



Jadłospis dekadowy od 21.09.2026 do 30.09.2026 r.
DIETA PRZETARTA DLA DOROSŁYCH (D10)

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
21.09.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na mleku/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Napój owsiany/1/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz z indyka/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Filet z indyka (60g) Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
22.09.2026 WTOREK	Ryż na mleku/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem orzo/1,7,9/ G (350g) Rumszyk drobiowy w sosie pietruszkowym/1,3,7/ G (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 zieleniną/7/(100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Polędwica sopocka (60g)
23.09.2026 ŚRODA	Kasza kukur. na mleku/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,9/ G (350g) Bitka wołowa w sosie własnym/1/G (80/100g) Ziemniaki G (200g) Marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynka drobiowa konserwowa (60g) Dżem (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/7/(1szt)
24.09.2026 CZWARTEK	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Dżem (1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Żurek/1,7,9/ G 350g Pulpet rybny w sosie pomidorowym/1,3,4/ Morszczuk G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Salatka brokułowa z mozzarellą/3,7/ G (200g) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Polędwica drobiowa (60g)

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 „Żywność dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 21.09.2026 do 30.09.2026 r. DIETA PRZETARTA DLA DOROSŁYCH (D10)

25.09.2026 PIĄTEK	Kasza manna na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab faszerowany (60g) Dżem (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G / 350g Udko z kurczaka duszone w sosie własnym/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) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt)
26.09.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Napój owsiany czekoladowy/1/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ogórkowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy/1/ D (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Polędwica drobiowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
27.09.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sok owocowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Pulpet drobiowy w sosie śmietanowym z natką pietruszki/1,3,7/ P,D (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Parówka z szynki G (100g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Ketchup (1szt) Herbata G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/ (1szt)
28.09.2026 PONIEDZIAŁEK	Makaron na mleku/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/(2szt); Majonez/3/(1szt) Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa po kaszubsku/1,9/ G (350g) Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym /1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Brokuł 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)

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 21.09.2026 do 30.09.2026 r. DIETA PRZETARTA DLA DOROSŁYCH (D10)

29.09.2026 WTOREK	Płatki owsiane na mleku/1,7/G (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Pasta mięsna/9/ G (100g) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz drobiowy/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Kalafior z groszkiem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany waniliowy/1/(1szt)
30.09.2026 ŚRODA	Ryż na mleku/7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Twaróg/7/(100g); Miód (1szt) Sok pomidorowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa ziemniaczana/1,7,9/ G (350g) Gulasz wieprzowy w sosie/1/D (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta z jaj i kiełbasy/3/ G (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/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 OBRÓBKII 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”.