



Jadłospis dekadowy od 11.09.2026 do 20.09.2026 r._
Dieta przetarta, dla dorosłych (D10)

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
11.09.2026 PIĄTEK	Kasza jaglana na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Dżem (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Rumszyk rybny w sosie pomidorowym/1,4/ <i>Morszczuk</i> S (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koprem/7/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
12.09.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Sok owocowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Parówka drobiowa G (100g) Kecup (1szt) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt)
13.09.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ D (80/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka mini z kalaflorem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Dżem (1szt) Herbata G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
14.09.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ G / 350g Bitka ze schabu w sosie pieczeniowym/1/ D (80/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Mieszanka królewska 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)	Bułka paryska/1/(50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt)

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 przetarta, dla dorosłych (D10)

15.09.2026 WTOREK	Kasza kukur. na ml/7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Filet z indyka (60g) Miód (1szt) Sok pomidorowy (1szt) Herbata G (250g)	Krupnik/1,9/ G / 350g Filet z indyka z pieca w sosie pieczeniowym/1/ P,D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Brokuł z marchewką mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Salatka makaronowa z kurczakiem i pesto/1,3/ D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt)
16.09.2026 ŚRODA	Płatki ryżowe na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/(2szt) Majonez/3/(1szt) Napój owsiany wanilia/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ G (350g) Lekkostrawny sos spaghetti S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Twaróg (100g) Miód (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Szynkowa wieprzowa (60g)
17.09.2026 CZWARTEK	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynka drobiowa konserwowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Udko z kurczaka duszone/1/ D (150g/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem/1/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Kiełbasa śląska z szynki G (100g) Kecup (1szt) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
18.09.2026 PIĄTEK	Ryż na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pieczeń rzymska (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie pomidorowym/1,3,4/ G <i>Morszczuk, Miruna</i> (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Kalafior 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)	Serek homogenizowany naturalny/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 11.09.2026 do 20.09.2026 r._
Dieta przetarta, dla dorosłych (D10)

19.09.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniny/7/(100g) Miód (1szt) Napój owsiany czekoladowy/1/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/ G (350g) Pulpet mięsny w sosie pietruszkowym/1,3,7/ G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/(2szt); Majonez/3/(1szt) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Serek twarogowy tartare/7/(2szt)
20.09.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Połędwica sopocka (60g) Dżem (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa wiejska z zacierką/1,3,7,9/ G (350g) Szynka w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Parówka drobiowa G (100g) Ketchup (1szt) Herbata G (250g)	Serek grani /7/(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 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”.