



Jadłospis dekadowy od 12.08.2026 do 21.08.2026 r. D08 DIETA NISKOBIĄŁKOWA

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
12.08.2026 ŚRODA	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica dr (60g); Ogórek kisz(150g) Dżem (1szt) Herbata G (250g)	Zupa jarzynowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy/1/D (250g) Ziemniaki G (200g) Brokuł G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (60g) Miód (1szt) Pomidor czerwony (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Sałatka rybna/1,4/Łosoś atlantycki (125g)
13.08.2026 CZWARTEK	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka konserwona drobiowa (60g) Dżemik (1szt) Sałata karbowana (10g); Banan (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Pulpet mięsno-ryżowy/1,3/ G (80g) Sos pomidorowo-jarzynowy/1,9/G (150g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/7,9/ (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne /7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor żółty śliwkowy (150g - 2szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Szynkowa wieprzowa (60g) Jabłko (160g)
14.08.2026 PIĄTEK	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab faszerowany (60g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa ziemniaczana z koprem/1,9/G (350g) Pulpet rybny w sosie pietruszkowym/1,3,4,7/G Morszczuk (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopočka (60g); Dżem (1szt) Pomidor śliwkowy żółty (150g - 2szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok owocowy (1szt)
15.08.2026 SOBOTA	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (60g) Dżem (1szt) Pomidor żółty śliwkowy (2szt- 150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/G/350g Schab w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G 200g Surówka z selera, marchwi i jabłka/7,9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Sałata rzymska (10g);Pomarańcza (200g) 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 12.08.2026 do 21.08.2026 r._
D08 DIETA NISKOBIĄŁKOWA

16.08.2026 NIEDZIELA	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab w ziołowej otoczce (60g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt) Nektarynka (100g)
17.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa z soczewicy/1,9/ G (350g) Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne /7/(15g) Kielbasa śląska G (100g) Kecup (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
18.08.2026 WTOREK	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g); Dżem (1szt); Pomidor żółty (150g) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz z szynki krojony ręcznie/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Brokuł G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok owocowy (1szt)
19.08.2026 ŚRODA	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Krupnik z kaszą jęczmienną/1,9/ G (350g) Rumsztyk drobiowy w sosie pietruszkowym/1,3,7/ G (80/120g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ryba po grecku/4,9/ <i>Miruna</i> D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Twaróg/7/(100g) Mix sałat (10g)

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 12.08.2026 do 21.08.2026 r. **D08 DIETA NISKOBIĄŁKOWA**

20.08.2026 CZWARTEK	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g); Miód (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Udko z kurczaka duszone/1/D (150g/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/ (15g) Filet z indyka (60g); Dżem (1szt) Pomidor żółty (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z ogórkiem konserwowym, pomidorkami koktajlowymi z oliwą z oliwek/7/ (200g)
21.08.2026 PIĄTEK	Chleb bezglutenowy (100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa drobiowa (60g) Miód (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa szpinakowa /1,7,9/G (350g) Pulpet rybny w sosie pomidorowym /1,3,4/Morszczuk G (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Ryż z jabłkami i cynamonem D (200g) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Pasta z marchewki/ cukini/1/(1szt) Pomidor (150g)

* Jadłospis diety niskobiałkowej (D08) opracowano na bazie jadłospisu diety lekkostrawnej (D02), z uwzględnieniem produktów dostępnych w placówce żywienia. Ma on charakter ogólny i stanowi podstawę do przygotowania posiłków zgodnych z zasadami diety. Zgodnie z zaleceniami Ministerstwa Zdrowia, podaż białka w diecie niskobiałkowej powinna być ustalana indywidualnie, z uwzględnieniem stanu klinicznego pacjenta, rozpoznania oraz tolerancji białka. Stopień ograniczenia białka wymaga każdorazowo dostosowania do indywidualnych potrzeb żywieniowych i zaleceń lekarza oraz dietetyka.

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 „Żywienie dla zdrowia”.