

Jadłospis 05.05-14.05.2026

05.05.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 82,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,5 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Pomidorowa z ryżem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Knedle z truskawką	270 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z marchewki i jabłka	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

05.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 83,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 54,0 g Błonnik: 27,0 g Sól: 3,0 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
obiad	Pomidorowa z ryżem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Knedle z truskawką	270 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z marchewki i jabłka	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

05.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 84,0 g Tłuszcze: 87,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 49,0 g Błonnik: 28,0 g Sól: 3,5 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	50 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Pomidorowa z ryżem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Knedle z truskawką	270 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z marchewki i jabłka	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - pieczenie.
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra bez cukru	100 g	I, III, VII	

05.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 84,0 g Tłuszcze: 84,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 54,0 g Błonnik: 27,0 g Sód: 3,0 g
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Pomidorowa z ryżem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Knedle z truskawką	270 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z marchewki i jabłka	100 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

06.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 20,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Ogórek	40 g		
	Ser topiony	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Grochowa	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kurczakiem w sosie	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Warzywa gotowane	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	100 g	I, IX, X	
	Ogórek kiszony	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

06.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 29,0 g Węglowodany: 255,0 g <u>w tym cukry:</u> 42,0 g Błonnik: 19,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Banan	50 g		
	Szynka drobiowa	50 g	I, IX, X	
obiad	Salata	10 g		
	Kluski lane	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kureczakiem w sosie	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Warzywa gotowane	100 g		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa krakowska	50 g	I, IX, X	
	Ogórek	50 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

06.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2150 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 265,0 g <u>w tym cukry:</u> 42,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Serek topiony	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
Salata	20 g			
obiad	Grochowa	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kurczakiem w sosie	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Warzywa gotowane	100 g		
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	100 g	I, IX, X	
Ogórek kiszony	20 g			
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

06.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	I, VII	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 275,0 g <u>w tym cukry:</u> 41,0 g Błonnik: 20,0 g Sól: 3,2 g
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Ogórek zielony	40 g		
	Serek topiony	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Kluski lane	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kureczakiem w sosie	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Warzywa gotowane	100 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa krakowska	100 g	I, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

07.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 320,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, III, VII, IX, X VII	
	Dżem	50 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Ogórek kiszony	20 g		
	Barszcz czerwony	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g		
kolacja	Kotlet mielony	100 g	I, III	
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Pomarańcza	20 g		
	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

07.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 72,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,3 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
obiad	Jabłko	50 g		
	Ryżowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
Surówka z kapusty pekińskiej	100 g			
kolacja	Pulpet w sosie	100 g	I, III, IX, X	
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka z kurczaka	80 g	I, IX, X	
	Pomarańcza	20 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

07.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 39,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 39,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,0 g
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek kiszony	30 g	VII	
	Ser żółty	50 g	I, VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml		
	Salata	10 g		
obiad	Barszcz czerwony	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g		
	Kotlet mielony	100 g		I, III
kolacja	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X	
	Chleb razowy	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Pasta rybna	80 g		
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie

07.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 31,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 72,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, III, VII, IX, X	
	Ogórek kiszony	30 g	VII	
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Salata	10 g		
	obiad	Barszcz czerwony	250 ml	
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
Surówka z kapusty pekińskiej		100 g		
Kotlet mielony		100 g	I, III	
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	20 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

08.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 292,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,5 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	Jajko z majonezem	50 g	III, VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
obiad	Salata	10 g		
	Krupnik	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

08.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 93,0 g Tłuszcze: 80,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 29,0 g Węglowodany: 290,0 g w tym cukry: 55,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,4 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z koperkiem	50 g	VII	
	Jajko z majonezem	50 g	III, VII	
obiad	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	Krupnik	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba gotowana	100 g	I, III, IV	
	Warzywa gotowane	100 g		
kolacja	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
II kolacja	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

Zastosowana obróbka termiczna:
 - gotowanie,
 - gotowanie na wodzie,
 - pieczenie.

08.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 80,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 285,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jogurt naturalny	100 g	VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
	Jajko z majonezem	50 g	III	
obiad	Sałata	10 g		
	Krupnik	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	50 g		
II kolacja	Sałatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

08.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 94,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 29,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,5 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
	Jajko z majonezem	50 g	III, VII	
obiad	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	50 g	VII	
	Krupnik	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	120 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	100 g		
kolacja	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	50 g		
II kolacja	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

Zastosowana obróbka termiczna:
 - gotowanie,
 - smażenie,
 - pieczenie.

