250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasztecik z indyka 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 ORGANICZENIEM 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 z indyka 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 mleczna-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, 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. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 18.10.2026 r.

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Płatki gryczane na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g, ogórek 50g,herbata 250ml		Zupa wiejska(*1) 350ml,kurczak pieczony 100 g, ryż brązowy 200g, marchew z groszkiem duszona(*1) 300g ,kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250ml , chleb graboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane (*3), serek (*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:32,6,g Sól : 8,8g
ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20 g, ogórek 50g,herbata 250ml		Zupa wiejska(*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ryż zwykły 200g, marchew z groszkiem duszona (*1) 300g,kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, jajko gotowane (*3), serek(*7) 17g, 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	Ryż brązowy na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g,ogórek 50g, herbata bez cukru250ml	Sok pomidorowy 150ml	Zupa wiejska(*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ryż brązowy 200g, marchew z groszkiem duszona (*1) 300g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Śliwka 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb graboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane(*3), serek (*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: kurczak pieczony-pieczenie,kurczak gotowany-gotowanie, marchew duszona-duszenie, ryż-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa wiejska-gotowanie.

- Płatki owsiane na mleku – składniki: płatki owsiane, mleko/ płatki gryczane na mleku – płatki gryczane, mleko / ryż brązowy na mleku – ryż brązowy, mleko
- Zupa wiejska– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kluski, marchewka, cebula ,,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, kucharek, włoszczyzna
- Kurczak pieczony składniki: udko z kurczaka, czosnek, papryka mielona, przyprawy, olej
- Marchew duszona składniki: marchew,groszek, 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 18.10.2026 r.(Oddział położniczo-ginekologiczny)

RODZAJ DIETY	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	PODWIECZOREK	KOLACJA	Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku
PODSTAWOWA	Płatki gryczane na mleku(*7)300ml, pieczywo pszenne (*1)100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g, ogórek 50g,herbata 250ml	Kiwi 100g	Zupa wiejska(*1) 350ml,kurczak pieczony 100 g, ryż brązowy 200g, marchew z groszkiem duszona(*1) 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Pomarańcza 100g	Kawa z mlekiem(*7) 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane (*3), serek (*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:32,6,g Sól : 8,8g
ŁATWOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku(*1,*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20 g, ogórek 50g,herbata 250ml	Kiwi 100g	Zupa wiejska(*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ryż zwykły 200g, marchew z groszkiem duszona (*1) 100g,kompot owocowy 200 ml.	Pomarańcza 100g	Kawa z mlekiem(*7) 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, jajko gotowane (*3), serek(*7) 17g, 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	Ryż brązowy na mleku(*7) 350ml, pieczywo razowe (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g,ogórek 50g, herbata bez cukru250ml	Kiwi 100g	Zupa wiejska(*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ryż brązowy 200g, marchew z groszkiem duszona (*1) 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Pomarańcza 100g	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane(*3), serek (*7) 17g, 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: kurczak pieczony-pieczenie,kurczak gotowany-gotowanie, marchew duszona-duszenie, ryż-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa wiejska-gotowanie.

- Płatki owsiane na mleku – składniki: płatki owsiane, mleko/ płatki gryczane na mleku – płatki gryczane, mleko / ryż brązowy na mleku – ryż brązowy, mleko
- Zupa wiejska– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kluski, marchewka, cebula ,,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, kucharek, włoszczyzna
- Kurczak pieczony składniki: udko z kurczaka, czosnek, papryka mielona, przyprawy, olej
- Marchew duszona składniki: marchew, groch zielony, 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 19.10.2026 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 roślinne(*7)15g, szynka kanapkowa 50g, serek haga(*7) 30, papryka 50g, herbata 250ml		Zupa z fasolki szparagowej(*7) 350ml,pyzy z mięsem(*1) 250g kalafior gotowany 300g ,kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem (*7) 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, pasta drobiowa 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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka kanapkowa 50g,papryka 50g, serek haga(*7) 30 g, herbata 250ml		Zupa z fasolki szparagowej(*7) 350ml, pyzy z mięsem(*1) 250g, kalafior gotowany 300g, kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta drobiowa 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) 30g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z fasolki szparagowej 350ml, pyzy z mięsem(*1) 250g, kalafior gotowany 300g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Gruszka 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta drobiowa 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 z fasolki szparagowej-gotowanie, pyzy z mięsem-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, pasta drobiowa-gotowanie.

- Kasza orkiszowa na mleku - składniki : kasza orkiszowa, mleko
- Zupa z fasolki szparagowej– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, fasolka, marchewka, listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna, śmietana 30%(dieta cukrzycowa bez śmietany)
- Pyzy z mięsem składniki: ziemniaki gotowane, mięso gotowane, skrobia ziemniaczana, przyprawy
- Pasta drobiowa składniki: gotowane mięso z udka kurczaka, włoszczyzna, przyprawy, koperek.

