



**Jadłospis dekadowy od 11.10.2026 do 20.10.2026 r.
(D01) DIETA PODSTAWOWA, DLA DOROSŁYCH**

<i>Data</i>	<i>Śniadanie</i>	<i>Obiad</i>	<i>Kolacja</i>	<i>Kolacja nocna</i>
11.10.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek topiony lactima/7/ (1szt) Sałata masłowa (10g) Pomarańcza (1szt) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Zraz w sosie własnym/1,3/ D (80g/100g) Ziemniaki G (200g) Fasolka szparagowa z marchewką mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Krakowska (60g) Miód (1szt) Pomidor (150g) HEM: Gruszka P (200g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt) HEMO: Napój owsiany czekoladowy/1/(1szt)
12.10.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza kukur. na mleku/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa porowa/1,7,9/ G (350g) Filet z indyka z cebulą P (70g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki i pietruszki/7/(100g) HEM: Marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Ryba po grecku/4,9/ Miruna D (200g) HEM: Ryba po grecku/4,9/ Miruna D (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Twarożek z suszonymi pomidorami i koprem/7/(100g) Pomidor (150g) HEMO: Jabłko G (160g)
13.10.2026 WTOREK	Makaron na mleku/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Rzodkiew (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa z cukinii/1,7,9/ G (350g) Dietetyczna fasolka po bretońsku S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Gruszka (200g) HEM: Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa G (100g) Musztarda/10/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Dynia z pieca P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(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 „Żywnienie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 11.10.2026 do 20.10.2026 r. (D01) DIETA PODSTAWOWA, DLA DOROSŁYCH

14.10.2026 ŚRODA	Zacierka na ml/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy w ziołach (60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G (350g) Schab duszony w sosie/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka z buraczków G (100g) HEM: Sałatka z buraczków G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Miód (1szt) Ogórek świeży (150g) HEM: Papryka mix P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
15.10.2026 CZWARTEK	Ryż na ml/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Krupnik/1,7,9/G/ 350g Udko z kurczaka/1/ P (150g) Ziemniaki G (200g) Surówka meksykańska z fasolą czerwoną (100g) HEM: Brokuł G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Sałatka jarzynowa/3,7,9,10/G (200g) Jabłko (160g) HEM: Jabłko P (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(10g) Filet z indyka (60g) Pomidor (150g) HEMO: Mus owocowo-warzywny (1szt)
16.10.2026 PIĄTEK	Płatki owsiane na ml/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną/7/(100g) Papryka czerwona (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)	Kapuśniak/1,9/ G (350g) Gulasz wieprzowy/1/ D (250g) Ryż brązowy G (200g) Sałatka z ogórka kiszzonego, cebuli i papryki/10/(100g) HEM: Mieszanka królewska G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Cukinia z papryką z pieca P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy /7/(1szt) HEMO: Sok owocowy (1szt)
17.10.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pieczeń rzymska (60g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Ogórek świeży (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa ogórkowa z ryżem/1,7,9/S,G/ 350g Filet drobiowy w pomidorowo-jarzynowym/1,9/ D (70g/120g) Ziemniaki G (200g) Surówka z selera/7,9/(100g) HEM: Groszek G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Krakowska (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Sałata masłowa (10g); Jabłko (160g) HEM: Jabłko P (160g) Herbata G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt) HEMO: 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 11.10.2026 do 20.10.2026 r. (D01) DIETA PODSTAWOWA, DLA DOROSŁYCH

18.10.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser topiony/7/(50g); Dżem (1szt) Rzodkiew (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa Solferino/1,7,9/ G (350g) Pulpet w sosie pietruszkowym/1,3,7/ G (70g/120g) Kasza jęczmienna/1/ G (200g) Surówka z marchewki i jabłka/7/(100g) HEM: Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Parówki drobiowe G (100g) Musztarda/10/(1szt) Ogórek świeży (150g) HEM: Cukinia G (150g) Herbata G (250g)	Serek grani/7/(1szt)
19.10.2026 PONIEDZIAŁEK	Kasza jaglana na mleku/7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa z soczewicy z pomidorami/1,7,9/ G 350g Kotlet schabowy/1,3/ S (100g) Ziemniaki G (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) HEM: Marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Papryka czerwona (150g) HEM: Dynia z pieca P (100g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Sałatka śledziowa/3,4,10/ Śledź atlantycki (150g) Mandarynki (70g) HEMO: Mus jabłkowy (1szt)
20.10.2026 WTOREK	Makaron na mleku/1,3,7/G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Ogórek świeży (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem/1,7,9/ G (350g) Rumsztyk rybny z cebulą/1,3,4/ <i>Morszczuk</i> S (80g) Ziemniaki G (200g) Surówka Colesław/3/ (100g) HEM: Marchewka z groszkiem/1/G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ser żółty/7/(60g); Dżem (1szt) Pomidor (150g) HEM: Cukinia z pieca P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok pomidorowy (1szt) HEMO: Sok owocowy (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: 2026.10.08 11:42:49+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”.