

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 sałatka ryżowa – 60g (7)  
 serek topiony – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 30g  
 sałata - 5g  
 papryka – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Smażony gulasz z indyka z marchewką – 120g S  
 Kasza jęczmienna – 200g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z olejem rzepakowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 40g  
 sałata - 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2164,8  
 Białko [g] – 108,5  
 Tłuszcz [g] – 71,4  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 272,9  
 Cukry proste [g] – 61,3  
 Błonnik [g] – 26  
 Sód [mg] – 1990

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 Chleb pszenny – 130g (1)  
 Masło – 20g (7)  
 sałatka ryżowa – 60g (7)  
 serek topiony – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 30g  
 sałata - 5g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 120g G  
 Kasza kuskus – 200g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z olejem rzepakowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
 Masło – 20g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2014,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 22  
 Sód [mg] – 1970

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 sałatka ryżowa – 60g (7)  
 serek topiony – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 70g  
 sałata - 5g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 200g G  
 Kasza kuskus – 100g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z olejem rzepakowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina wieprzowa – 80g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7  
 Białko [g] – 135,1  
 Tłuszcz [g] – 66,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 246,4  
 Cukry proste [g] – 48,1  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 2270

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 sałatka ryżowa – 60g (7)  
 serek topiony – 10g (7)  
 sałata - 5g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 60g G  
 Kasza kuskus – 300g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z olejem rzepakowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 wędlina wieprzowa – 10g  
 ser żółty – 10g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2158,2  
 Białko [g] – 64,8  
 Tłuszcz [g] – 86,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 306,4  
 Cukry proste [g] – 58,4  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 1960

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
 sałatka ryżowa – 60g (7)  
 sałata - 5g  
 pomidor bez skórki – 35g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 120g G  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
 Gotowane buraczki – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 miód – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 50,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 18  
 Sód [mg] – 1970

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 150g (7,G)  
Chleb żytni – 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
sałatka ryżowa – 60g (7)  
serek topiony – 20g (7)  
wędlina drobiowa – 70g  
sałata - 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 120g G  
Ziemniaki z wody – 150g G  
Surówka z buraczków surowych z olejem rzepakowym – 150g  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo żytnie- 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
wędlina wieprzowa– 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Chleb żytni – 40g (1)  
Masło – 5g (7)  
Ser fromage– 25g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8  
Białko [g] – 108,5  
Tłuszcz [g] – 71,4  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 252,9  
Cukry proste [g] – 57,3  
Błonnik [g] - 27  
Sód [mg] – 1970

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
sałatka ryżowa – 60g (7)  
sałata - 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 150ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 120g G  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
Gotowane buraczki – 120g G  
sok – 250ml

### Podwieczorek

kisiel – 100g

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
twaróg – 50g (7)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 60,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 19  
Sód [mg] – 1970

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 450g (7,G)  
(zmiksowana)  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
(zmiksowana)  
Papka obiadowa z ziemniakami, gotowanymi buraczkami i gotowanym gulaszem z indyka- 600gs G  
sok – 250ml

### Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g  
(1,7)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1607  
Białko [g] – 78  
Tłuszcz [g] – 45  
NKT [g] – 11  
Węglowodany [g] – 254,4  
Cukry proste [g] – 65  
Błonnik [g] - 18  
Sód [mg] – 1770

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne kawioerek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g (3,G)  
sałata - 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
Gotowany gulasz z indyka z marchewką – 120g G  
(zmielony)  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G (pure)  
Gotowane buraczki – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne kawioerek bez skórki- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
twaróg – 50g (7) (zmielony)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 60,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 1970

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G  
 Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem – 120g (1,7,9) G  
 Ryż – 200g G  
 Banan – 120g  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek topiony – 50g (4)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 ogórek kiszony– 40g  
 rzodkiewka – 10g  
 herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
 Białko [g] – 114,9  
 Tłuszcz [g] – 71,8  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 281,9  
 Cukry proste [g] – 59,8  
 Błonnik [g] – 28  
 Sód [mg] – 1955

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 Chleb pszenny – 130g (1)  
 Masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G  
 Potrawka z kurczaka z marchewką – 120g (1,7,9) G  
 Ryż – 200g G  
 Banan – 120g  
 sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
 Masło – 20g (7)  
 serek topiony – 50g (4)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 pomidor – 50g(bez skórki)  
 herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 61,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 23  
 Sód [mg] – 1945

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 wędlina wieprzowa – 80g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (9) G  
 Potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7,9) G  
 Ryż – 100g G  
 Banan – 120g  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 serek topiony – 50g (4)  
 wędlina drobiowa – 80g  
 pomidor – 50g(bez skórki)  
 herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,5  
 Białko [g] – 135,1  
 Tłuszcz [g] – 64,3  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 241,2  
 Cukry proste [g] – 48,1  
 Błonnik [g] – 23  
 Sód [mg] – 2005

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 ser żółty – 10g (7)  
 wędlina wieprzowa – 10g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (9) G  
 Potrawka z kurczaka z marchewką – 60g (1,7,9) G  
 Ryż – 300g G  
 Banan – 120g  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 serek topiony – 10g (4)  
 wędlina drobiowa – 10g  
 pomidor – 50g(bez skórki)  
 herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,4  
 Białko [g] – 67,2  
 Tłuszcz [g] – 87,9  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 286,4  
 Cukry proste [g] – 58,4  
 Błonnik [g] – 22  
 Sód [mg] – 1965

