

Jadłospis dekadowy od 12.08.2026 do 21.08.2026 r.

D10 DIETA PRZETARTA

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
12.08.2026 ŚRODA	Kasza jaglana na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica dr (60g); Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Mus owocowo-warzywny (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)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa z indyka (60g) Miód (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Sałatka rybna/1,4/ <i>Łosoś atlantycki</i> (125g)
13.08.2026 CZWARTEK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka konserwona drobiowa (60g) Dżemik (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) 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) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Szynkowa wieprzowa (60g)
14.08.2026 PIĄTEK	Ryż na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab faszerowany (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa ziemniaczana z koprem/1,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pietruszkowym/1,3,4,7/ G <i>Morszczuk</i> (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopočka (60g); Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
15.08.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ G /350g Schab w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G 200g Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (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 „Żywność dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 12.08.2026 do 21.08.2026 r._
D10 DIETA PRZETARTA

16.08.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Napój owsiany/1/(1szt) 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)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab w ziołowej otoczce (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Herbata G (250g)	Serek grani/7/(1szt)
17.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Ryż na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Maślanka/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa z soczewicy/1,9/ G (350g) Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Groszek G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Kiełbasa śląska G (100g) Kecup (1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
18.08.2026 WTOREK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Dżem (1szt) Sok owocowy (1szt) 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)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt)
19.08.2026 ŚRODA	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	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)	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) Twaróg/7/(100g)

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 12.08.2026 do 21.08.2026 r._
D10 DIETA PRZETARTA

20.08.2026 CZWARTEK	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g); Serek twarogowy tartare/7/ (1szt) Sok owocowy (1szt) 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)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Filet z indyka (60g); Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt)
21.08.2026 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa drobiowa (60g) Miód (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa szpinakowa /1,7,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pomidorowym /1,3,4/ <i>Morszczuk</i> G (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Ryż z jabłkami i cynamonem D (200g) Jogurt naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta z marchewki/ cukini/1/(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 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”.