

Jadłospis 25.04.2026-04.05.2026

25.04.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		<p style="text-align: center;">Wartość energetyczna: 2200 kcal</p> <p>Białko: 85,0 g</p> <p>Tłuszcze: 110,0 g</p> <p><u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 55,0 g</p> <p>Węglowodany: 160,0 g</p> <p><u>w tym cukry:</u> 35,0 g</p> <p>Błonnik: 22,0 g</p> <p>Sól: 2,9 g</p> <p>Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.</p>
	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	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek zielony	20 g		
	Jogurt naturalny	100 g	VII	
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Schab panierowany	100 g	I, III, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Marchew gotowana	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	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		

25.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2000 kcal Białko: 75,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 170,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 18,0 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	
	Dżem	50 g		
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
Jogurt naturalny	100 g	VII		
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Filet z kurczaka gotowany	100 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Marchew gotowana	100 g		
kolacja	Herbata	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	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.

25.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2050 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 140,0 g <u>w tym cukry:</u> 25,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,0 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	40 g		
	Salata	10 g		
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Schab panierowany	100 g	I, III, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Marchew gotowana	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	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	

25.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2150 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 180,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 22,0 g Sód: 3,0 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
	Jogurt naturalny	100g		
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Schab panierowany	100 g	I, III, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Marchew gotowana	100 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	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		
	II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml	

26.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 120,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 60,0 g Węglowodany: 180,0 g <u>w tym cukry:</u> 35,0 g Błonnik: 24,0 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 na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek	20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet de vollye	100 g	I, III, IX, X	
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Chleb pszenno-żytni	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		

26.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2150 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 110,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 55,0 g Węglowodany: 170,0 g w tym cukry: 30,0 g Błonnik: 20,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, III, IX, X	
	Pomidor	20 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Rolada drobiowa gotowana	100 g	I, III, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	100 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		

26.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 120,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 60,0 g Węglowodany: 170,0 g <u>w tym cukry:</u> 30,0 g Błonnik: 28,0 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	
	Ser żółty	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek	20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet de vollye	100 g	I, III, IX, X	
	Surówka z kapusty pekińskiej	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		

26.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 120,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 180,0 g <u>w tym cukry:</u> 35,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek	20 g		
	obiad	Rosół z makaronem	250 ml	
Kotlet de vollye		100 g	I, III, IX, X	
Surówka z kapusty pekińskiej		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	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

27.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 200,0 g <u>w tym cukry:</u> 35,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	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	Buraczkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Pulpet w sosie	120 g	I, III, VII	
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	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	

27.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 220 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 180,0 g <u>w tym cukry:</u> 35,0 g Błonnik: 24,0 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	Kluski lane	250 ml	I, VI, IX, X	
	Pulpet w sosie	120 g	I, III, VII	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	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	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.

27.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 120,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 190,0 g <u>w tym cukry:</u> 30,0 g Błonnik: 32,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Herbata	80 g		
	Chleb razowy	20 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	100 g	VII	
	Parówka hot-dog	50 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	20 g	VII	
	Ogórek zielony	10 g		
	Papryka czerwona			
obiad	Buraczkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Pulpet w sosie	120 g	I, III, VII	
	Surówka z białej kapusty	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	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Jogurt naturalny	100 g	VII	

27.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 190,0 g <u>w tym cukry:</u> 35,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	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	Buraczkowa	250 ml	
Pulpet w sosie		120 g	I, III, VII	
Surówka z białej kapusty		100 g		
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
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	

28.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 200,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,0 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	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z czerwonej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	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	50 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - pieczenie.

28.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 105,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 48,0 g Węglowodany: 200,0 g w tym cukry: 45,0 g Błonnik: 24,0 g Sól: 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	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
Salata	10 g			
obiad	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Marchew gotowana	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	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	50 g	I, III, VII	

28.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 200,0 g <u>w tym cukry:</u> 35,0 g Błonnik: 28,0 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	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z czerwonej 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	50 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.

28.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 200,0 g <u>w tym cukry:</u> 35,0 g Błonnik: 28,0 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	I, IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Sałata	10 g		
obiad	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z czerwonej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - pieczenie.
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlna drobiowa	50 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	50 g	I, III, VII	

29.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 ml	VII	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 60,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 30,0 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	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek	40 g		
	Ser topiony	50 g	VII	
obiad	Salata	10 g		
	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kurczakiem	270 g	I, VII, IX	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Warzywa gotowane	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	
	Ogórek kiszony	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

29.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 93,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 220,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.
	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	Kluski lane	250 ml	I, IX, X	
	Makaron z kureczakiem	270 g	I, VII, IX	
	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	
	Kiełbasa krakowska	50 g	I, IX, X	
	Ogórek	30 g		
	Serek wiejski	150 g	VII	

29.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 220,0 g <u>w tym cukry:</u> 40,0 g Błonnik: 30,0 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	
	Ser biały	50 g	VII	
	Serek topiony	50 g	VII	
	Ogórek zielony	40 g		
Salata	20 g			
obiad	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kurczakiem	270 g	I, VII, IX	
	Kompot	250 ml		
	Warzywa gotowane	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	
	Ogórek kiszony	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

29.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 55,0 g Węglowodany: 230,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 24,0 g Sól: 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	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	40 g		
	Serek topiony	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kureczakiem	270 g	I, VII, IX	
	Kompot	250 ml		
	Warzywa gotowane	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa krakowska	50 g	I, IX, X	
	Ogórek kiszony	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

30.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 75,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 22,0 g Sód: 3,0 g
	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	100 g	I, VII, IX, X	
	Dżem	50 g		
obiad	Papryka czerwona	10 g		
	Ogórek kiszony	20 g		
	Ogórkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
kolacja	Pierogi leniwe	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Marchewka z jabłkiem	120 g		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
II kolacja	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Pomarańcza	50 g		
	Ciasto drożdżowe	50 g	I, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.

