



Jadłospis dekadowy od 23.07.2026 do 01.08.2026 r._
(D10) DIETA PRZETARTA

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
23.07.2026 CZWARTEK	Płatki ryżowe na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (60g) Dżem (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ G (350g) Gulasz wołowy ręcznie krojony/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Brokuł z marchewką mini 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)	Bułka paryska/1/ (50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica drobiowa (60g)
24.07.2026 PIĄTEK	Kasza manna na mleku/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab w ziołowej otoczce (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa żurek/1,9/ G (350g) Pulpet mięsno-ryżowy/1,3/ G (80g) Sos pomidorowy z warzywami/1,9/ G (120g) Ziemniaki G (200g) Kalfior z groszkiem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Filet z indyka (60g); Miód (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
25.07.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Filet drobiowy w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Brokuł z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka drobiowa konserwowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> /125g
26.07.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Mus owoc-warz (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy/1,9/ G /350g Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Kasza jęczmienna/1/ G 200g Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówki z szynki G (100g) Kecup (1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (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 23.07.2026 do 01.08.2026 r._
(D10) DIETA PRZETARTA

27.07.2026 PONIEDZIAŁEK	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Kefir/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Pieczeń ze schabu/1/ P,D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (60g); Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
28.07.2026 WTOREK	Kasza jaglana na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z koprem/1,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pomidorowo-jarzynowym/1,3,4,9/ Morszczuk/ G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Brokuł G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Schab faszerowany (60g); Miód (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
29.07.2026 ŚRODA	Kasza kukur na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa krupnik z kaszą bulgur/1,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie własnym/1/ G (70/100g) Ziemniaki G (200g) Brokuł z marchewką mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
30.07.2026 CZWARTEK	Ryż na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynka konserwowa drobiowa (60g) Miód (1szt); Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Lekkostrawny sos spaghetti/9/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (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 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 23.07.2026 do 01.08.2026 r._
(D10) DIETA PRZETARTA

31.07.2026 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek topiony tartare/7/(1szt) Sok pomidorowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa porowa /1,9/ G (350g) Ryba na parze z cytryną/1,3,4,7/ <i>Morszczuk</i> / G / 100g Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta hummus/11/(1szt)
01.08.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z koprem/1,9/ G (350g) Szynka w sosie własnym/1/ D (70/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Parówki z szynki G (100g) Ketchup (1szt) 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 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”.