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 19.10.2026 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) 30g, papryka 50g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z fasolki szparagowej (*7) 350ml,pyzy z mięsem(*1) 250g kalafior gotowany 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa z mlekiem(*7)250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta drobiowa 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) 30 g, herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z fasolki szparagowej(*7) 350ml, pyzy z mięsem(*1) 250g, kalafior gotowany 100g, kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa z mlekiem(*7)250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta drobiowa 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) 30g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z fasolki szparagowej 350ml, pyzy z mięsem(*1) 250g, kalafior gotowany 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Gruszka 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb razowy(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta drobiowa 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 z fasolki-gotowanie, pyzy z mięsem-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, pasta drobiowa – gotowanie.

- Kasza orkiszowa na mleku - składniki : kasza orkiszowa, mleko
- Zupa z fasolki szparagowej– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, fasolka, marchewka, listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna
- pyzy z mięsem składniki: - ziemniaki gotowane, mięso gotowane, skrobia ziemniaczana, przyprawy.
- Pasta drobiowa składniki: gotowane mięso z udka kurczaka, włoszczyzna, przyprawy, koperek.

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 20.10.2026 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 roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, ogórek 50g, serek twarogowy (*7) 30g, herbata 250ml		Zupa rosół z makaronem pełnoziarnistym(*1) 350ml, schab duszony(*1) 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 300g, kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica sopocka 40 g, ½ jaja (*3), 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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, ogórek 50 g, serek twarogowy (*7) 30g, herbata 250ml		Zupa rosół z makaronem zwykłym(*1) 350ml, pulpet mięsny gotowany (*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 300g, kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, polędwica sopocka 40g, ½ jaja (*3), 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, ogórek 50g, serek twarogowy(*7) 30g, herbata bez cukru250ml	Sok pomidorowy 150ml	Zupa rosół z makaronem pełnoziarnistym (*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ziemniaki 200g, buraczki 300g, kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Kiwi 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica sopocka 40g, ½ jaja (*3), 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: schab duszony- duszenie, pulpet mięsny, kurczak-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, rosół-gotowanie, ziemniaki-gotowanie.

- Kasza jaglana na mleku - składniki : kasza jaglana, mleko
- Zupa rosół z makaronem– składniki :wywar mięsny drobiowy ,makaron pełnoziarnisty(zwykły, dieta lekkostrawna), marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, włoszczyzna
- Pulpet mięsny składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Buraczki składniki : buraki, ocet, sól, olej, pieprz ziołowy

Schab duszony składniki: schab wieprzowy, mąka, 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 Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 20.10.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

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, ogórek 50g, serek twarogowy (*7) 30g, herbata 250ml	Sok pomidorowy 200ml	Zupa rosół z makaronem pełnoziarnistym(*1) 350ml, schab duszony(*1) 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 100g, kompot owocowy 200 ml.	Kiwi 100g	kawa 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica sopocka 40 g, ½ jaja (*3), 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, ogórek 50 g, serek twarogowy (*7) 30g, herbata 250ml	Sok pomidorowy 200ml	Zupa rosół z makaronem zwykłym(*1) 350ml, pulpet mięsny gotowany (*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 100g, kompot owocowy 200 ml.	Kiwi 100g	kawa 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, polędwica sopocka 40g, ½ jaja (*3), 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, ogórek 50g, serek twarogowy(*7) 30g, herbata bez cukru250ml	Sok pomidorowy 200ml	Zupa rosół z makaronem pełnoziarnistym (*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ziemniaki 200g, buraczki 100g, kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Kiwi 100g	kawa bez cukru 250ml, pieczywo razowe(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica sopocka 40g, ½ jaja (*3), 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: schab duszony - duszenie, pulpet mięsny, kurczak-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, rosół-gotowanie, ziemniaki-gotowanie.

- Kasza jaglana na mleku - składniki : kasza jaglana, mleko
- Zupa rosół z makaronem– składniki :wywar mięsny drobiowy ,makaron pełnoziarnisty(zwykły, dieta lekkostrawna), marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, włoszczyzna
- Pulpet mięsny składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Buraczki składniki : buraki, ocet, sól, olej, pieprz ziołowy
- Schab duszony składniki: schab wieprzowy, mąka, 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 Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 21.10.2026 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 roślinne(*7)15g, polędwica 50g, twaróg krajanka(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml		Zupa z soczewicy czerwonej 350ml, gulasz wieprzowy gotowany(*1) 150 g, kasza bulgur(*1) 200g, surówka z marchewki 300g, kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka rybna(*4) 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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, twaróg krajanka(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml		Zupa z soczewicy czerwonej 350ml, pulpet mięsny gotowany(*1,*3) 70 g, sos(*1), kasza bulgur(*1) 200g, surówka z marchewki 300g, kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka rybna (*4)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, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g, twaróg krajanka(*7) 60g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z soczewicy czerwonej 350ml, pulpet mięsny gotowany(*1,*3) 70g, sos (*1), kasza bulgur(*1) 200g, surówka z marchewki 300g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml.	Jabłko 100g	kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka rybna(*4) 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, zupa mleczna-gotowanie, kasza bulgur-gotowanie, zupa z soczewicy czerwonej-gotowanie.

