



Jadłospis dekadowy od 03.07.2026 do 12.07.2026 r.
DIETA PRZETARTA

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
03.07.2026 PIĄTEK	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka zmielony (60g) Miód (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Zblendowane polędwiczki w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Zblendowane buraczki G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Rozdrobniona ryba po grecku/4,9/ <i>Miruna</i> / D /(200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
04.07.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z marchewki/1/(90g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy/1,9/ G (350g) Zblendowany filet drobiowy w sosie pomidorowym/1/ G (70g/120g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Rozdrobniona marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
05.07.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G /2szt; Majonez/3/1szt Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Rozdrobniony zraz drobiowy duszony w sosie/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Zblendowany groszek G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówki drobiowe bez skórki G (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Keczup (1szt) Herbata (250g)	Kefir/7/ (1szt)
06.07.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na mleku/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleciną/7/(100g) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Zblendowane lekkostrawne spaghetti/1,9/ D /(250g) Makaron jasny/1,3/ G 200g Mus jabłkowy (1szt) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka gotowana zmielona (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/ 1/(50g) Sałatka rybna/1,4,7/ <i>Łosoś atlantycki</i> /125g

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 OBRÓBKİ 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”.



Jadłospis dekadowy od 03.07.2026 do 12.07.2026 r. DIETA PRZETARTA

07.07.2026 WTOREK	Ryż na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta z cukinii/1/(90g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana botwinka/1,9/ G (350g) Rozdrobniony pulpet w sosie własnym/1,3/ G (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniony kalafior z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt) Miód (2szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt)
08.07.2026 ŚRODA	Kasza manna na mleku/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka zmielona (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Zblendowane schab w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniona mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Pasta z jaj i twarogu/3,7/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
09.07.2026 CZWARTEK	Makaron na ml /1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koperkiem/7/(100g); Miód (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Rozdrobniony pulpet rybny w sosie pietruszkowym/1,3,4,7/ <i>Morszczuk</i> G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniony szpinak duszony na oleju D (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab kruchy zmielony (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
10.07.2026 PIĄTEK	Kasza jaglana na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa z cukinii/1,7,9/ G (350g) Zblendowane duszone udko z kurczaka/1/ D (150g/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniony brokuł z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G /2szt; Majonez/3/1szt Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mus owocowy (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 OBRÓBKİ 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”.



Jadłospis dekadowy od 03.07.2026 do 12.07.2026 r._
DIETA PRZETARTA

11.07.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta hummus/11/(115g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa porowa/1,7,9/ G (350g) Rozdrobniony pulpet w sosie pomidorowym/1,3/G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniona fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Zmielona kiełbasa śląska drobiowa G (100g) Kecup (1szt) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koperkiem/7/(100g)
12.07.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab kruchy zmielony (60g) Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z koprem1,9/ D (350g) Zblendowany schab w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniona marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta z cukinii/1/(90g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)

- Dieta przetarta przygotowywana w kuchni szpitalnej opiera się na produktach dostępnych w placówce. Wędliny są drobno rozdrabniane ręcznie lub blendowane do konsystencji pasty. Mięsa podawane do obiadu są miksowane z sosem lub rozdrabniane bezpośrednio w sosie. Ryby również są rozdrabniane i podawane w sosie, co ułatwia ich spożycie przez pacjentów wymagających diety o zmodyfikowanej konsystencji.

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”.