

Jadłospis 15.04-24.04.2026

15.04.2026				
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> 65,0 g Błonnik: 18,0 g Sód: 2,0 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	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek	40 g		
	Ser topiony	50 g	VII	
Salata	10 g			
obiad	Grochowa	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kureczakiem w sosie	270 g	I, VII, IX, X	
	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	50 g	I, IX, X	
	Ogórek kiszony	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

15.04.2026

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: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 31,0 g Węglowodany: 200,0 g <u>w tym cukry:</u> 41,0 g Błonnik: 16,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - duszenie, - 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	Kluski lane	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kurczakiem w sosie	270 g	I, VII, IX, X	
	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	50 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

15.04.2026

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> 65,0 g Błonnik: 24,0 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	10 g			
obiad	Grochowa	250 ml	I, VI, VII, IX, X	
	Makaron z kurczakiem w sosie	270 g	I, VII, IX, X	
	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	50 g	I, IX, X	
Ogórek kiszony	20 g			
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

15.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 100,0 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> 70,0 g Błonnik: 19,0 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	Kluski lane	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z kureczakiem w sosie	270 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Warzywa gotowane	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%		VII	
	Kiełbasa krakowska	20 g 50 g	I, IX, X	
	Ogórek kiszony	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.

16.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 110,0 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	100 g	I, VII, X	
	Dżem	50 g		
	Papryka czerwona	10 g		
	Ogórek kiszony	20 g		
obiad	Barszcz czerwony	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g	VII, X	
kolacja	Kotlet mielony	120 g	III, IX, X	
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	100 g	I, VI, IX, X	
II kolacja	Pomarańcza	100 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

16.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 80,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 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	100 g	I, VII, X	
	Salata	10 g		
	Dżem	50 g		
	Jabłko	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	obiad	Krupnik	250 ml	
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
Surówka z kapusty pekińskiej		100 g	VII, X	
kolacja	Pulpet w sosie	120 g	III, IX, X	
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka z kurczaka	100 g	I, VI, IX, X	
II kolacja	Pomarańcza	50 g		
	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

16.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser żółty	100 g	VII	
	Ogórek kiszony	30 g		
	Salata	10 g		
	Wędlina drobiowa	50 g	I, VI, VII, X	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
obiad	Barszcz czerwony	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g	VII, X	
kolacja	Kotlet mielony	120 g	III, IX, X	
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
II kolacja	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	100 g	I, VI, IX, X	
	Pomarańcza	100 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, III, VII	

16.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 42,0 g Węglowodany: 320,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 26,0 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	100 g	VII	
	Salata	10 g		
	Ogórek kiszony	30 g		
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	100 g	I, VII	
	obiad	Barszcz czerwony	250 ml	
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
Surówka z kapusty pekińskiej		100 g	VII, X	
Kotlet mielony		120 g	III, IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	100 g	I, VI, IX, X	
	Pomarańcza	100 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

17.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 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	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
obiad	Jajko z majonezem	100 g	III, VII	
	Salata	10 g		
	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	100 g		
kolacja	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	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.

17.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 2,6 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	
	Ser biały z koperkiem	50 g	VII	
obiad	Jajko z majonezem	100 g	III, VII	
	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba gotowana	100 g	I, III, IV	
kolacja	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Warzywa gotowane	100 g		
	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
II kolacja	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

17.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 90,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 280,0 g w tym cukry: <u>65,0 g</u> Błonnik: 28,0 g Sód: 2,7 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	50 g	III, VII	
Salata	10 g			
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
	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	

17.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 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	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
	Jajko z majonezem	100 g	III, VII	
	Salata	10 g		
Jogurt owocowy	100 g	VII		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - 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	

18.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 80,0 g Błonnik: 26,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	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		
	Pomidor	20 g		
	Ogórek zielony	20 g	VII	
	Jogurt naturalny	100 g	I, IX, X	
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Kasza jęczmienna	200 g	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	

18.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,8 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	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		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Marchew z jabłkiem	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		