- Mix śniadaniowy na mleku - składniki : Płatki owsiane, gryczane, mleko
- Zupa z soczewicy czerwonej– składniki :wywar mięsny drobiowy ,soczewica czerwona, ziemniaki , marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna
- Gulasz wieprzowy gotowany składniki: mięso wieprzowe, brokuł, kalafior, groszek,marchewka, mąka, przyprawy, włoszczyzna
- Galaretka rybna – składniki: ryba gotowana morszczuk, marchew, przyprawy, żelatyna spożywcza.

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 21.10.2026 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 krajanka(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z soczewicy czerwonej 350ml, gulasz wieprzowy gotowany(*1) 150 g, kasza bulgur(*1) 200g, surówka z marchewki 100g, kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	kawa z mlekiem(*7) 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka rybna(*4) 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 krajanka(*7)60g, pomidor 50g herbata 250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z soczewicy czerwonej 350ml, pulpet mięsny gotowany(*1,*3) 70 g, sos(*1), kasza pęczak(*1) 200g, surówka z marchewki 100g, kompot owocowy 200 ml.	Jabłko 100g	Kawa z mlekiem(*7) 250 ml, pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka rybna (*7)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 krajanka(*7) 60g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Pomarańcza 100g	Zupa z soczewicy czerwonej 350ml, pulpet mięsny gotowany(*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, galaretka rybna (*4)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-gotowanie ,pulpet mięsny-gotowanie, kasza bulgur-gotowanie, zupa mleczna-gotowanie, zupa z soczewicy czerwonej-gotowanie.

- Mix śniadaniowy na mleku - składniki : Płatki owsiane, gryczane, mleko
- Zupa z soczewicy czerwonej– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, soczewica czerwona, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna
- Gulasz wieprzowy gotowany składniki: mięso wieprzowe, brokuł, kalafior, groszek,marchewka, mąka, przyprawy, włoszczyzna
- Galaretka rybna – składniki: ryba gotowana morszczuk, marchew, przyprawy, żelatyna spożywcza.

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 22.10.2026 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 roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 50g, serek twarogowy(*7) 50g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, kotlet drobiowy (*1,*3) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 300g ,kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250ml , chleb gruboziarnisty(*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(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 50g, serek twarogowy(*7) 50g, herbata 250ml		Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 300g,kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*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(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g,serek twarogowy(*7) 50g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Gruszka 100g	Zupa płatki owsiane na rosole (*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ziemniaki 200g, mizeria 300g ,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 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 jaglana na mleku - składniki : Kasza jaglana, mleko
- Zupa płatki owsiane na rosole– składniki :wywar mięsny drobiowy ,płatki owsiane górskie, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet drobiowy składniki: filet z piersi kurczaka, bułka tarta, przyprawy, 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 22.10.2026 r. (Oddział położniczo-ginekologiczny)

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, polędwica 50g, pomidor 50g, ser twarogowy (*7)50g, herbata 250ml	Nektarynka 100g	Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, kotlet drobiowy (*1,*3) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy 200 ml.	Grapefruit 100g	Kawa z mlekiem(*7) 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(*7) 300ml, pieczywo pszenne(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, pomidor 50g, ser twarogowy(*7) 50g, herbata 250ml	Jabłko 100g	Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 100g,kompot owocowy 200 ml.	Mus owocowy 100g	kawa z mlekiem (*7)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) 50g, pomidor 50g, herbata bez cukru250ml	Śliwka 100g	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 drobiowy-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 laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet drobiowy składniki: mięso wieprzowe, bułka tarta, jajko, przyprawy, 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 23.10.2026 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, jajko(*3)50g, serek twarogowy (*7) 20g, pomidor 50g, herbata 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem (*7) 350ml, kotlet rybny(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta kiszona 300g, kompot owocowy 200 ml.		Kawa z mlekiem(*7) 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4)40 g, serek żółty(*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, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, jajko(*3) 50g, serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 50 g, herbata 250ml		Zupa pomidorowa z ryżem (*7) 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 300g,kompot owocowy 200 ml.		kawa z mlekiem(*7)250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek wiejski (*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, chleb razowy (*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 300g ,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 żółty (*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,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, śmietana 30%(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

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 23.10.2026 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 kiszona 100g, kompot owocowy 200 ml.	Pomarańcza 100g	Kawa z mlekiem(*7) 250ml , pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4)40 g, serek żółty (*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 z mlekiem(*7) 250 ml,pieczywo pszenne(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek wiejski (*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(*1,*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 żółty(*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,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, śmietana 30%(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/ kapusta kiszona – kapusta kiszona, marchew, cukier, olej, pieprz czarny.

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