

## Jadłospis dekadowy od 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Kolacja nocna
04.04.2026 WIELKA SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Pomidorki koktajlowe (100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Zupa szpinakowa/1,9/ <b>G</b> (350g) Gulasz wegetariański/1/ <b>D</b> (250g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Jabłko (1szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Koktajl z jogurtu greckiego i truskawek/7/(200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
05.04.2026 WIELKANOC	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska <b>G</b> (100g) Jajko/3/ <b>G</b> (1szt); Ketchup (1szt) Sernik/1,3,7/(100g); Pomidor (150g) Kakao/7/ <b>G</b> (250g)	Rosół/1,3,9/ <b>G</b> (350g) Kurczak w sosie/1/ <b>D</b> (150/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Marchewka z groszkiem <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Skyr/7/(1szt); Kiwi (1szt)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g) Polędwica sopocka (50g) Ogórek kiszony (100g) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
06.04.2026 PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (50g) Jajko/3/ <b>G</b> (1szt); Ketchup (1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Babka piaskowa/1,3,7/(100g) Kakao/7/ <b>G</b> (250g)	Żurek/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Szynka w sosie/1/ <b>D</b> (70/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Fasolka szparagowa <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Jogurt grecki/7/(1szt)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa <b>G</b> (100g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Ketchup (1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/ (200g)
07.04.2026 WTOREK	Płatki owsiane na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt); Pomidor (150g) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Bitka ze schabu w sosie własnym/1/ <b>D</b> (80/100g) Kasza jęczmienna/1/ <b>G</b> (200g) Marchew mini <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Sałatka z kurczakiem, kaszą, mieszanką królewską, oliwkami i suszonymi pomidorami/1/ (200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Sałata (1/10szt); Jabłko (160g) Herbata <b>G</b> (250g)	Serek grani/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 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

08.04.2026 ŚRODA	Kasza jaglana na ml/7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ <b>G</b> (350g) Pulpet rybny w sosie koperkowym/1,3,7/ <b>G</b> <i>Morszczuk</i> (80/120g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Marchewka z groszkiem <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Drożdżówka z serem/1,3,7/ (1szt)	Ryż dziki z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą i ogórkiem kiszonym z sosem majonezowym/3/(200g)	Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z zieleciną, suszonymi pomidorami i z oliwą/7/(100g) Pomidor (150g)
09.04.2026 CZWARTEK	Płatki ryżowe na ml/1,7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (50g); Miód (1szt) Sałata karbo. (1/10szt); Jabłko (160g) Herbata <b>G</b> (250g)	Krupnik/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Kurczak w sosie/1/ <b>D</b> (150g/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Koktajl z jogurtu greckiego i truskawek/7/(200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Ogórek kiszony (100g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta z jaj i twarogu/3,7/(100g) Pomidor (150g)
10.4.2026 PIĄTEK	Makaron na ml/1,3,7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Bitka z szynki w sosie pieczeniowym/1/ <b>D</b> (80g/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Buraczki <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Naleśniki orkiszowe z serkiem bez cukru/1,3,7/ <b>S</b> (1szt)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Roszponka (1/10szt); Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (50g) Mix sałat (1/10szt)
11.04.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (50g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Filet z indyka z pieca z marchewką mini <b>P</b> (80g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Mix sałat z cukinią, pomidorkami i z serem mozzarella/7/(1/8szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Serek homogenizowany/7/(1szt) Granola orzechowo-cynamonowa z miodem (płatki owsiane, orzechy, rodzynki, słonecznik, miód, cynamon)/1,8/(40g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówka z szynki <b>G</b> (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Ketchup (1szt) Pomidor (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z suszonymi pomidorami, koncentratem pomidorowym, koprem i uprażonym słonecznikiem/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 04.04.2026 r. Do 13.04.2026 r. DIETA BOGATOBIAŁKOWA

12.04.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ <b>G</b> (2szt) Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna <b>G</b> (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Zraz duszony w sosie wł/1,3/ <b>D</b> (80/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Sałata z sosem winegret/10/(1/8szt) Kompot <b>G</b> (250g)	Rogal maślany/1,3,7/ (1szt) Pasta z groszku zielonego z dodatkiem masła, czosnku, soku z cytryny/7/ (50g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka drobiowa konserwowa (50g); Miód (1szt) Pomidorki koktajlowe (150g) Herbata <b>G</b> (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów (50g) Ogórek kiszony (100g)
13.04.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur. na mleku /7/ <b>G</b> (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Dżem (1szt) Sałata masłowa (1/10szt); Jabłko (1szt) Herbata owocowa <b>G</b> (250g)	Zupa pietruszkowa/1,7,9/ <b>G</b> (350g) Schab w sosie pieczeniowym/1/ <b>D</b> (70/100g) Ziemniaki <b>G</b> (200g) Buraczki <b>G</b> (100g) Kompot <b>G</b> (250g)	Kluski leniwe z masłem i cynamonem/1,3,7/ <b>G</b> (200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka gotowana (50g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ <b>G</b> (250g)	Mix sałat z kurczakiem, serem typu feta, papryką czerwoną, uprażonym słonecznikiem, z ogórkiem konserwowym i oliwą z oliwek/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 OBRÓBKI 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 „Żywność dla zdrowia”.**