



Jadłospis dekadowy od 23.06.2026 do 02.07.2026 r.

DIETA przetarta

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
Wtorek 23.06.2026	Kasza kukur. na ml/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa z koprem/1,7,9/ G (350g) Pierogi z owocami/1,3/(300g - 6szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo- porzeczkowo- truskawkowy G (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab faszerowany (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
Środa 24.06.2026	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt) Majonez/3/(1szt) Jogurt typu skyr/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Filet drobiowy w sosie pietruszkowym/1,7/ G (70g/50g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo- truskawkowy G (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
Czwartek 25.06.2026	Ryż na mleku/7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Serek grani/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zupa solferino/1,7,9/ G (350g) Schab w sosie /1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (100g) Marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska z szynki G (100g) Kecup (1szt) Kawa mleczna /7/ G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Twarożek tzatziki z ogórkiem kiszonym, oliwą z oliwek i koprem/7/(50g)

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 23.06.2026 do 02.07.2026 r.

DIETA przetarta

Piątek 26.06.2026	Makaron na mleku/1,3,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt) Jogurt naturalny/7/(1szt) Herbata G (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Pulpet rybny w sosie koperkowym/1,3,4,7/ Morszczuk G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Masło naturalne/7/(10g) Pasta warzywna/9/ (100g)
Sobota 27.06.2026	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)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Schab w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Buraczki G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa dr (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
Niedziela 28.06.2026	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab kruchy (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ G (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Kalafior z groszkiem G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Miód (1szt) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Serek twarogowy haga/7/ (2szt)
Poniedziałek 29.06.2026	Płatki ryżowe na ml /1,7/ G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Miód (1szt) Sok pomidorowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Szynka w sosie własnym/1/ D (70g/100g) Kasza bulgur/1/ G (300g) Brokuł G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/7/(1szt)

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 23.06.2026 do 02.07.2026 r.

DIETA przetarta

Wtorek 30.06.2026	Makaron na ml/1,3,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Filet z indyka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Kefir/7/(1szt) Herbata G (250g)	Krupnik z kaszą jaglaną/1,9/ G (350g) Filet z indyka na parze/1/P,G (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Jarzynka/9/ G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta z jaj i twarogu/3,7/ (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
Środa 01.07.2026	Płatki owsiane na ml/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Dżem (1szt) Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zupa z cukini/1,7,9/ G (350g) Rumsztyk rybny w sosie pomidorowym/1,3,4/Morszczuk/G (80g/120g) Ziemniaki G (200g) Marchewka z groszkiem/1/G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Kiełbasa śląska z szynki G (100g) Ketchup (1 szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Masło naturalne/7/(10g) Pasta z marchewki /1,6/(90g)
Czwartek 02.07.2026	Kasza manna na ml/1,7/G (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/G (2szt) Majonez/3/(1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa wiejska z makaronem /1,3,7,9/G (350g) Duszone udko z kurczaka/1/ D (150g/100g) Ziemniaki G (300g) Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Jajko/3/G (1szt) Schab kruchy (60g) Herbata G (250g)	Bułka paryska/1/ (50g) Masło naturalne/7/(10g) Szynkowa wieprzowa (60g)

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.

Jakub
Bączek

Podpis cyfrowy: Jakub Bączek
DN: DC=LOCAL, DC=SZPITAL,
OU=Organizacja, OU=Dekerta,
OU=Działy, OU=Dział Żywnienia -
334, CN=Jakub Bączek
Powód: Jestem autorem tego
dokumentu
Lokalizacja: miejsce podpisania
Data: 2026.10.19 13:35:15+02'00'
WSZW w Gorzowie Wlkp. Wersja:
10.1.3

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”.