



Jadłospis dekadowy od 31.10.2026 do 09.11.2026 r.
DIETA WEGAŃSKA, DLA DZIECI I MŁODZIEŻY (P04)

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Podwieczorek</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
31.10.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasztet sojowy/6/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa porowa/1,9/ G (350g) Potrawka z fasolką białą/1/ D (250g) Kasza buglur/1/ G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Kluski leniwe z margaryną i cynamonem/1/ G (200g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry vegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Sałata karbowana (10g) Pomarańcze (1szt) Herbata G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)
01.11.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta hummus/11/(1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,9/ G (350g) Kotlety sojowe z sosem serowym/1,6/ G (250g) Ziemniaki G (200g) Brukselka G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Kisiel z malinami G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Kiełbaski vegetariańskie/1,6/ G (90g 2szt) Musztarda/10/(1szt) Ogórek świeży (150g) Herbata G (250g)	Sok owocowy (1szt)
02.11.2026 PONIEDZIAŁEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry vegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa szpinakowa/1,9/ G (350g) Cieciora w sosie pieczarkowym/1/ D (250g) Ziemniaki G (200g) Surówka z modrej kapusty i marchewki/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Placki z jabłkami/1/ S (2szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasztet sojowy/6/(1szt) Rzodkiew (150g) Herbata G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/ (50g) Margaryna roślinna (1szt) Sałatka jarzynowa/9,10/ G (200g) Jabłko (10g)

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 31.10.2026 do 09.11.2026 r. DIETA WEGAŃSKA, DLA DZIECI I MŁODZIEŻY (P04)

03.11.2026 WTOREK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta warzywna z cieciorą/9/G (100g) Ogórek kiszony (150g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,9/ G (350g) Fasolka szparagowa z bułką tartą/1/ G,S (120g) Ziemniaki G (200g) Surówka z kapusty kiszanej i marchewki (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka pszenna z wegańskim twarogiem orzechowym/1,6,8/ (100g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(50g) Margaryna roślinna (1szt) Twarożek z tofu z suszonymi pomidorami i koperkiem/6/(100g) Mix sałat (10g) Jabłko (10g)
04.11.2026 ŚRODA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta hummus/11/(1szt) Sałata masłowa (10g) Kiwi (100g) Herbata G (250g)	Zupa grochowa/1,9/G/ 350g Gulasz z tofu, pieczarek i warzyw korzeniowych w sosie pomidorowym/1,6,9/G (250g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, papryki i cebuli/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Zupa krem z cukini/1/G (250g)	Kaszotto z cieciorą, marchewką i groszkiem/1/ D (200g) Herbata G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(50g) Margaryna roślinna (10g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Pomidor (150g)
05.11.2026 CZWARTEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry wegetariańskie/1,6/(60g) Dżem (1szt) Rzodkiew (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,9/ G 350g Spaghetti z soczewicą S,D (250g) Makaron jasny/1,3/ G (200g) Jabłko (160g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Paszтет sojowy/6/(1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Margaryna roślinna rama (1szt) Twarożek z tofu z zieleniną/7/(100g) Pomarańcze (1szt)
06.11.2026 PIĄTEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Plastry wegetariańskie/1,6/ (60g) Dżem (1szt) Ogórek świeży (150g) Herbata G (250g)	Zupa po kaszubsku/1,9/G/ 350g Tofu w sosie sojowym z piekarnika/1,6/ P (100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka meksykańska z fasolą czerwoną (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Ryż z jabłkami, cynamonem G (200g) Jogurt kokosowy/1/(1szt)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta z cukini/1/(1szt) Pomidor (150g) Herbata 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 „Żywność dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 31.10.2026 do 09.11.2026 r.
DIETA WEGAŃSKA, DLA DZIECI I MŁODZIEŻY (P04)

07.11.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Paszтет sojowy/6/(1szt) Rzodkiew (150g) Herbata G (250g)	Zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/ G (350g) Kotlet ryżowy/1/ S (90g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera i jabłka/9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Kisiel z żurawiną G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Kiełbaski wegetariańskie/1,6/ G (90g 2szt) Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
08.11.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Twarożek z tofu buraczany/7/(100g) Dżem (1szt) Sałata rzymska (10g) Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Zupa wiejska/1,9/ G 350g Kotlety sojowe w sosie pomidorowym/1,6/G (120g/120g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Mus owocowo-warzywny (1szt)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta hummus/11/(1szt) Papryka czerwona (150g) Herbata G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
09.11.2026 PONIEDZIAŁEK	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta z marchewki/1/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Zupa szpinakowa/1,9/ G (350g) Leczo z cieciorą S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Gruszka (180g - 1szt) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Galaretkę owocową G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Margaryna roślinna (15g) Pasta hummus/11/(1szt) Rzodkiew (150g) Herbata G (250g)	Mus owocowo-warzywny (1szt)

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: 2026.10.22 12:10:41+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 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”.