



Jadłospis dekadowy od 22.08.2026 r. Do 30.08.2026 r.
(D10) Dieta przetarta

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
Sobota 22.08.2026	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Napój owsiany/1/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa jarzynowa /1,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1/ D (80/100g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Rozdrobnione buraczki 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 wielowarzywny (1szt)
Niedziela 23.08.2026	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/ G (350g) Filet z indyka w sosie koperkowym/1,7/ G (70g/120g) Ziemniaki G (200g) Zblendowana jarzynka/9/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Dżem/1 szt Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta z cukinii/1/(90g)
Poniedziałek 24.08.2026	Kasza jagłana na ml /7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Miód (1szt) Sok owocowy (1 szt) Herbata owocowa G (200g)	Zblendowana zupa makaronowa z koprem/1,3,7,9/ G (350g) Gulasz z szynki/1,7/(70g/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(10g) Twaróg/7/ (100g) Dżem (1 szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
Wtorek 25.08.2026	Zacierka na ml/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Serek tartare/7/(1 szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowany krupnik /1,9/ G /350g Pulpet rybny w sosie pomidorowym G /1,3,4/ Morszczuk (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Zblendowana mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Parówki z szynki/1,6/(100g) Kecup/(1 szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Serek twarogowy haga/7/ (2 szt)

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
LEGENDA: **D** – duszone **S** - smażone **G** – gotowane **UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**
UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywnienie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 22.08.2026 r. Do 30.08.2026 r.

(D10) Dieta przetarta

Środa 26.08.2026	Kasza kukur. na ml /7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Serek grani/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Schab w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobnione buraczki G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Sałatka rybna/1,4/łosoś atlantycki/(125g)
Czwartek 27.08.2026	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz wołowy z marchewką/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniona fasolka szparagowa G (100 g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka gotowana (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1 szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt)
Piątek 28.08.2026	Kasza manna na ml /1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ogonówka (60g) Serek twarogowy haga/7/ (1szt) Mus owocowo- warzywny (1 szt) Herbata G (250g)	Zblendowany rosół z makaronem/1,3,9/ G (350g) Udko z kurczaka duszone w sosie własnym/1/ D (150/100g) Ziemniaki G (200g) Rozdrobniona marchew mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa G (100g) Kecup/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów (100g)
Sobota 29.08.2026	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Maślanka/7/(1 szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowany barszcz czerwony /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) Jaja/3/ G (2 szt) Majonez/3/(1szt) Herbata G (250g)	Serek grani/7/(1 szt)

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

LEGENDA: **D** – duszone **S** - smażone **G** – gotowane **UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**

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



Jadłospis dekadowy od 22.08.2026 r. Do 30.08.2026 r.

(D10) Dieta przetarta

Niedziela 30.08.2026	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg z zieleciną/7/ (100g) Miód (1szt) Sok pomidorowy (1 szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa kalafiorowa z koperkiem/1,7,9/G (350g) Pieczeń z szynki/1/ D (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Rozdrobniona brukselka z marchewką mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
Poniedziałek 31.08.2026	Bułka paryska/1/(100g) Margaryna roślinna twarda (15g) Pasta z groszku zielonego z suszonymi pomidorami (100g) Sok owocowy (1 szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowany żurek/1,3,7/ G (350g) Filet drobiowy w sosie/1/(70g/100g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/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.

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
LEGENDA: D – duszone S - smażone G – gotowane **UWAGA! Jadłospis może ulec zmianie!**
UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywnienie dla zdrowia”.