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 sałata – 5g  
 pomidor bez skórki – 35g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (9) G  
 Potrawka z kurczaka z marchewką – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 200g G  
 Gotowany brokuł– 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 twarożek słodki – 50g (7)  
 pomidor – 50g(bez skórki)  
 herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 50,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 1949

**1.02.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 150g (1,7,G)  
Chleb żytni – 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlina wieprzowa – 50g  
pomidor bez skórki – 40g  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G  
Potrawka z kurczaka z marchewką – 120g (1,7,9) G  
Ryż – 150g G  
Gotowany brokuł – 150g G  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo żytnie- 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
serek topiony – 50g (4)  
wędlina drobiowa – 50g  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Chleb żytni – 40g (1)  
Masło – 5g (7)  
Ser fromage– 25g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
Białko [g] – 114,9  
Tłuszcz [g] – 71,8  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 261,9  
Cukry proste [g] – 59,8  
Błonnik [g] - 27  
Sód [mg] – 1989

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina drobiowa – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 150ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (9) G  
Potrawka z kurczaka z marchewką – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 200g G  
Banan – 120g  
sok – 250ml

### Podwieczorek

kisiel – 100g

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina drobiowa – 50g  
twarożek słodki – 50g (7)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 1949

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 450g (1,7,G)  
(zmiksowana)  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (9) G  
(zmiksowana)  
Papka obiadowa z ziemniakami i potrawką z kurczaka z marchewką i bananem - 600g (1,7,9) G  
sok – 250ml

### Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1642,5  
Białko [g] – 87,4  
Tłuszcz [g] – 61  
NKT [g] – 15  
Węglowodany [g] – 236  
Cukry proste [g] – 44  
Błonnik [g] - 19  
Sód [mg] – 1869

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
wędlina drobiowa – 50g (zmielona)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (9) G  
Potrawka z kurczaka z marchewką – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 200g G (pure)  
Banan – 120g  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne kawiołek bez skórki- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
wędlina drobiowa – 50g (zmielona)  
twarożek słodki – 50g (7) (zmielony)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 1949

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 sałata – 5g  
 papryka – 40g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa pieczarkowa – 350ml (7,9) G  
 Smażony kotlet schabowy panierowany – 120g (1,3,7) S  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Modra kapusta na ciepło z olejem słonecznikowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 sałata – 5g  
 ogórek kiszony – 45g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8  
 Białko [g] – 108,5  
 Tłuszcz [g] – 71,4  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 272,9  
 Cukry proste [g] – 61,3  
 Błonnik [g] – 30  
 Sód [mg] – 1980

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7,G)  
 Pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa koperkowa – 350ml (7,9) G  
 Gotowany schab wieprzowy w sosie lekkim pomidorowo koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1970

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7,G)  
 Pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina drobiowa – 90g  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa koperkowa – 350ml (7,9) G  
 Gotowany schab wieprzowy w sosie lekkim pomidorowo koperkowym – 200g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 100g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina wieprzowa – 80g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7  
 Białko [g] – 135,1  
 Tłuszcz [g] – 66,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 246,4  
 Cukry proste [g] – 48,1  
 Błonnik [g] – 19  
 Sód [mg] – 2270

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo pszenne – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 wędlina drobiowa – 10g  
 pasta jajeczna – 20g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa koperkowa – 350ml (7,9) G  
 Gotowany schab wieprzowy w sosie lekkim pomidorowo koperkowym – 60g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina wieprzowa – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g

### 2 Kolacja

Galaretką – 200g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2  
 Białko [g] – 64,8  
 Tłuszcz [g] – 86,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 306,4  
 Cukry proste [g] – 58,4  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1960

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7,G)  
 Pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 pasta z białek jaj – 50g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa koperkowa – 350ml (7,9) G  
 Gotowany schab wieprzowy w sosie lekkim pomidorowo koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 50,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 17,5  
 Sód [mg] – 1970

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 150g (1,7,G)  
 pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa koperkowa– 350ml (7,9) G  
 Gotowany schab wieprzowy w sosie lekkim pomidorowo  
 koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z koperkiem – 150g G  
 Surówka z marchewki – 150g  
 woda – 250ml

### Kolacja

pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasztet – 50g  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 50g

### 2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)  
 Pieczywo żytnie -40g (1)  
 Masło – 5g (1)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8  
 Białko [g] – 108,5  
 Tłuszcz [g] – 71,4  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 252,9  
 Cukry proste [g] – 57,3  
 Błonnik [g] - 32  
 Sód [mg] – 1970

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7,G)  
 Pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 pasta z białek jaj – 50g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

Banan – 50g

### Obiad

Zupa koperkowa– 350ml (7,9) G  
 Gotowany schab wieprzowy w sosie lekkim pomidorowo  
 koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Podwieczorek

kisiel – 100g

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] - 21  
 Sód [mg] – 1970

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 450g (1,7,G) (zmiksowana)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa koperkowa– 350ml (7,9) G  
 (zmiksowana)  
 Papka obiadowa z ziemniakami, gotowanym schabie w  
 sosie i gotowaną marchewką - 600g (1,7,9) G  
 sok – 250ml

### Kolacja

Papka kolacyjna z pieczywa, masła, wędliny, twarogu i  
 pomidora – 450g (1,7) (zmiksowana)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1607  
 Białko [g] – 78  
 Tłuszcz [g] – 45  
 NKT [g] – 11  
 Węglowodany [g] – 254,4  
 Cukry proste [g] – 65  
 Błonnik [g] - 19  
 Sód [mg] – 1770

