



Jadłospis dekadowy od 11.09.2026 do 20.09.2026 r._
Dieta niskobiałkowa, dla dorosłych (D08)

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
11.09.2026 PIĄTEK	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Szynkowa wieprzowa (40g) Dżem (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (400g) Rumsztyk rybny w sosie pomidorowym/1,4/ <i>Morszczuk S</i> (40g/60g) Ziemniaki G (300g) Mieszanka królewska G (200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koprem/7/(50g) Ogórek kiszony (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt)
12.09.2026 SOBOTA	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Jaja/3/G (1szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (400g) Gulasz drobiowy/1/ D (125g) Ziemniaki G (300g) Sałatka z buraczków G (200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Parówka drobiowa G (50g) Kecup (1szt); Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Chleb bezglutenowy (30g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sałata rzymska (10g) Jabłko (160g)
13.09.2026 NIEDZIELA	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Twaróg/7/(50g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ziemniaczana/1,9/ G (400g) Zraz w sosie własnym/1,3/ D (40/50g) Ziemniaki G (300g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Polędwica sopocka (40g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Mus owocowo-warzywny (1szt)
14.09.2026 PONIEDZIAŁEK	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Szynkowa wieprzowa (40g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata owocowa G (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/G/ (400g) Bitka ze schabu w sosie pieczeniowym/1/D (40/50g) Kasza jęczmienna/1/ G (300g) Surówka z selera, marchwi i jabłka/7,9/(200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Filet z indyka (40g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Mix sałat (10g) Brzoskwinia (120g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb bezglutenowy (30g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) 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 „Żywnienie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 11.09.2026 do 20.09.2026 r._
Dieta niskobiałkowa, dla dorosłych (D08)

15.09.2026 WTOREK	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Filet z indyka (40g); Miód (1szt) Sałata masłowa (10g) Pomarańcza (200g) Herbata G (250g)	Krupnik/1,9/ G /(400g) Filet z indyka z pieca w sosie pieczeniowym/1/ P,D (35g/50g) Ziemniaki G (300g) Brokuł z marchewką mini G (200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Salatka makaronowa z kurczakiem i pesto/1,3/ D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb bezglutenowy (30g) Masło naturalne/7/(10g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g)
16.09.2026 ŚRODA	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Jaja/3/(1szt) Majonez/3/(1szt) Ogórek kiszony (150g) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa /1,7,9/ G (400g) Lekkostrawny sos spaghetti S,D (125g) Makaron penne/1,3/ G (300g) Brzoskwinia (1szt) Kiwi (1szt) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Twaróg (50g) Miód (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb bezglutenowy (30g) Masło naturalne/7/(10g) Szynkowa wieprzowa (40g) Pomidor (150g)
17.09.2026 CZWARTEK	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Szynka drobiowa konserwowa (40g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (400g) Udko z kurczaka duszone/1/ D (75g/50g) Ziemniaki G (300g) Marchewka z groszkiem/1/ G (200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Kiełbasa śląska z szynki G (50g) Kecup (1szt) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Ogórki kiszone (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Mix sałat z serem typu mozzarella, pomidorkami, koktajlowymi i kukurydzą w sosie majonezowym /3,7/ (200g)
18.09.2026 PIĄTEK	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Pieczeń rzymska (40g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ G (400g) Pulpet rybny w sosie pomidorowym/1,3,4/ G <i>Morszczuk, Miruna</i> (40g/60g) Ziemniaki G (300g) Mix sałat z sosem winegret/10/(200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Polędwica sopocka (40g); Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Napój owsiany/1/ (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 11.09.2026 do 20.09.2026 r. Dieta niskobiałkowa, dla dorosłych (D08)

19.09.2026 SOBOTA	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Twarożek z zieleniny/7/(50g) Miód (1szt); Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/ G (400g) Pulpet mięsny w sosie pietruszkowym/1,3,7/ G (40g/60g) Ziemniaki G (300g) Sałatka z buraczków G (200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Jaja/3/(1szt); Majonez/3/(1szt) Sałata rzymska (10g); Jabłko (160g) Herbata G (250g)	Chleb bezglutenowy (30g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g)
20.09.2026 NIEDZIELA	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Połędwica sopocka (40g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa wiejska z zacierką/1,3,7,9/ G (400g) Szyńka w sosie własnym/1/ D (35g/50g) Ziemniaki G (300g) Fasolka szparagowa G (200g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb bezglutenowy (50g) Masło naturalne/7/ (25g) Parówka drobiowa G (50g) Ketchup (1szt) Pomidor (150g) Herbata G (250g)	Mus jabłkowy (1szt)

* Jadłospis diety niskobiałkowej (D08) opracowano na bazie jadłospisu diety lekkostrawnej (D02), z uwzględnieniem produktów dostępnych w placówce żywienia. Ma on charakter ogólny i stanowi podstawę do przygotowania posiłków zgodnych z zasadami diety. Zgodnie z zaleceniami Ministerstwa Zdrowia, podaż białka w diecie niskobiałkowej powinna być ustalana indywidualnie, z uwzględnieniem stanu klinicznego pacjenta, rozpoznania oraz tolerancji białka. Stopień ograniczenia białka wymaga każdorazowo dostosowania do indywidualnych potrzeb żywieniowych i zaleceń lekarza oraz dietetyka.

Oliwia
Sobucka

Podpis cyfrowy: Oliwia Sobucka
DN: DC=LOCAL, DC=SZPITAL,
OU=Organizacja, OU=Dekerta,
OU=Działy, OU=Dział Żywienia -
334, CN=Oliwia Sobucka
Powód: Jestem autorem tego
dokumentu
Lokalizacja:
Data: 2026.09.28 12:46:42+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 „Żywienie dla zdrowia”.