

Jadłospis dekadowy od 01.09.2026 do 10.09.2026 r. (D10) DIETA PRZETARTA

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
01.09.2026 WTOREK	Kasza manna na mleku/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica dr (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa z ryżem/1,9/ G (350g) Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym/1,3/ G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Brokuł z marchewką 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) Serek twarogowy haga/7/(2szt)
02.09.2026 ŚRODA	Ryż na mleku/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (60g) Dżem (1szt) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie koperkowym/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) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
03.09.2026 CZWARTEK	Płatki owsiane na mleku/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa brokułowa/1,9/ G (350g) Udko z kurczaka duszone/1/D (150g/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/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 „Żywnie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 01.09.2026 do 10.09.2026 r._
(D10) DIETA PRZETARTA

04.09.2026 PIĄTEK	Kasza jaglana na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G / 350g Pulpet mięsno-ryżowy/1,3/ G (80g) Ziemniaki G (200g) Sos pomidorowo-jarzynowy/1,9/ G (150g) Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab faszerowany (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt typu skyr/7/(1szt)
05.09.2026 SOBOTA	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twarożek buraczany/7/(100g) Sok owocowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa Solferino/1,7,9/ G / 350g Gulasz drobiowy/1/ D (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska z szynki G (100g) Kecup (1szt) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
06.09.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Napój owsiany/1/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy/1,9/ 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) Jajko/3/ G (1szt) Schab kruchy (60g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/ (1szt)
07.09.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur. na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz z szynki krojony ręcznie/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Jarzynka/9/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/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”.



Jadłospis dekadowy od 01.09.2026 do 10.09.2026 r._
(D10) DIETA PRZETARTA

08.09.2026 WTOREK	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Krupnik z kaszą jęczmienną/1,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pietruszkowym /1,3,4,7/ G <i>Morszczuk</i> (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynka drobiowa konserwowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
09.09.2026 ŚRODA	Płatki ryżowe na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (60g); Serek twarogowy tartare/7/ (1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz z szynki/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa 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)	Napój owsiany/1/(1szt)
10.09.2026 CZWARTEK	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab faszerowany (60g) Miód (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Pieczeń ze schabu/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków 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) Serek twarogowy tartare/7/(2szt)

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”.