

Jadłospis dekadowy od 23.07.2026 do 01.08.2026 r. DIETA WYSOKOBIAŁKOWA

Data	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Kolacja nocna
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); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	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)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koperkiem/7/(100g) Ogórek kiszony (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica drobiowa (60g) Roszponka (10g)
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) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Żurek/1,9/ G (350g) Pulpet mięsno-ryżowy/1,3/ G (80g) Sos pomidorowy z warzywami/1,9/ G (120g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Kefir/7/(1szt) Granola orzechowa z owocami suszonymi, miodem i cynamonem/1,8/(30g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Filet z indyka (60g); Miód (1szt) Sałata rzymska (10g) Nektarynka (120g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z serem typu mozzarella, kurczakiem, uprażonym słonecznikiem, pomidorkami koktajlowymi z oliwą z oliwek/7/(100g)
25.07.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	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)	Pestki dyni (20g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka drobiowa konserwowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> /125g DZIECI: Twarożek/7/(100g) DZIECI: Dżem (1szt)
26.07.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy/1,9/ G /350g Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Kasza jęczmienna/1/ G 200g Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Koktajl malinowo-owsiany bez cukru/7/(200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówki z szynki G (100g) Kecup (1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) 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 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 23.07.2026 do 01.08.2026 r. DIETA WYSOKOBIAŁKOWA

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) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Pieczeń ze schabu/1/ P,D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki i jabłka G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Skrynik z malinami bez cukru/1,3,7/ (150g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (60g); Sałata rzymska (10g) Brzoskwinia (90g) 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) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa ziemniaczana z koprem/1,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pomidorowo-jarzynowym/ 1,3,4,9/ <i>Morszczuk</i> / G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałata z cukinią i sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Drożdżówka/1,3,7/ (1szt) Jogurt naturalny/7/ (1szt)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Schab faszerowany (60g); Miód (1szt) Pomidor (150g) 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) Sałata masłowa (10g) Jabłko (160g) Herbata G (250g)	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)	Pianka proteinowa na bazie jogurtu greckiego i galaretki/1,7/(200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Ogórek kiszony (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynkowa wieprzowa (60g) Pomidor (150g)
30.07.2026 CZWARTEK	Ryż na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynka konserwowa drobiowa (60g) Miód (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Lekkostrawny sos spaghetti/9/ D (250g) Makaron spaghetti/1,3/ G (200g) Nektarynka (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Ryż z jabłkami, cynamonem i jogurtem G (200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Pomidor (150g) 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 „Żywność dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 23.07.2026 do 01.08.2026 r._
DIETA WYSOKOBIAŁKOWA

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) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	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)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)	Mix sałat z ciecierzycą, mozzarellą, uprażonym słonecznikiem, pomidorkami koktajlowymi i oliwą z oliwek/7/ (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta hummus/11/(1szt) Pomidor (150g)
01.08.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Sałata karbowana (10g);Jabłko (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	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)	Rogal maślany z pastą z awokado, czosnku i soku z cytryny/1,3,7/ (200g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Parówki z szynki G (100g) Ketchup (1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata 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”.