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

Jadłospis dekadowy od 13.06.2026 do 22.06.2026 r.

Dieta przetarta, dla dorosłych (D10)

Data	*Śniadanie*	*Obiad*	*Kolacja*	*Kolacja nocna*
13.06.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Sok owocowy (1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Krupnik/1,7,9/ **G** (350g) Pulpet w sosie pomidorowym/1,3/ **G** (80g/120g) Ziemniaki **G** (200g) Fasolka szparagowa **G** (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska 1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Herbata **G** (250g)	Mus jabłkowy (1szt)
14.06.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna /7/ **G** (250g)	Zupa z soczewicy z pomidorami/1,9/ **G** (350g) Szynka w sosie własnym/1/ **G** (70g/100g) Ziemniaki **G** (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Kiełbasa śląska drobiowa **G** (100g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Keczup (1szt) Herbata **G** (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
15.06.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki owsiane na ml/1,7/**G** (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Jaja/3/**G** (2szt); Majonez/3/(1szt) Napój owsiany (1szt) Herbata owocowa **G** (250g)	Zupa pomidorowa z ryżem /1,9/ **G** (350g) Schab w sosie/1/ **D** (70g/100g) Ziemniaki **G** (200g) Surówka z marchewki i selera z olejem /9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Ryba po grecku/4,9/ *Miruna* **D** (200g) Kawa mleczna /7/ **G** (250g)	Mus owocowo- warzywny (1szt)
16.06.2026 WTOREK	Ryż na ml/7/**G** (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa wiep (60g); Miód (1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata **G** (250g)	Zupa porowa/1,7,9/ **G** (350g) Gulasz wołowy w sosie/1/ **D** (250g) Makaron pszenny/1,3/ **G** (200g) Brokuł **G** (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twarożek z zieleniną i suszonymi pomidorami /7/(100g) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica drobiowa (60g)

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! Jadlospis 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 przetarta, dla dorosłych (D10)

17.062026 ŚRODA	Zacierka na ml/1,3,7/**G** (350g) Bułka paryska /1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab faszerowany (60g) Dżem (1szt) Napój owsiany (1szt) Herbata **G** (250g)	Barszcz czerwony/1,7,9/ **G** (350g) Ryba na parze/1,4/ *Miruna* **G** (100g) Sos jarzynowy/1,9/ **G** (150g) Ziemniaki **G** (200g) Surówka z marchewki, selera i jabłka/7,9/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Makaron jasny z serem na słodko/1,3,7/ **G** (200g) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Bułka paryska/1/(50g) Masło naturalne/7/(15g) Polędwica sopocka (60g)
18.06.2026 CZWARTEK	Kasza manna na ml/1,7/**G** (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/**G** (2szt); Majonez/3/(1szt) Mus owocowy- warzywny (1szt) Herbata **G** (250g)	Zupa ogórkowa z ziemniakami/1,9/ **G** (350g) Udko z kurczaka w sosie/1/ **D** (150/100g) Ryż biały **G** (200g) Sałata ze śmietaną/7/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne /7/(15g) Polędwica drobiowa (60g); Miód (1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Sok pomidorowy (1szt)
19.06.2026 PIĄTEK	Kasza jaglana na ml /7/**G** (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Twaróg/7/(100g) Dżem (1szt) Sok pomidorowy (1szt) Herbata **G** (250g)	Zupa ziemniaczana/1,9/ **G** (350g) Rumsztyk rybny w sosie pomidorowym /1,3,4/ **G** *Morszczuk* (80g/120g) Ziemniaki **G** (200g) Surówka wielowarzywna/9,10/ (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Filet z indyka (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Maślanka/7/(1szt)
20.06.2026 SOBOTA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Polędwica sopocka (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Jogurt naturalny (1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Zupa po kaszubsku/1,9/ **G** (350g) Filet z indyka w sosie własnym//**D**(70g/100g) Ziemniaki **G** (200g) Jarzynka/9/ **G** (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Sałatka rybna/1,4/ *Łosoś atlantycki* (125g) 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! Jadlospis 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 przetarta, dla dorosłych (D10)

21.06.2026 NIEDZIELA	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/(15g) Szynkowa drobiowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Mus jabłkowy (1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Zupa szpinakowa/1,7,9/ **G** (350g) Pulpet mięsny w sosie pomidorowym/1,3/ G (80g/120g) Ziemniaki **G** (200g) Mieszanka królewska **G** (100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Jaja/3/**G** (2szt); Majonez/3/(1szt) Herbata **G** (250g)	Serek grani/7/(1szt)
22.06.2026 PONIEDZIAŁEK	Płatki ryżowe na ml/1,7/**G** (350g) Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Szynkowa wieprzowa (60g) Serek twarogowy deliser/7/(1szt) Sok owocowy (1szt) Herbata owocowa **G** (250g)	Zupa wiejska z zacierką /1,3,7,9/ **G** (350g) Bitka ze schabu w sosie/1/ **D** (70/100g) Kasza jęczmienna/1/ **G** (200g) Sałata z sosem winegret/10/(100g) Kompot śliwkowo-porzeczkowo-truskawkowy **G** (250g)	Bułka paryska/1/(100g) Masło naturalne/7/ (15g) Schab kruchy (60g) Serek twarogowy tartare/7/(1szt) Kawa mleczna/7/ **G** (250g)	Serek homogenizowany naturalny/7/(1szt)

** Dieta przetarta przygotowywana w kuchni szpitalnej opiera się na produktach dostępnych w placówce. Wędliny są drobno rozdrabniane ręcznie lub blendowane do konsystencji pasty. Mięsa podawane do obiadu są miksowane z sosem lub rozdrabniane bezpośrednio w sosie.
Ryby również są rozdrabniane i podawane w sosie, co ułatwia ich spożycie przez pacjentów wymagających diety o zmodyfikowanej konsystencji.

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 09:54:52 +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! Jadlospis może ulec zmianie!

UWAGA! Skład surowcowy potraw znajduje się na stronie internetowej w zakładce „Żywienie dla zdrowia”.