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7,G)  
 pszenne kawiorek bez skórki – 130g (1))  
 masło – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g (zmielona)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa koperkowa– 350ml (7,9) G  
 Gotowany schab wieprzowy w sosie lekkim pomidorowo  
 koperkowym – 120g (1,7,9) G (zmielona)  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne kawiorek bez skórki – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina wieprzowa – 50g (zmielona)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] - 20  
 Sód [mg] – 1970

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
serek topiony – 50g (7)  
parówka z szynki z szynki– 50g  
rzodkiewka – 10g  
pomidor – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa brokułowa– 350ml (7,9) G  
Miruna pieczona z warzywami – 120g (4) P  
Ziemniaki z koperkiem – 200g G  
Surówka z kiszanej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego  
- 120g  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta z ryby – 50g (4)  
wędlna wieprzowa – 50g  
ogórek– 20g  
papryka – 30g  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
Białko [g] – 114,9  
Tłuszcz [g] – 71,8  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 281,9  
Cukry proste [g] – 59,8  
Błonnik [g] – 26,5  
Sód [mg] – 1955

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
Chleb pszenny – 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
serek topiony – 50g (7)  
parówka z szynki – 50g  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa brokułowa– 350ml (7,9) G  
Miruna pieczona z warzywami – 120g  
(4) P  
Ziemniaki z koperkiem – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
pasta z ryby – 50g (4)  
wędlna wieprzowa – 50g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 19  
Sód [mg] – 1945

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
wędlna – 80g  
parówka z szynki – 50g  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa brokułowa– 350ml (7,9) G  
Miruna pieczona z warzywami – 200g (4)  
P  
Ziemniaki z koperkiem – 100g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
pasta z ryby – 50g (4)  
wędlna wieprzowa – 90g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,5  
Białko [g] – 135,1  
Tłuszcz [g] – 64,3  
NKT [g] – 21,4  
Węglowodany [g] – 241,2  
Cukry proste [g] – 48,1  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 2005

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 160g (1)  
masło – 30g (7)  
serek topiony – 10g (7)  
miód – 60g  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa brokułowa– 350ml (7,9) G  
Miruna pieczona z warzywami – 60g  
(4) P  
Ziemniaki z koperkiem – 300g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 160g (1)  
masło – 30g (7)  
pasta z ryby – 10g (4)  
wędlna wieprzowa – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,4  
Białko [g] – 67,2  
Tłuszcz [g] – 87,9  
NKT [g] – 21,4  
Węglowodany [g] – 286,4  
Cukry proste [g] – 58,4  
Błonnik [g] - 19  
Sód [mg] – 1965

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
wędlna – 50g  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
Gotowana miruna w sosie warzywnym – 120g  
(4,7,9) G  
Ziemniaki z koperkiem – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
masło – 10g (7)  
wędlna wieprzowa – 50g  
delikatna pasta z ryby – 50g (4)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 50,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 18  
Sód [mg] – 1949

**3.02.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 150g (7,G)  
Chleb żytni – 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
serek topiony – 50g (7)  
parówka z szynki – 50g  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa brokułowa– 350ml (7,9) G  
Miruna pieczona z warzywami – 120g (4) P  
Ziemniaki z koperkiem – 150g G  
Gotowane trio warzywne – 150g G  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo żytnie- 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
pasta z ryby – 50g (4)  
wędlina wieprzowa – 50g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Chleb żytni – 40g (1)  
Masło – 5g (7)  
Ser fromage– 25g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
Białko [g] – 114,9  
Tłuszcz [g] – 71,8  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 261,9  
Cukry proste [g] – 59,8  
Błonnik [g] - 28  
Sód [mg] – 1989

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 150ml (1,7)

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
Gotowana miruna w sosie warzywnym – 120g (4,7,9) G  
Ziemniaki z koperkiem – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Podwieczorek

kisiel – 100g

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina wieprzowa – 50g  
delikatna pasta z ryby – 50g (4)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 1949

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 450g (7,G)  
(zmiksowana)  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
Papka obiadowa z ziemniakami, gotowana ryba w sosie,  
gotowane warzywa– 600g (4,7,9) G  
sok – 250ml

### Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g  
(1,7)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1642,5  
Białko [g] – 87,4  
Tłuszcz [g] – 61  
NKT [g] – 15  
Węglowodany [g] – 236  
Cukry proste [g] – 44  
Błonnik [g] - 17  
Sód [mg] – 1869

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne kawiorek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g (zmielona)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
Gotowana miruna w sosie warzywnym – 120g (4,7,9) G  
(zmielona)  
Ziemniaki z koperkiem – 200g G (pure)  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne kawiorek bez skórki- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina wieprzowa – 50g (zmielona)  
delikatna pasta z ryby – 50g (4)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 1949

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g(1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina wieprzowa– 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 sałata – 5g  
 papryka – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
 Łopatka wieprzowa pieczona z papryką i  
 soczewicą – 120g P  
 Ziemniaki pure – 200g G  
 Gotowany brokuł skropiony olejem  
 rzepakowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina drobiowa– 50g  
 kanapkowa pasta z fasoli – 50g  
 ogórek – 20g  
 papryka – 20g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Budyń – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8  
 Białko [g] – 108,5  
 Tłuszcz [g] – 71,4  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 272,9  
 Cukry proste [g] – 61,3  
 Błonnik [g] – 28,7  
 Sód [mg] – 1980

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g(1,7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
 Gotowana łopatka wieprzowa w sosie  
 koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki pure – 200g G  
 Gotowany brokuł skropiony olejem  
 rzepakowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina drobiowa– 50g  
 sałata z pomidorkami bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Budyń – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 20,5  
 Sód [mg] – 1970

