



**Jadłospis dekadowy od 23.07.2026 do 01.08.2026 r._
(D11) DIETA PAPPKOWATA**

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
23.07.2026 CZWARTEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ziemniakami/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
24.07.2026 PIĄTEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa żurek/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
25.07.2026 SOBOTA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)
26.07.2026 NIEDZIELA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus owoc-warz (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy/1,9/G/350g Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
27.07.2026 PONIEDZIAŁEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kefir/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g 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 „Żywnie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 23.07.2026 do 01.08.2026 r._
(D11) DIETA PAPKOWATA

28.07.2026 WTOREK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z koprem/1,9/G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
29.07.2026 ŚRODA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa krupnik z kaszą bulgur/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
30.07.2026 CZWARTEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Zblendowana zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani/7/(1szt)
31.07.2026 PIĄTEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa porowa /1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mus owocowo-warzywny (1szt)
01.08.2026 SOBOTA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus owocowo-warzywny (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z koprem/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)

**** Dieta papkowata przygotowywana w Kuchni Szpitalnej nie zapewnia pełnego pokrycia dobowego zapotrzebowania na energię i białko. Z tego względu może być stosowana jako element żywienia doustnego, w połączeniu z doustnymi preparatami odżywczymi (ONS), stanowiącymi żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP), lub jako uzupełnienie częściowego żywienia dojelitowego albo pozajelitowego, zgodnie z oceną stanu odżywienia, zapotrzebowania żywieniowego oraz stanu klinicznego pacjenta. Dieta ta jest przeznaczona wyłącznie do podawania drogą doustną i nie może być podawana przez dostępny do przewodu pokarmowego (np. zgłębnik nosowo-żołądkowy, gastrostomię odżywczą [PEG]).**

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”.