

Jadłospis dekadowy od 21.10.2026 do 30.10.2026 r. DIETA PODSTAWOWA, DLA DOROSŁYCH (D01)

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Kolacja nocna
21.10.2026 ŚRODA	Makaron na mleku/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Schab kruchy (60g) Serek twarogowy tartare7/ (1szt) Sałata masłowa (10g) Mandarynki (80g 1szt) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa koperkowa/1,7,9/ G (350g) Bigos S,D (250g) Ziemniaki G (200g) Jabłko (160g) HEM: Fasolka szparagowa z marchewką mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica z warzywami (60g) Miód (1szt) Rzodkiew (150g) HEM: Dynia z pieca P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Maślanka/7/(1szt) HEMO: Napój owsiany waniliowy/1/(1szt)
22.10.2026 CZWARTEK	Płatki ryżowe na mleku/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)	Zupa kalafiorowa/1,7,9/ G (350g) Gulasz z szynki/1/ D (250g) Kasza bulgur/1/ G (200g) Surówka wielowarzywna/7,9,10/(100g) HEM: Groszek zielony G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Paszтет pieczony (70g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Ogórek kiszony (150g) HEM: Papryka mix z pieca P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
23.10.2026 PIĄTEK	Kasza kukur. na mleku/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Papryka czerwona (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa wiejska z makaronem/1,3,7,9/ G (350g) Śledź w śmietanie/4,7/Śledź atlantycki (120g/100g) Ziemniaki G (200g) Gruszka (200g) HEMO: Pulpet rybny w sosie koperkowym/1,3,4,7/ <i>Morszczuk</i> G (80g/120g) HEMO: Brokuł z marchewką G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek ze szczypiorkiem/7/(100g) Pomidor (150g) HEM: Gruszka pieczona P (200g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Filet z indyka (60g) Sałata masłowa (10g) Jabłko (10g) HEMO: Mus owoc-warz(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 „Żywnie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 21.10.2026 do 30.10.2026 r. **DIETA PODSTAWOWA, DLA DOROSŁYCH (D01)**

24.10.2026 SOBOTA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Dżem (1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa grochowa/1,9/ G,S (350g) Schab duszony w sosie/1/ D (70g/100g) Ziemniaki G (200g) Surówka z marchewki i jabłka (100g) G (100g) HEM: Fasolka szparagowa G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Kiełbasa śląska G (100g) Musztarda/10/(1szt) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Ogórek świeży (150g) HEM: Cukinia ze słonecznikiem P (150g) Herbata G (250g)	Serek grani/7/ (1szt)
25.10.2026 NIEDZIELA	Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Ser topiony/7/(50g); Miód (1szt) Rzodkiew (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Zupa brokułowa/1,7,9/ G / 350g Zraz drobiowy duszony/1/ D (80g/100g) Kasza jęczmienna/1/ 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) Szynka pieczona (60g); Dżem (1szt) Sałata masłowa (10g); Mandarynki (80g) HEM: Jabłko P (160g) Herbata G (250g)	Jogurt naturalny/7/(1szt) HEMO: Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)
26.10.2026 PONIEDZIAŁEK	Ryż na ml/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/ G (2szt); Majonez/3/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata owocowa G (250g)	Zupa z soczewicy z pomidorami/1,7,9/ G 350g Pieczeń ze schabu/1/ P,D (70g/100g) Ziemniaki 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) Krakowska sucha (60g) Dżem (1szt) Papryka czerwona (150g) HEM: Cukinia z papryką z pieca P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Twarożek buraczany/7/(100g) Mandarynki (1szt) HEMO: Mus jabłkowy (1szt)
27.10.2026 WTOREK	Zacierka na mleku/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek topiony lactima/7/(1szt) Ogórek świeży (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa ogórkowa/1,7,9/ G / 350g Kotlet mielony z pieczarkami/1,3/ S (90g) 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) Ryba po grecku/4,9/ <i>Miruna</i> D (250g) Jabłko (160g) HEM: Jabłko P (160g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Serek twarogowy haga/7/(2szt) Pomidor (160g) HEMO: 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 „Żywnie dla zdrowia”.



Jadłospis dekadowy od 21.10.2026 do 30.10.2026 r. DIETA PODSTAWOWA, DLA DOROSŁYCH (D01)

28.10.2026 ŚRODA	Kasza jaglana na mleku/7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ser żółty/7/(60g); Miód (1szt) Rzodkiew (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Barszcz ukraiński/1,7,9/ G (350g) Udko z kurczaka w sosie/1/ D (150g/100g) Ziemniaki G (200g) Sałatka meksykańska z fasolą czerwoną (100g) HEM: Fasolka szparagowa 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 G (150g) Herbata G (250g)	Jogurt wysokobiałkowy typu skyr/7/(1szt) HEMO: Napój owsiany/1/(1szt)
29.10.2026 CZWARTEK	Płatki owsiane na mleku/1,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Dżem (1szt) Papryka czerwona (150g) HEM: Mus jabłkowy (1szt) Herbata G (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ G 350g Gulasz wołowy/1/ D (250g) Kasza gryczana G (200g) Surówka z kapusty modrej/10/(100g) HEM: Marchewka mini G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Ryż z jabłkami i cynamonem D (200g) Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt) HEMO: Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Chleb pszenno-żytni/1/(50g) Masło naturalne/7/(1szt) Pasta hummus/11/(1szt) Pomidor (150g) HEMO: Mus jabłkowy (1szt)
30.10.2026 PIĄTEK	Zacierka na mleku/1,3,7/ G (350g) Chleb pszenno-żytni/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab kruchy w ziołach (60g) Serek twarogowy haga/7/(1szt) Pomidor (150g) HEM: Mus owoc-warz (1szt) Herbata G (250g)	Krupnik/1,7,9/ G (350g) Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem S,D (200g) Ziemniaki G (200g) Surówka z kiszonej kapusty i marchewki (100g) HEM: Brokuł G (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy G (250g)	Chleb pełnoziarnisty 1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Pasta z ryby wędzonej i twarogu/4,7/ <i>Makrela wędzona</i> (100g) Ogórek świeży (150g) HEM: Cukinia z pieca P (150g) Kawa mleczna/7/ G (250g)	Sok wielowarzywny (1szt) HEMO: Sok owocowy (1szt)

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: 2026.10.20 09:02:36+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 „Żywność dla zdrowia”.