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g(1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 wędlina wieprzowa – 90g  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
 Gotowana łopatka wieprzowa w sosie  
 koperkowym – 200g (1,7,9) G  
 Ziemniaki pure – 100g G  
 Gotowany brokuł skropiony olejem rzepakowym  
 – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 dżem – 20g  
 wędlina drobiowa– 80g  
 sałata z pomidorkami bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Budyń – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7  
 Białko [g] – 135,1  
 Tłuszcz [g] – 66,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 246,4  
 Cukry proste [g] – 48,1  
 Błonnik [g] – 21,2  
 Sód [mg] – 2270

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g(1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 miód – 60g  
 wędlina wieprzowa – 10g  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
 Gotowana łopatka wieprzowa w sosie  
 koperkowym – 60g (1,7,9) G  
 Ziemniaki pure – 300g G  
 Gotowany brokuł skropiony olejem  
 rzepakowym – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 dżem – 50g  
 wędlina drobiowa– 10g  
 sałata z pomidorkami bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 100g (G)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2  
 Białko [g] – 64,8  
 Tłuszcz [g] – 86,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 306,4  
 Cukry proste [g] – 58,4  
 Błonnik [g] – 20,1  
 Sód [mg] – 1960

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g(1,7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 dżem – 50g  
 serek grani – 50g (7)  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
 Gotowana łopatka wieprzowa w sosie  
 koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki pure – 200g G  
 Gotowany brokuł – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina drobiowa– 50g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 sałata z pomidorkami bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Budyń – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 50,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 19,2  
 Sód [mg] – 1970

**4.02.2026, środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 150g(1,7,G)  
pieczywo żytnie – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
serek wiejski – 50g (7)  
wędlina wieprzowa – 50g  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
Gotowana łopatka wieprzowa w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 150g G  
Gotowany brokuł skropiony olejem rzepakowym – 150g G  
woda – 250ml

### Kolacja

pieczywo żytnie – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
kanapkowa pasta z fasoli – 50g  
wędlina drobiowa – 50g  
sałata z pomidorkami bez skórki – 50g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Chleb żytni – 40g (1)  
Masło – 5g (7)  
Ser topiony – 25g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8  
Białko [g] – 108,5  
Tłuszcz [g] – 71,4  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 252,9  
Cukry proste [g] – 57,3  
Błonnik [g] – 29,4  
Sód [mg] – 1970

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g(1,7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek grani – 50g (7)  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (7)

### 2 śniadanie

Galaretka – 100g

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
Gotowana łopatka wieprzowa w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki pure – 200g G  
Gotowany brokuł – 120g G  
sok – 250ml

### Podwieczorek

Jogurt – 100g (7)

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
jabłko pieczone – 100g (P)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
sałata z pomidorkami bez skórki – 50g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Budyń – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 60,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 20  
Sód [mg] – 1970

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 450g(1,7,G) (zmiksowana)  
kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G (zmiksowana)  
Papka obiadowa z ziemniakami, gotowana łopatką w sosie i gotowanym brokułem – 600g (1,7,9) G (zmielone)  
sok – 250ml

### Kolacja

Koktajl z jogurtem, burakiem, bananem i truskawką – 400g (7)  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Budyń – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1607  
Białko [g] – 78  
Tłuszcz [g] – 45  
NKT [g] – 11  
Węglowodany [g] – 254,4  
Cukry proste [g] – 65  
Błonnik [g] – 17,6  
Sód [mg] – 1770

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g(1,7,G)  
pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek grani – 50g (7) (zmielony)  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (7)

### Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 350ml (7,9) G  
Gotowana łopatka wieprzowa w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G (zmielona)  
Ziemniaki pure – 200g G  
Gotowany brokuł – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
jabłko pieczone – 100g (P)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
sałata z pomidorkami bez skórki – 50g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Budyń – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 60,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 20  
Sód [mg] – 1970

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 sałatka jarzynowa – 60g (3,7,10)  
 serek topiony – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 30g  
 sałata – 5g  
 papryka – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa jarzynowa – 350g (7,9) G  
 Duszony gulasz z indyka w sosie meksykańskim z kukurydzą – 120g (1,9) G  
 Kasza jęczmienna – 200g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 ogórek kiszony – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
 Białko [g] – 114,9  
 Tłuszcz [g] – 71,8  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 281,9  
 Cukry proste [g] – 59,8  
 Błonnik [g] – 28,4  
 Sód [mg] – 1955

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 Chleb pszenny – 130g (1)  
 Masło – 20g (7)  
 Delikatna sałatka jarzynowa – 60g (3,7)  
 serek topiony – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 30g  
 sałata – 5g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa jarzynowa – 350g (7,9) G  
 Gotowany gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7) G  
 Kasza jęczmienna – 200g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
 Masło – 20g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 61,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 20,2  
 Sód [mg] – 1945

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 Delikatna sałatka jarzynowa – 60g (3,7)  
 serek topiony – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 70g  
 sałata – 5g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa jarzynowa – 350g (7,9) G  
 Gotowany gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym – 200g (1,7) G  
 Kasza jęczmienna – 100g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina wieprzowa – 80g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,5  
 Białko [g] – 135,1  
 Tłuszcz [g] – 64,3  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 241,2  
 Cukry proste [g] – 48,1  
 Błonnik [g] – 19,5  
 Sód [mg] – 2005

