



Jadłospis dekadowy od 23.06.2026 do 02.07.2026 r.
(D11) DIETA P APKOWATA, DLA DOROSŁYCH

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
Wtorek 23.06.2026	Papka szpitalna/1,7/ G /350g Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa kalafiorowa /1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo- porzeczkowo- truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
Środa 24.06.2026	Papka szpitalna/1,7/ G /350g Kefir/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa brokułowa/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo- truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
Czwartek 25.06.2026	Papka szpitalna/1,7/ G /350g Napój owsiany/1/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa solferino/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna /7/ G (250g)	Mus owocowo-warzywny (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.

(D11) DIETA PAPKOWATA, DLA DOROSŁYCH

Piątek 26.06.2026	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kefir/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowany barszcz czerwony/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt)
Sobota 27.06.2026	Papka szpitalna/1,7/G/350g Serek homogenizowany naturalny/7/ (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
Niedziela 28.06.2026	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)
Poniedziałek 29.06.2026	Papka szpitalna/1,7/G/350g Sok pomidorowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g 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.

(D11) DIETA PAPKOWATA, DLA DOROSŁYCH

Wtorek 30.06.2026	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kefir/7/(1szt) Herbata G (250g)	Zblendowany krupnik z kaszą jaglaną/1,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
Środa 01.07.2026	Papka szpitalna/1,7/G/350g Mus owocowo-warzywny (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa z cukini/1,7,9/ G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowotruskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/(1szt)
Czwartek 02.07.2026	Papka szpitalna/1,7/G/350g Sok owocowy (1szt) Herbata G (250g)	Zblendowana zupa wiejska z makaronem /1,3,7,9/G (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Papka szpitalna/1,7/G/350g Herbata G (250g)	Mus owocowo-warzywny (1szt)

**** Dieta papkowata przygotowywana w Kuchni Szpitalnej nie zapewnia pełnego pokrycia dobowego zapotrzebowania na energię i białko. Z tego względu może być stosowana jako element żywienia doustnego, w połączeniu z doustnymi preparatami odżywczymi (ONS), stanowiącymi żywność specjalnego przeznaczenia medycznego (FSMP), lub jako uzupełnienie częściowego żywienia dojelitowego albo pozajelitowego, zgodnie z oceną stanu odżywienia, zapotrzebowania żywieniowego oraz stanu klinicznego pacjenta. Dieta ta jest przeznaczona wyłącznie do podawania drogą doustną i nie może być podawana przez dostępny do przewodu pokarmowego (np. zgłębnik nosowo-żołądkowy, gastrostomię odżywczą [PEG]).**

**Jakub
Bączek**

Podpis cyfrowy: Jakub Bączek
DN: DC=LOCAL, DC=SZPITAL,
OU=Organizacja, OU=Dekerta,
OU=Działy, OU=Dział Żywności - 334,
CN=Jakub Bączek
Powód: Jestem autorem tego
dokumentu
Lokalizacja: miejsce podpisania
Data: 2026.10.20 08:17:37+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”.