



Jadłospis dekadowy od 12.08.2026 do 21.08.2026 r._
D11 DIETA PAPKOWATA

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
12.08.2026 ŚRODA	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa jarzynowa/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
13.08.2026 CZWARTEK	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Jogurt naturalny/7/(1szt) 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)	Mus jabłkowy (1szt)
14.08.2026 PIĄTEK	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Sok owocowy (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)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
15.08.2026 SOBOTA	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa brokułowa/1,7,9/G/350g Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G (350g) 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._
D11 DIETA PAPKOWATA

16.08.2026 NIEDZIELA	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Napój owsiany/1/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Herbata G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
17.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Maślanka/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
18.08.2026 WTOREK	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt)
19.08.2026 ŚRODA	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa krupnik z kaszą jęczmienną/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/ G (350g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok owocowy (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 12.08.2026 do 21.08.2026 r._
D11 DIETA PAPKOWATA

20.08.2026 CZWARTEK	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt)
21.08.2026 PIĄTEK	Papka szpitalna/1,7/G (350g) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata 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)	Mus owocowo-warzywny (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 dostęp 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 OBRÓBKİ TERMICZNEJ: G -gotowanie P – pieczenie S – smaŹenie D - duszenie

UWAGA! Jadłospis moŹe ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Źywnienie dla zdrowia”.