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 Delikatna sałatka jarzynowa – 60g (3,7)  
 serek topiony – 10g (7)  
 sałata – 5g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa jarzynowa – 350g (7,9) G  
 Gotowany gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym – 60g (1,7) G  
 Kasza jęczmienna – 300g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 wędlina wieprzowa – 10g  
 ser żółty – 10g (7)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,4  
 Białko [g] – 67,2  
 Tłuszcz [g] – 87,9  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 286,4  
 Cukry proste [g] – 58,4  
 Błonnik [g] – 20,9  
 Sód [mg] – 1965

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
 Delikatna sałatka jarzynowa – 60g (3,7)  
 sałata – 5g  
 pomidor bez skórki – 35g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa owocowa – 350g G  
 Gotowany gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7) G  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
 Buraczki gotowane – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 miód – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 50,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 19,2  
 Sód [mg] – 1949

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 150g (7,G)  
Chleb żytni – 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
Delikatna sałatka jarzynowa – 60g (3,7)  
serek topiony – 20g (7)  
wędlina drobiowa – 70g  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa jarzynowa – 350g (7,9) G  
Gotowany gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7) G  
Kasza jęczmienna – 150g (1) G  
Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo żytnie- 130g (1)  
Masło – 20g (7)  
wędlina wieprzowa– 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Chleb żytni – 40g (1)  
Masło – 5g (7)  
Ser fromage– 25g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
Białko [g] – 114,9  
Tłuszcz [g] – 71,8  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 261,9  
Cukry proste [g] – 59,8  
Błonnik [g] - 32  
Sód [mg] – 1989

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
Delikatna sałatka jarzynowa – 60g (3,7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 150ml (1,7)

### Obiad

Zupa owocowa – 350g G  
Gotowany gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7) G  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
Buraczki gotowane – 120g G  
sok – 250ml

### Podwieczorek

kisiel – 100g

### Kolacja

Pieczywo pszenne- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
twaróg – 50g (7)  
pomidor – 50g(bez skórki)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 19,8  
Sód [mg] – 1949

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 450g (7,G)  
(zmiksowana)  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa owocowa – 350g G  
(zmiksowana)  
Papka obiadowa z ziemniakami, buraczkami i gotowanym gulaszem z indyka- 600g (1,7) G  
sok – 250ml

### Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7)  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1642,5  
Białko [g] – 87,4  
Tłuszcz [g] – 61  
NKT [g] – 15  
Węglowodany [g] – 236  
Cukry proste [g] – 44  
Błonnik [g] – 18,4  
Sód [mg] – 1869

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne kawiorek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
Delikatna sałatka jarzynowa – 60g (3,7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 35g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa owocowa – 350g G  
Gotowany gulasz z indyka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7) G (zmielony)  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G (pure)  
Buraczki gotowane – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenne kawiorek bez skórki- 130g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
twaróg – 50g (7) (zmielony)  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata– 300ml

### 2 Kolacja

Jabłko pieczone – 100g P

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 19,8  
Sód [mg] – 1949

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor – 30g  
ogórek – 20g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ogórkowa – 350g (7,9) G  
Smażona miruna bez panierki – 120g (4) S  
Ziemniaki z wody – 200g G  
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju  
słonecznikowego – 120g  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
serek topiony – 50g (7)  
sałata – 5g  
papryka – 40g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8  
Białko [g] – 108,5  
Tłuszcz [g] – 71,4  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 272,9  
Cukry proste [g] – 61,3  
Błonnik [g] – 25,5  
Sód [mg] – 1980

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ogórkowa – 350g (7,9) G  
Gotowana miruna w lekkim sosie  
szpinakowym – 120g (1,4,7) G  
Ziemniaki z wody – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
serek topiony – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 60,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 21,3  
Sód [mg] – 1970

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
wędlina drobiowa – 90g  
serek kanapkowy – 30g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ogórkowa – 350g (7,9) G  
Gotowana miruna w lekkim sosie szpinakowym  
– 200g (1,4,7) G  
Ziemniaki z wody – 100g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
serek topiony – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7  
Białko [g] – 135,1  
Tłuszcz [g] – 66,8  
NKT [g] – 21,4  
Węglowodany [g] – 246,4  
Cukry proste [g] – 48,1  
Błonnik [g] – 21  
Sód [mg] – 2270

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 160g (1)  
masło – 30g (7)  
dżem – 60g  
serek kanapkowy – 10g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ogórkowa – 350g (7,9) G  
Gotowana miruna w lekkim sosie  
szpinakowym – 60g (1,4,7) G  
Ziemniaki z wody – 300g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo mieszane – 160g (1)  
masło – 30g (7)  
pasta jajeczna – 10g (3,7)  
serek topiony – 10g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2  
Białko [g] – 64,8  
Tłuszcz [g] – 86,8  
NKT [g] – 21,4  
Węglowodany [g] – 306,4  
Cukry proste [g] – 58,4  
Błonnik [g] – 20,5  
Sód [mg] – 1960

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
dżem – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor – 50g (bez skórki)  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa pietruszkowa – 350ml (7,9) G  
Gotowana miruna w lekkim sosie szpinakowym  
– 120g (1,4,7) G  
Ziemniaki z wody – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
pasta z białek jaj – 50g (3,7)  
pasta twarogowa z warzywami – 50g (G)  
sałata – 5g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 50,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 19,2  
Sód [mg] – 1970

**6.02.2026, piątek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 150g (7,G)  
pieczywo żytnie – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina drobiowa – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ogórkowa – 350g (7,9) G  
Gotowana miruna w lekkim sosie szpinakowym – 120g (1,4,7) G  
Ziemniaki z wody – 150g G  
Gotowane trio warzywne – 150g G  
woda – 250ml

