Wielospecjalistyczny
Szpital Wojewódzki
w Gorzowie Wlkp. Sp. z o.o.

Jadłospis dekadowy od 13.06.2026 do 22.06.2026 r.

Dieta papkowata, dla dorosłych (D11)

Data	*Śniadanie*	*Obiad*	*Kolacja*	*Kolacja nocna*
13.06.2026 SOBOTA	Papka szpitalna (D11) Sok owocowy (1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Zblendowany krupnik/1,7,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Herbata **G** (250g)	Mus jabłkowy (1szt)
14.06.2026 NIEDZIELA	Papka szpitalna (D11) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna /7/ **G** (250g)	Zblendowana zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Herbata **G** (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
15.06.2026 PONIEDZIAŁEK	Papka szpitalna (D11) Napój owsiany (1szt) Herbata owocowa **G** (250g)	Zblendowana zupa pomidorowa z ryżem /1,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Kawa mleczna /7/ **G** (250g)	Mus owocowo- warzywny (1szt)
16.06.2026 WTOREK	Papka szpitalna (D11) Sok owocowy (1szt) Herbata **G** (250g)	Zblendowana zupa porowa/1,7,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Sok wielowarzywny (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 OBRÓBKI 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”.

Wielospecjalistyczny
Szpital Wojewódzki
w Gorzowie Wlkp. Sp. z o.o.

Jadłospis dekadowy od 13.06.2026 do 22.06.2026 r.

Dieta papkowata, dla dorosłych (D11)

17.062026 ŚRODA	Papka szpitalna(D11) Napój owsiany (1szt) Herbata **G** (250g)	Zblendowany barszcz czerwony/1,7,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Mus jabłkowy (1szt)
18.06.2026 CZWARTEK	Papka szpitalna (D11) Mus owocowy- warzywny (1szt) Herbata **G** (250g)	Zblendowana zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
19.06.2026 PIĄTEK	Papka szpitalna (D11) Sok pomidorowy (1szt) Herbata **G** (250g)	Zblendowana zupa ziemniaczana/1,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Maślanka/7/(1szt)
20.06.2026 SOBOTA	Papka szpitalna (D11) Jogurt naturalny (1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Zblendowana zupa po kaszubsku/1,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Herbata **G** (250g)	Sok wielowarzywny (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 OBRÓBKI 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”.

Wielospecjalistyczny
Szpital Wojewódzki
w Gorzowie Wlkp. Sp. z o.o.

Jadłospis dekadowy od 13.06.2026 do 22.06.2026 r.

Dieta papkowata, dla dorosłych (D11)

21.06.2026 NIEDZIELA	Papka szpitalna (D11) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Zblendowana zupa szpinakowa/1,7,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Herbata **G** (250g)	Skyr naturalny/7/(1szt)
22.06.2026 PONIEDZIAŁEK	Papka szpitalna (D11) Sok owocowy (1szt) Herbata owocowa **G** (250g)	Zblendowana zupa wiejska z zacierką /1,3,7,9/ **G** (350g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Papka szpitalna (D11) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(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 dostępy 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=Dzialy, OU=Dział Żywienia - 334, CN=Jakub Bączek
Powód: Jestem autorem tego dokumentu
Lokalizacja:
Data: 2026.11.23 09:49:55+01'00'
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 OBRÓBKI 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”.