09.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 26,0 g Sól: 3,0 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek zielony	20 g		
	Jogurt naturalny	100 g	VII	
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

09.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 57,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
Jogurt naturalny	100 g	VII		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
	II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml	

09.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 30,0 g Sód: 2,8 g
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jogurt naturalny	100 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	50 g		
	Salata	10 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka bez cukru	150 ml	VII	

09.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 24400 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 54,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
Jogurt naturalny	100g	VII		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Banan	50 g		
	Galaretka z owocami	50 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

10.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 44,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 58,0 g Błonnik: 22,0 g Sód: 3,0 g
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa biała na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek	20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Filet drobiowy gotowany	100 g	I, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

10.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 295,0 g <u>w tym cukry:</u> 57,0 g Błonnik: 21,0 g Sól: 2,9 g
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa biała na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Salata	10 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Filet drobiowy gotowany	100 g	I, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.
	Chleb pszenny	100 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

10.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 41,0 g Błonnik: 29,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor Ogórek	20 g 20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Filet drobiowy gotowany	100 g	I, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok pomidorowy	100 ml		

10.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 39,0 g Węglowodany: 290,0 g w tym cukry: 52,0 g Błonnik: 22,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Kajzerka	50 g		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	I, VI, VII, XI	
	Parówka na ciepło	100 g	VII	
	Jajko	50 g	I, VI, IX, X	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek	20 g	III	
	obiad	Rosół z makaronem	250 ml	
Filet drobiowy gotowany		100 g	I, IX, X	
Warzywa gotowane		100 g		
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Sałatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

11.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

11.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 51,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,0 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Pomidor	50 g		
	Ser biały	50 g		
obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko gotowane	120 g	I, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.

11.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 43,0 g Błonnik: 35,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I,VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	VI, IX, X	
	Ser biały			
	Ogórek zielony	50 g	VII	
Papryka czerwona	20 g			
		10 g		
obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko			
	Marchew gotowana	120 g	I, IX, X	
	Kasza jęczmienna + sos	100 g		
	Kompot	200 g	I, IX, X	
		250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Sałata			
		10 g		
II kolacja	Jogurt naturalny	100 g	I, VII	

11.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	VII	Wartość energetyczna: 2270 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 100,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 33,0 g Węglowodany: 295,0 g w tym cukry: 51,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

12.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 54,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,5 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Barszcz biały	250 ml	I, VII, IX, X	
	Kotlet schabowy	100 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

12.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2540 kcal Białko: 96,0 g Tłuszcze: 90,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 310,0 g w tym cukry: 54,0 g Błonnik: 26,0 g Sól: 3,3 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Kluski lane	250 ml	I, VII, IX, X	
	Filet drobiowy gotowany	100 g	IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - gotowanie na parze.

12.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 98,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 29,0 g Sól: 3,0 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	50 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Barszcz biały	250 ml	I, VII, IX, X	
	Kotlet schabowy	100 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra bez cukru	100 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie.

12.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 96,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 51,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,1 g
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Barszcz biały	250 ml	I, VII, IX, X	
	Kotlet schabowy	100 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie.

13.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 46,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek	20 g		
	Ser topiony	50 g	VII	
obiad	Pomidor	20 g		
	Fasolowa	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	100 g	I, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

13.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Banan	50 g		
	Szynka drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
obiad	Ryżanka	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	100 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
	Serek wiejski	150 g	VII	

13.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 98,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 270,0 g <u>w tym cukry:</u> 39,0 g Błonnik: 29,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Serek topiony	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
Pomidor	20 g			
obiad	Fasolowa	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	100 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

13.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 g	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 86,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 22,0 g Sól: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Serek topiony	50 g	VII	
	Pomidor	20 g		
obiad	Ryżanka	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	100 g	I, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

14.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 90,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 35,0 g Węglowodany: 310,0 g w tym cukry: 60,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,4 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Dżem	50 g		
	Wędlna	50 g	I, VII, IX, X	
	Papryka czerwona	10 g		
	Ogórek zielony	20 g		
obiad	Jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Buraczki	100 g		
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

14.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 83,0 g Tłuszcze: 89,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 27,0 g Sód: 3,3 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka drobiowa	50 g	I, VII, IX, X	
	Pomidor	50 g		
	Ser biały	50 g	VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
obiad	Jarzynowa Kasza jęczmienna	250 ml 200 g	I, VI, IX, X I	
	Kompot	250 ml		
	Warzywa gotowane	100 g		
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.

14.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina	100 g	I, IX, X	
	Ogórek zielony	20 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Jarzynowa Kasza jęczmienna	250 ml	I, VI, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie
	Kompot	250 ml	I	
	Buraczki	100 g		
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%		VII	
	Pasta rybna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Salata	10 g		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie
	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, III, VII	

14.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 83,0 g Tłuszcze: 94,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Dżem	50 g		
	Ogórek zielony	20 g		
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
obiad	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Papryka czerwona	10 g		
	Jarzynowa Kasza jęczmienna	250 ml	I, VI, IX, X	
kolacja	Kompot Buraczki	200 g	I	
	Gulasz wieprzowy	250 ml	I, VII, IX, X	
	Herbata	100 g		
	Chleb pszenno-żytni	120 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	80 g	VII	
II kolacja	Pasta rybna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	