### Kolacja

pieczywo żytnie – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
serek topiony – 50g (7)  
sałata – 5g  
pomidor bez skórki – 40g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)  
Chleb żytni - 40g (7)  
Masło – 5g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8  
Białko [g] – 108,5  
Tłuszcz [g] – 71,4  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 252,9  
Cukry proste [g] – 57,3  
Błonnik [g] – 27,2  
Sód [mg] – 1970

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor – 50g (bez skórki)  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 Kolacja

Sok jabłkowy – 100g

### Obiad

Zupa pietruszkowa – 350ml (7,9) G  
Gotowana miruna w lekkim sosie szpinakowym – 120g (1,4,7) G  
Ziemniaki z wody – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Podwieczorek

jogurt – 100g (7)

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
sałata – 5g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 60,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 19,9  
Sód [mg] – 1970

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 450g (7,G)  
(zmiksowana)  
Kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa pietruszkowa – 350ml (7,9) G  
(zmielony)  
Papka obiadowa z ziemniakami, gotowanym trio warzywnym i gotowaną miruną w sosie - 600g (1,4,7) G  
sok – 250ml

### Kolacja

Papka z kaszą i cukinią – 250g (1,7,G)  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1607  
Białko [g] – 78  
Tłuszcz [g] – 45  
NKT [g] – 11  
Węglowodany [g] – 254,4  
Cukry proste [g] – 65  
Błonnik [g] – 18,4  
Sód [mg] – 1770

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor – 50g (bez skórki)  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa pietruszkowa – 350ml (7,9) G  
Gotowana miruna w lekkim sosie szpinakowym – 120g (1,4,7) G (zmielona)  
Ziemniaki z wody – 200g G (pure)  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
sałata – 5g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
Białko [g] – 118,7  
Tłuszcz [g] – 60,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 324,5  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 20,1  
Sód [mg] – 1970

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z rzodkiewką – 50g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 papryka – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 200g (1) G  
 Smażone pałki z kurczaka – 120g S  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasztet – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

galaretki – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
 Białko [g] – 114,9  
 Tłuszcz [g] – 71,8  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 281,9  
 Cukry proste [g] – 59,8  
 Błonnik [g] – 28,1  
 Sód [mg] – 1955

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z koperkiem – 50g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 200g (1) G  
 Gotowane pałki z kurczaka w delikatnym sosie – 120g (1,7) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta drobiowa z warzywami – 50g (7,9)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

galaretki – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 61,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 19,8  
 Sód [mg] – 1945

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 twarożek z koperkiem – 90g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 100g (1) G  
 Gotowane pałki z kurczaka w delikatnym sosie – 200g (1,7) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 pasta drobiowa z warzywami – 50g (7,9)  
 wędlina wieprzowa – 90g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

galaretki – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,5  
 Białko [g] – 135,1  
 Tłuszcz [g] – 64,3  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 241,2  
 Cukry proste [g] – 48,1  
 Błonnik [g] – 19,2  
 Sód [mg] – 2005

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 twarożek z koperkiem – 10g (7)  
 wędlina drobiowa – 10g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 300g (1) G  
 Gotowane pałki z kurczaka w delikatnym sosie – 60g (1,7) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 pasta drobiowa z warzywami – 10g (7,9)  
 wędlina wieprzowa – 10g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

galaretki – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,4  
 Białko [g] – 67,2  
 Tłuszcz [g] – 87,9  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 286,4  
 Cukry proste [g] – 58,4  
 Błonnik [g] – 20,1  
 Sód [mg] – 1965

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 miód – 50g  
 sałata – 5g  
 wędlina drobiowa – 50g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 200g G  
 Gotowane pałki z kurczaka w delikatnym sosie – 120g (1,7) G  
 Buraczki gotowane – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 delikatna pasta drobiowa z warzywami – 50g (7,9)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

galaretki – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 50,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 19,2  
 Sód [mg] – 1949

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 150g (7,G)  
 pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z koperkiem – 50g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 150g (1) G  
 Gotowane pałki z kurczaka w delikatnym sosie –  
 120g (1,7) G  
 Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju  
 rzepakowego – 150g  
 woda – 250ml

### Kolacja

pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta drobiowa z warzywami – 40g (7,9)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

serek wiejski – 50g (7)  
 chleb żytni – 40g (1)  
 masło – 5g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
 Białko [g] – 114,9  
 Tłuszcz [g] – 71,8  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 261,9  
 Cukry proste [g] – 59,8  
 Błonnik [g] – 32,5  
 Sód [mg] – 1989

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód -50g  
 sałata – 5g  
 wędlina drobiowa – 50g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

kisiel – 100g

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 200g G  
 Gotowane pałki z kurczaka w delikatnym sosie –  
 120g (1,7) G  
 Buraczki gotowane – 120g G  
 sok – 250ml

### Podwieczorek

Mus owocowy -100g

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 delikatna pasta drobiowa z warzywami – 50g (7,9)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

galaretka – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 61,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 20,1  
 Sód [mg] – 1949

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 450g (1,7,G)  
 (zmiksowane)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 (zmiksowana)  
 Papka obiadowa z ziemniakami, gotowanymi buraczkami i  
 gotowanymi pałkami z kurczaka w sosie – 600g G  
 (zmielone)  
 sok – 250ml

### Kolacja

jogurt owocowy z biszkoptami – 350g (1,7) (zmiksowany)  
 herbata – 250ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy -100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1642,5  
 Białko [g] – 87,4  
 Tłuszcz [g] – 61  
 NKT [g] – 15  
 Węglowodany [g] – 236  
 Cukry proste [g] – 44  
 Błonnik [g] – 18,7  
 Sód [mg] – 1869

