



Jadłospis dekadowy od 02.08.2026 do 11.08.2026 r. (D10) Dieta przetarta

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
02.08.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Dżem (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ D (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniony bób z masłem/7/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Herbata G (250g)	Kefir/7/(1szt)
03.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na mleku/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopoc(60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Napój owsiany/1/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa krupnik z kaszą jęczmienną/1,9/ G (350g) Gulasz drobiowy z natką pietruszki/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniona marchewka z groszkiem/1/ 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)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
04.08.2026 WTOREK	Ryż na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowany barszcz czerwony/1,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Kasza bulgur G (200g) Rozdrobniony brokuł z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta z jaj i kiełbasy/3/ (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt)
05.08.2026 ŚRODA	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka drobiowa konserwowa (60g) Miód (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G /350g Pulpet rybny w sosie z pomidorów/1,3,4/ Morszczuk / G /80g/120g Ziemniaki G 200g Zblendowana mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Szynkowa wieprzowa (60g)

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 02.08.2026 do 11.08.2026 r._
(D10) Dieta przetarta

06.08.2026 CZWARTEK	Kasza manna na mleku/1,7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa rosół/1,9/ G (350g) Udko z kurczaka duszone/1/ D (150g/100g) Ryż biały G (200g) Rozdrobniona marchewka z groszkiem/1/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek grani/7/(1szt)
07.08.2026 PIĄTEK	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z koprem/1,9/ G (350g) Gulasz z szynki ręcznie krojony/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobnione buraczki G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Polędwica drobiowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok owocowy (1szt)
08.08.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Dżem (1szt) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie własnym/1/ D (70/100g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Rozdrobniony brokuł z marchewką mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa z indyka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
09.08.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g); Miód (1szt) Serek grani/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa po kaszubsku/1,9/ G (350g) Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniona fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek z koperkiem/7/(100g) Herbata 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 „Żywnienie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 02.08.2026 do 11.08.2026 r._
(D10) Dieta przetarta

10.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy /1,9/ G (350g) 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) Filet z indyka (60g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta z cukini/1/(90g)
11.08.2026 WTOREK	Kasza kukur na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Dżem (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana z koprem/1,9/ G (350g) Pulpet mięsny w sosie pieczeniowym/1,3/ G (80g/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Rozdrobnione buraczki G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ryba po grecku/4,9/ <i>Miruna</i> / D /200g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Twarożek z koperkiem/7/(100g)

- 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”.