



Jadłospis dekadowy od 13.07.2026 do 22.07.2026 r._
Dieta przetarta

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
13.07.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Miód (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Polędwiczki w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g); Przetarty 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)	Serek grani/7/(1szt)
14.07.2026 WTOREK	Ryż na mleku/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy/1,7,9/ G (350g) Gulasz z szynki/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Przetarty kalafior G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koperkiem/7/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
15.07.2026 ŚRODA	Kasza jaglana na ml/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowany rosół z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Duszone udko z kurczaka/1/ D (150g/100g) Ziemniaki G (200g) Przetarty brokuł z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Ryż z jabłkami i cynamonem G (200g) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
16.07.2026 CZWARTEK	Zacierka na mleku/1,3,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Kefir/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z marchewką i groszkiem/1,7,9/G/350g Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G 200g Przetarta sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mus jabłkowy (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 „Żywnienie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 13.07.2026 do 22.07.2026 r._
Dieta przetarta

17.07.2026 PIĄTEK	Kasza manna na mleku/1,7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pomidorowym/1,3,4,/ Morszczuk G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Przetarta mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (60g); Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
18.07.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica drobiowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Serek homogenizowany naturalny (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa jarzynowa /1,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy/1/ D (250g) Kasza jęczmień/1/ G (200g) Przetarta sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Schab w ziołach (60g); Miód (1szt) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
19.07.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z koperkiem/7/(100g) Miód (1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa krupnik z kaszą jęczmienną/1,9/ G (350g) Pieczeń ze schabu/1/ P,D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Przetarta fasolka szparagowa/ G /(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Herbata G (250g)	Serek grani/7/(1szt)
20.07.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur. na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/ G (350g) Filet z kurczaka w sosie szpinakowym/1,7/ D (70/120g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Przetarty kalafior z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ryba po grecku/4,9/ Miruna/D /200g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (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 „Żywnie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 13.07.2026 do 22.07.2026 r._
Dieta przetarta

21.07.2026 WTOREK	Kasza jaglana na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Maślanka/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa kalafiorowa z koperkiem/1,7,9/ G (350g) Pulpet w sosie jarzynowym/1,3,9/ G (80g/150g) Ziemniaki G (200g) Przetarta sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Rozdrobniony makaron z serem na słodko/1,3,7/ G 200g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
22.07.2026 ŚRODA	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa po kaszubsku/1,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie śmietanowo-koperkowym/1,3,4,7/ <i>Miruna/</i> G / 80g/120g Ziemniaki G (200g) Przetarty groszek G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Kiełbasa śląska G (100g) Kecup (1szt) Kawa mleczna/7/ G (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 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 „Żywnienie dla zdrowia”.