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód -50g  
 sałata – 5g  
 wędlina drobiowa – 50g (zmielona)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ziemniaczana – 350g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 200g G (pure)  
 Gotowane pałki z kurczaka w delikatnym sosie –  
 120g (1,7) G (zmielone)  
 Buraczki gotowane – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 delikatna pasta drobiowa z warzywami – 50g (7,9)  
 wędlina wieprzowa – 50g (zmielona)  
 pomidor bez skórki – 40g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

galaretka – 100g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 61,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1949

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 50g (3) G  
 wędlina drobiowa – 20g  
 serek kanapkowy – 30g (7)  
 Ogórek – 30g  
 Papryka – 20g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem – 350g (1,9) G  
 Pieczone filety z kurczaka z pieczarkami – 120g P  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Surówka z białej kapusty i koperku z dodatkiem oleju  
 słonecznikowego – 120g  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 45g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8  
 Białko [g] – 108,5  
 Tłuszcz [g] – 71,4  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 272,9  
 Cukry proste [g] – 61,3  
 Błonnik [g] - 27  
 Sód [mg] – 1980

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 50g (3) G  
 wędlina drobiowa – 20g  
 serek kanapkowy – 30g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem – 350g (1,9) G  
 Gotowany filet z kurczaka w sosie  
 bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twaróg – 60g (7)  
 wędlina wieprzowa – 80g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] - 22  
 Sód [mg] – 1970

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 jajko gotowane – 100g (3) G  
 wędlina drobiowa – 20g  
 serek kanapkowy – 30g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem – 350g (1,9) G  
 Gotowany filet z kurczaka w sosie bazyliowym  
 – 200g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 100g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 twaróg – 90g (7)  
 wędlina wieprzowa – 80g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7  
 Białko [g] – 135,1  
 Tłuszcz [g] – 66,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 246,4  
 Cukry proste [g] – 48,1  
 Błonnik [g] - 22  
 Sód [mg] – 2270

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 jajko gotowane – 25g (3) G  
 wędlina drobiowa – 10g  
 serek kanapkowy – 10g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem – 350g (1,9) G  
 Gotowany filet z kurczaka w sosie  
 bazyliowym – 60g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo mieszane – 160g (1)  
 masło – 30g (7)  
 twaróg – 10g (7)  
 wędlina wieprzowa – 10g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2  
 Białko [g] – 64,8  
 Tłuszcz [g] – 86,8  
 NKT [g] – 21,4  
 Węglowodany [g] – 306,4  
 Cukry proste [g] – 58,4  
 Błonnik [g] - 23  
 Sód [mg] – 1960

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 pasta z białka jaj – 50g (3,7)  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G  
 Gotowany filet z kurczaka w sosie bazyliowym  
 – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 10g (7)  
 wędlina wieprzowa – 50g  
 sałata – 5g  
 jabłko gotowane – 100g (G)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 50,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] - 20  
 Sód [mg] – 1970

**8.02.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 150g (1,7,G)  
 pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 50g (3) G  
 wędlna drobiowa – 20g  
 serek kanapkowy – 30g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Rosół z makaronem – 350g (1,9) G  
 Gotowany filec z kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z koperkiem – 150g G  
 Gotowany kalafior – 150g G  
 woda – 250ml

### Kolacja

pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twaróg – 60g (7)  
 wędlna wieprzowa – 80g  
 sałata – 5g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

kefir – 100g (7)  
 chleb żytni – 40g (1)  
 masło – 5g(7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8  
 Białko [g] – 108,5  
 Tłuszcz [g] – 71,4  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 252,9  
 Cukry proste [g] – 57,3  
 Błonnik [g] - 30  
 Sód [mg] – 1970

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

Sok jabłkowy – 100g

### Obiad

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G  
 Gotowany filec z kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Podwieczorek

banan – 50g

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlna wieprzowa – 50g  
 sałata – 5g  
 jabłko gotowane – 100g (G)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] - 21  
 Sód [mg] – 1970

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 450g (1,7,G)  
 (zmielona)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G  
 (zmielona)  
 Papka obiadowa z ziemniakami, gotowanym filetem z kurczaka w sosie - 600g (1,7,9) G (zmielona)  
 sok – 250ml

### Kolacja

Papka kanapkowa z pieczywem, masłem, wędliną, sałatą i jabłkiem gotowanym - 400g(1,7)  
 herbata – 250ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1607  
 Białko [g] – 78  
 Tłuszcz [g] – 45  
 NKT [g] – 11  
 Węglowodany [g] – 254,4  
 Cukry proste [g] – 65  
 Błonnik [g] - 20  
 Sód [mg] – 1770

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7,G)  
 pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód – 50g  
 twaróg – 50g (7) (zmielony)  
 pomidor – 50g (bez skórki)  
 kawa zbożowa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G  
 Gotowany filec z kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G (zmielony)  
 Ziemniaki puree z koperkiem – 200g G  
 Gotowana marchewka – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlna wieprzowa – 50g (zmielona)  
 sałata – 5g  
 jabłko gotowane – 100g (G)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Kisiel – 150g G

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7  
 Białko [g] – 118,7  
 Tłuszcz [g] – 60,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 324,5  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] - 21  
 Sód [mg] – 1970

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 20g  
rzodkiewka – 10g  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Krupnik – 350g (1,7,9) G  
Pieczony schab w sosie własnym – 120g (1) P  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju  
słonecznikowego – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta rybna – 50g (1,4,7)  
serek topiony - 50g (7)  
banan – 50g  
pomidor – 30g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Biszkopty – 40g (1,3,7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
Białko [g] – 114,9  
Tłuszcz [g] – 71,8  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 281,9  
Cukry proste [g] – 59,8  
Błonnik [g] - 29  
Sód [mg] – 1955

