



Jadłospis dekadowy od 11.09.2026 do 20.09.2026 r._
Dieta papkowata, dla dorosłych (D11)

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
11.09.2026 PIĄTEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa wiejska 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)	Sok wielowarzywny (1szt)
12.09.2026 SOBOTA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Sok owocowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Napój owsiany naturalny/1/(1szt)
13.09.2026 NIEDZIELA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
14.09.2026 PONIEDZIAŁEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa barszcz czerwony/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)
15.09.2026 WTOREK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Sok pomidorowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa krupnik/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)
16.09.2026 ŚRODA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Napój owsiany wanilia/1/(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)

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 11.09.2026 do 20.09.2026 r._
Dieta papkowata, dla dorosłych (D11)

17.09.2026 CZWARTEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
18.09.2026 PIĄTEK	Papka szpitalna/1,7/G/350g Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/ (1szt)
19.09.2026 SOBOTA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Napój owsiany czekoladowy/1/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Sok owocowy (1szt)
20.09.2026 NIEDZIELA	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa wiejska z zacierką/1,3,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(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 dostępny 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 – smażenie D - duszenie

UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!

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