



## Jadłospis dekadowy od 15.03.2026 r. Do 24.03.2026 r. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZY

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
15.03.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sałata rzymska (1/10szt) Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Pulpet mięsny w sosie koperkowym/1,3,7/ <b>G</b> (80/120g) Kasza bulgur/1/ <b>G</b> (200g) Surówka z selera, marchwi i jabłka/9/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska <b>G</b> (100g) Kecup/10/(1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleciną/7/(70g)
16.03.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Bułka wrocławska/1/(2szt.) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Zupa ogórkowa z ryżem/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Leczo drobiowe z cukinią/1/ <b>D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Kalafior <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Sałata (1/10szt.); Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów (50g)
17.03.2026 WTOREK	Kasza manna na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ <b>G</b> (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa porowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Ryba z pieca w sosie pietruszkowym/1,4/ <b>P</b> <i>Miruna</i> (90g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Buraczki <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Serek twarogowy tartare/ 7/(1szt.) Szynkowa z indyka (50g) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany/7/(1szt)
18.03.2026 ŚRODA	Ryż na ml/7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/ <b>G</b> (100g) Ogórek kiszony (100g) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym 1, <b>D</b> (70g/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z marchewki i selera /7.9(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7 (100g) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Mix sałat z kurczakiem, serem typu feta, oliwkami czarnymi, uprażonym słonecznikiem i ogórkiem konserwowym/7/(100g)

**LEGENDA : LISTA ALERGENÓW:** / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja  
/ 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki  
**SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ:** **G** -gotowanie **P** – pieczenie **S** – smażenie **D** - duszenie

**UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**

**UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywnie dla zdrowia”.**



## Jadłospis dekadowy od 15.03.2026 r. Do 24.03.2026 r. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZY

19.03.2026 CZWARTEK	Zacierka na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Bułka wrocławska /1/(2szt.) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (50g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa z soczewicy/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz wołowy/1/ <b>D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Marchewka mini <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany /7 (100g) Sałata karbowana (1/10szt) Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (50g) Pomidor (100g)
20.03.2026 PIĄTEK	Kasza kukur. na ml/7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Pulpet rybny w sosie koperkowym/1,3,4,7/ <i>Morszczuk</i> <b>G</b> (80/120g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z marchewki z oliwą(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka gotowana (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g)  Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Serek wiejski/7/(1szt) Pomidorki koktajlowe (100g)
21.03.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz drobiowy z marchewką, cukinią i koprem/1/ <b>D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z cukinii/1/(1szt) Sałata rzymska (1/10szt); Jabłko (160g) Herbata <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Pomidor (100g)
22.03.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną /7/(100g) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ <b>D</b> (80/100g) Kasza jęczmienna/1/ <b>G</b> (200g) Surówka z buraczków i ogórków kiszonych (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka(50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)

**LEGENDA : LISTA ALERGENÓW:** / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja  
/ 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki  
**SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ:** **G** -gotowanie **P** – pieczenie **S** – smażenie **D** - duszenie

**UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**

**UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywnie dla zdrowia”.**



**Jadłospis dekadowy od 15.03.2026 r. Do 24.03.2026 r.**  
**DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZY**

23.03.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na ml/1,3,7/ <b>G</b> ( Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Krupnik/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Potrawka drobiowa z cukinią, marchewką mini, koperkiem i koncentratem pomidorowym/1/ <b>D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Kiwi (1szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pomidor (150g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z suszonymi pomidorami, koncentratem i zieleniną/7/(70g)
24.03.2026 WTOREK	Kasza jaglana na ml/7/ <b>G</b> (350g) Bułka wrocławska/1 (2szt.) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (50g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Żurek/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Filet z indyka w sosie własnym <b>G</b> (70/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z jabłka i selera/7,9/(100g) kompot (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt) Sałata karbowana (1/10szt); Jabłko (1szt) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Ryż dziki z pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i ogórkiem kiszonym z sosem majonezowym/3/(100g)

**LEGENDA : LISTA ALERGENÓW:** / 1/ - gluten / 2/ - skorupiaki / 3/ - jajka / 4/ - ryby / 5/ - orzeszki ziemne / 6/ - soja  
/ 7/ - mleko i produkty pochodne(łącznie z laktozą) / 8/ - orzechy / 9/ - seler / 10/ - gorczyca / 11/ - nasiona sezamu / 12/ - siarczany / 13/ - łubin / 14/ - mięczaki  
**SPOSÓB OBRÓBKII TERMICZNEJ:** **G** -gotowanie **P** – pieczenie **S** – smażenie **D** - duszenie

**UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**

**UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywnienie dla zdrowia”.**