## 1A. Dieta lekkostrawna

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 40g (bez skórki)  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Krupnik – 350g (1,7,9) G  
Gotowany schab w sosie marchewkowym –  
120g (1,9) G  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta rybna – 50g (1,4,7)  
serek topiony - 50g (7)  
pomidor bez skórki – 30g  
banan – 50g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Biszkopty – 40g (1,3,7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 61,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 19  
Sód [mg] – 1945

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
wędlina drobiowa – 90g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 40g (bez skórki)  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Krupnik – 350g (1,7,9) G  
Gotowany schab w sosie marchewkowym –  
200g (1,9) G  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 100g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo mieszane – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
pasta rybna – 50g (1,4,7)  
serek wiejski - 100g (7)  
pomidor bez skórki – 30g  
banan – 50g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Biszkopty – 40g (1,3,7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,5  
Białko [g] – 135,1  
Tłuszcz [g] – 64,3  
NKT [g] – 21,4  
Węglowodany [g] – 241,2  
Cukry proste [g] – 48,1  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 2005

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo mieszane – 160g (1)  
masło – 30g (7)  
miód – 60g  
ser żółty – 10g (7)  
pomidor – 40g (bez skórki)  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Krupnik – 350g (1,7,9) G  
Gotowany schab w sosie marchewkowym –  
60g (1,9) G  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

Pieczywo mieszane – 160g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta rybna – 10g (1,4,7)  
serek topiony - 10g (7)  
pomidor bez skórki – 30g  
banan – 50g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Biszkopty – 40g (1,3,7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,4  
Białko [g] – 67,2  
Tłuszcz [g] – 87,9  
NKT [g] – 21,4  
Węglowodany [g] – 286,4  
Cukry proste [g] – 58,4  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] – 1965

## 4. Dieta niskotłuszczowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
miód – 50g  
pomidor – 40g (bez skórki)  
sałata – 5g  
kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
Gotowany schab w sosie marchewkowym –  
120g (1,9) G  
Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
Gotowane trio warzywne – 120g G  
sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
masło – 10g (7)  
twarożek z koperkiem - 50g (7)  
delikatna pasta rybna – 50g (1,4,7)  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Biszkopty – 40g (1,3,7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1  
Białko [g] – 117,4  
Tłuszcz [g] – 50,1  
NKT [g] – 14,9  
Węglowodany [g] – 328,2  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] - 18  
Sód [mg] – 1949

## 5. Dieta cukrzycowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 150g (7,G)  
 pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina drobiowa – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Krupnik – 350g (1,7,9) G  
 Gotowany schab w sosie marchewkowym – 120g (1,9) G  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 150g G  
 Gotowane trio warzywne – 150g G  
 woda – 250ml

### Kolacja

pieczywo żytnie – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta rybna – 50g (1,4,7)  
 serek topiony - 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Chleb żytni – 40g (7)  
 Masło – 5g (7)  
 Pomidor – 50g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7  
 Białko [g] – 114,9  
 Tłuszcz [g] – 71,8  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 261,9  
 Cukry proste [g] – 59,8  
 Błonnik [g] – 32  
 Sód [mg] – 1989

## 7. Dieta żołądkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 miód – 50g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### 2 śniadanie

Sok owocowy – 100ml

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
 Gotowany schab w sosie marchewkowym – 120g (1,9) G  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G  
 Gotowane trio warzywne – 120g G  
 sok – 250ml

### Podwieczorek

Biszkopty – 40g (1)

### Kolacja

pieczywo pszenne – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z koperkiem - 50g (7)  
 delikatna pasta rybna – 50g (1,4,7)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Banan – 150g

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 61,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 19  
 Sód [mg] – 1949

## 9A. Dieta płynna

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 450g (7,G)  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
 (zmiśowany)  
 Papka obiadowa z ziemniakami, gotowanym trio  
 warzywnym i gotowanym schabem w sosie - 600g (1,9) G  
 sok – 250ml

### Kolacja

Papka z kaszą i marchewką – 250g (1,7,G)  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Biszkopty – 40g (1,3,7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1642,5  
 Białko [g] – 87,4  
 Tłuszcz [g] – 61  
 NKT [g] – 15  
 Węglowodany [g] – 236  
 Cukry proste [g] – 44  
 Błonnik [g] – 18  
 Sód [mg] – 1869

## 9B. Dieta papkowata

### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7,G)  
 pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek fromage – 50g (7)  
 miód – 50g  
 pomidor – 40g (bez skórki)  
 sałata – 5g  
 kawa z mlekiem – 300ml (1,7)

### Obiad

Zupa grysikowa – 350g (1,7,9) G  
 Gotowany schab w sosie marchewkowym – 120g (1,9) G  
 (zmielony)  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G (pure)  
 Gotowane trio warzywne – 120g G  
 sok – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne kawiołek bez skórki – 130g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z koperkiem - 50g (7) (zmielony)  
 delikatna pasta rybna – 50g (1,4,7)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata – 300ml

### 2 Kolacja

Biszkopty – 40g (1,3,7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1  
 Białko [g] – 117,4  
 Tłuszcz [g] – 61,1  
 NKT [g] – 14,9  
 Węglowodany [g] – 328,2  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 19  
 Sód [mg] – 1949

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaj i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej:

- P - parowanie
- Piecz – pieczenie
- G – gotowanie
- D – duszenie
- S - smażenie