30.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 75,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, IX, X	
	Jabłko	50 g		
	Sałata	10 g		
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	obiad	Zupa ryżowa	250 ml	
Pierogi leniwe		200 g	I	
Kompot		250 ml		
Marchewka z jabłkiem		120 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka z kurczaka	100 g	I, VII, IX, X	
	Pomarańcza	50 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, VII	

30.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 75,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser żółty	100 g	VII	
	Ogórek kiszony	20 g		
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
Salata	10 g			
obiad	Ogórkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Pierogi leniwe	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Marchewka z jabłkiem	120 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
		10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, VII	

30.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 70,0 g Tłuszcze: 100,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 50,0 g Węglowodany: 260,0 g w tym cukry: 60,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Ogórek kiszony	20 g		
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Sałata	10 g		
	obiad	Ogórkowa	250 ml	
Pierogi leniwe		200 g	I	
Kompot		250 ml		
Marchewka z jabłkiem		120 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI VII	
	Masło 82%	20 g	I, III, VII, IX, X	
	Pasta rybna	100 g		
	Pomarańcza	50 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, VII	

01.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,0 g
	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	100 g	III, VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
obiad	Salata	10 g		
	Zupa pomidorowa z ryżem	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	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.

01.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 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	100 g	III, VII		
	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
obiad	Zupa pomidorowa z ryżem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba gotowana	100 g	I, III, IV	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb pszenny	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	

01.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 250,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,5 g
	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	100 g	III	
Salata	10 g			
obiad	Zupa pomidorowa z ryżem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
	Kiszona kapusta	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	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.

01.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 22,0 g Sód: 2,5 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	100 g	III, VII	
obiad	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	100 g		
	Zupa pomidorowa z ryżem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
	Kiszona kapusta	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	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,
- smażenie,
- pieczenie.

02.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 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	
	Dżem	50 g		
	Pomidor	20 g		
	Ogórek zielony	20 g		
Jogurt naturalny	100 g	VII		
obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, III, VII	
	Kompot	250 ml	I	
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	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		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.

02.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 50,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Dżem	50 g	I, IX, X	
	Ser biały			
	Pomidor	50 g	VII	
	Salata	40 g		
obiad	Jogurt naturalny	10 g		
		100 g	VII	
	Krupnik	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, III, VII	
kolacja	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
II kolacja	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
	Galaretka z owocami	150 ml		

02.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,0 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 topiony	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, III, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	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	

02.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 2,4 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Jogurt naturalny	100 g	VII	
	Zupa pieczarkowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, III, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Marchew z jabłkiem	100 g		
	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		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.

03.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne z mlekiem	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,5 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser topiony	50 g	VII	
	Papryka czerwona	10 g		
	Ogórek kiszony	20 g		
	obiad	Rosół z makaronem	250 ml	
Kotlet mielony		120 g	I, III, IX, X	
Surówka z białej kapusty		100 g		
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Pomarańcza	50 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

03.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne z mlekiem	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 75,0 g Tłuszcze: 80,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 24,0 g Sól: 3,0 g
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VI, IX, X	
	Dżem	50 g		
	Jabłko	20 g		
	Sałata	10 g		
	obiad	Rosół z makaronem	250 ml	
Pulpet w sosie		120 g	I, III, IX, X	
Warzywa gotowane		100 g		
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
kolacja	Herbata	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	
	Pomarańcza	50 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.

03.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne z mlekiem	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 26,0 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	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser topiony	50 g	VII	
	Sałata	10 g		
	Ogórek kiszony	30 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet mielony	120 g	I, III, IX, X	
	Surówka z białej kapusty	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	
	Sałatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Sok pomidorowy	100 ml		

03.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne z mlekiem	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VI, IX, X	
	Dżem	50 g		
	Sałata	10 g		
	Ogórek kiszony	30 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet mielony	120 g	I, III, IX, X	
	Surówka z białej kapusty	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	
	Pomarańcza	50 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

04.05.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 27,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	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 jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	I, VII, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	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	
	Pomidor	20 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

04.05.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,8 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	VII	
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	I, VII, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	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	
	Pomidor	20 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.

04.05.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 90,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 290,0 g w tym cukry: 55,0 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	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	I, VII, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	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	
	Pomidor	20 g		
II kolacja	Jogurt naturalny	100 g	I, VII	

04.05.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	VII	Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	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 jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	I, VII, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	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	
	Pomidor	20 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	