18.04.2026

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</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 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	40 g		
Sałata	10 g			
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	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		
				Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
II kolacja	Galaretka bez cukru	150 ml	VII	

18.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 49,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,2 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	
	Wędlina drobiowa	50 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
	Jogurt naturalny	100g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
Marchew z jabłkiem	100 g			
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		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

19.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,3 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	
	Kotlet de vollye	100 g	I, III, IX, X	
	Warzywa gotowane	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	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

19.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

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: 90,0 g w tym nasycone
	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		
	Sałata	10 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	<u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 21,0 g Sól: 2,2 g
	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		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.
	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		

19.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 95,0 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> 55,0 g Błonnik: 29,0 g Sód: 3,0 g
	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	20 g		
Ogórek	20 g			
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet de vollye	100 g	I, III, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	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		

19.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 97,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,2 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	
	Jajko	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	
	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		

20.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 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	
	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	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko	120 g	I, III, VII	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	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	

20.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 26,0 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	250 ml	VI, IX, X	
	Udko gotowane	120 g	I, III	
	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, - pieczenie.

20.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 102,0 g Tłuszcze: 95,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g w tym cukry: 55,0 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	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
	obiad	Zupa koperkowa	250 ml	
Udko		120 g	I, III, VII	
Marchew gotowana		100 g		
Kasza jęczmienna + sos		200 g	I, IX, X	
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	
	Salata	10 g		
	II kolacja	Jogurt naturalny	100 g	I, VII

20.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g
	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	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko	120 g	I, III, VII	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	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	

21.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2700 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 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, III	
	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	100 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie, - pieczenie.

21.04.2026

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: 90,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g w tym cukry: 65,0 g Błonnik: 26,0 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		
	Sałata	10 g		
obiad	Kluski lane	250 ml	I, VII, IX, X	
	Filet drobiowy gotowany	100 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z czerwonej 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	
	Pasta mięsna	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, - pieczenie.

21.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 97,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 32,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie, - pieczenie.
	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, III	
	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	100 g	I, III, VII	

21.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2650 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie, - 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	
	Szynka gotowana	50 g	IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Forszmak drobiowy	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

22.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 105,0 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> 70,0 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	

22.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

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: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 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	
	Sałata	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	
	Sałata	10 g		
	Serek wiejski	150 g	VII	

22.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 270,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 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	

22.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 g	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 22,0 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	
	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	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.

23.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2650 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,3 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	
	Pasta rybna	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	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 jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

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

23.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 108,0 g Tłuszcze: 98,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 28,0 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	
	Pasta rybna	100 g	I, VII, X	
	Pomidor			
	Ser biały	10 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	50 g 250 ml	I, VII	
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 jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.

23.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 105,0 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> 55,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Ogórek zielony	20 g		
	Ser biały	50 g	VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
Papryka czerwona				
obiad	Jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Buraczki	100 g		
	Gulasz wieprzowy	120 g	I, VII, IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, III, VII	

23.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 285,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 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	
	Pasta rybna	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Ogórek zielony	20 g		
	Ser biały	50 g	VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml		
	Papryka czerwona	10 g	I, VII	
	obiad	Jarzynowa	250 ml	
Kasza jęczmienna		200 g	I	
Kompot		250 ml		
Buraczki		100 g		
Gulasz wieprzowy		120 g	I, VII, IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

24.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 25,0 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	
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet jajeczny	120 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	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	
	Jabłko	50 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

24.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,8 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	
	Ser biały	50 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Salata			
	Jogurt owocowy	10 g	VII	
obiad	Pomidor	40 g		
	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet jajeczny	120 g	I, III, IV	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jabłko	50 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

24.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2100 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 80,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 240,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 30,0 g Sód: 2,6 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 żółty	50 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Salata	10 g		
	Pomidor	50 g		
obiad	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet jajeczny	120 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	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	
	Jabłko	50 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

24.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 25,0 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	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Jajko	50 g	III	
	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	Pomidor	50 g		
obiad	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet jajeczny	120 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	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	
	Jabłko	50 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

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