



Jadłospis dekadowy od 02.08.2026 do 11.08.2026 r. **P04 – DIETA WEGAŃSKA, DLA DZIECI I MŁODZIEŻY**

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
02.08.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Paszтет sojowy/6/(1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z makaronem ryżowym/9/ G (350g) Bób w oleju z suszonych pomidorów, z koprem i czosnkiem G (250g) Ziemniaki G (200g) Mix sałat z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Sok owocowy (1szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Twarożek z tofu/6/(100g) Ogórek kiszony (150g) Herbata G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
03.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Tofu w plastrach/6/(60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Krupnik z kaszą jęczmienną/1,9/ G (350g) Dietetyczna fasolka po bretońsku S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Nektarynka (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Napój owsiany czekoladowy/1/(1szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Paszтет sojowy/6/(1szt) Dżem (1szt) Ogórek świeży (100g) Herbata G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
04.08.2026 WTOREK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Ogórek świeży (150g) Herbata G (250g)	Barszcz czerwony/1,9/ G (350g) Kotlety sojowe w sosie pieczarkowym/1,6/ S (100/120g) Kasza bulgur G (200g) Brokuł z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka grahamka/1/(1szt) Pasta z marchewki/1/(90g) Rukola (10g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta meksykańska/6,9,10/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Dżem (1szt) Sałata masłowa (10g) Mandarynki (80g)
05.08.2026 ŚRODA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta hummus/11/(1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Zupa wiejska z makaronem ryżowym/9/ G /350g Klopsiki warzywno-strączkowe w sosie pomidorowym/1,6/ P (80g/120g) Ziemniaki G 200g Surówka z kapusty białej i marchewki (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Sałata rzymska (10g); Kiwi (90g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Margaryna roślinna (10g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Pomidor (150g)

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 02.08.2026 do 11.08.2026 r. **P04 – DIETA WEGAŃSKA, DLA DZIECI I MŁODZIEŻY**

06.08.2026 CZWARTEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta hummus/11/(1szt) Ogórek kiszony (150g) Herbata G (250g)	Rosół/1,9/ G (350g) Tofu po chińsku/1,6,8/S (250g) Ryż biały G (200g) Marchewka z groszkiem/1/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka grahamka z pastą z awokado, czosnku i soku z cytryny/1,3,7/ (200g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry vegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt) Kiwi (90g)
07.08.2026 PIĄTEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry vegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Zupa grochowa/1,9/ G (350g) Potrawka z ciecierzycy, szpinaku świeżego i suszonych pomidorów/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków i ogórka kiszzonego (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt) Granola orzechowa z owocami suszonymi i cynamonem/1,8/ (30g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Paszтет sojowy/6/(1/2szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Sałatka gyros z cieciorą/3/ (200g) Mandarynki (70g)
08.08.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Tofu w plastrach/6/(60g) Dżem (1szt) Ogórek świeży (150g) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa z ryżem/1,9/ G (350g) Warzywa z fasolką z pieca/1/P (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Surówka z marchewki i jabłka (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Sok owocowy (1szt)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta z marchewki/1/ (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
09.08.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry vegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Sałata rzymska (10g); Kiwi (100g) Herbata G (250g)	Zupa po kaszubsku/1,9/ G (350g) Kotlety sojowe w sosie pieczarkowym/1,6,/ S (100/120g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Galaretka owocowa G (200g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry vegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Papryka czerwona (100g) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (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 „Żywność dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 02.08.2026 do 11.08.2026 r.
P04 – DIETA WEGAŃSKA, DLA DZIECI I MŁODZIEŻY

10.08.2026 PONIEDZIAŁEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta hummus/11/(1 szt) Dżem (1szt) Pomidor śliwkowy (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa z soczewicy /1,9/ G (350g) Gulasz paprykowy z fasolą, brokułem i kukurydzą G,D (250g) Ziemniaki G (200g) Surówka wielowarzywna z olejem/9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Napój owsiany naturalny/1/(1szt) Brzoskwinia (90g)	Salatka brokułowa z tofu wędzonym/6/ (200g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Pasta meksykańska/6,9,10/(1 szt) Pomidor (150g)
11.08.2026 WTOREK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Tofu wędzone/6/(60g) Dżem (1szt); Ogórek świeży (150g) Herbata G (250g)	Zupa pieczarkowa z ziemniakami/1,9/G (350g) Klopsiki warzywno-strączkowe w sosie orzechowym/1,8/ P (250g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Buraczki z ogórkiem kiszonym G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Orzechy włoskie/8/(20g) Mandarynki (80g)	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Kiełbaski wegetariańskie/1,6/G (2szt) Musztarda/10/(1szt) Nektarynka (120g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Twarożek z tofu z koperkiem/6/(100g) Pomidor (150g)

Oliwia
Sobucka

Podpis cyfrowy: Oliwia Sobucka
DN: DC=LOCAL, DC=SZPITAL,
OU=Organizacja, OU=Dekerta,
OU=Działy, OU=Dział Żywnienia -
334, CN=Oliwia Sobucka
Powód: Jestem autorem tego
dokumentu

Lokalizacja:

Data: 2026.10.08 14:57:58+02'00'
WSzW w Gorzowie Wlkp. Wersja:
2025.2.0

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”.