

**2026-07-04 Sobota**  
**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Pasta rybno - serowa (80g) / <b>ryba, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa wielowarzywna z kaszą jaglaną (400g) / <b>seler, mleko</b> / 2. Ziemniaki z kefirem (350g) / <b>mleko</b> / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko</b> możliwość <b>jaj, seler, gorczyca</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1226 Białko [g]: 50 Tłuszcz [g]: 29,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,1 Węglowodany og. [g]: 195.82 Cukier [g]: 33,07 Błonnik [g]: 12,08 Sód [mg]: 1851.6 Sól [g]: 4,62	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1226 Białko [g]: 50 Tłuszcz [g]: 29,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,1 Węglowodany og. [g]: 195.82 Cukier [g]: 33,07 Błonnik [g]: 12,08 Sód [mg]: 1851.6 Sól [g]: 4,62
--	---

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Pasta rybno - serowa (80g) / <b>ryba, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Kisiel (200g)	1. Zupa wielowarzywna z kaszą jaglaną (400g) / <b>seler, mleko</b> / 2. Ziemniaki z kefirem (350g) / <b>mleko</b> / 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko</b> możliwość <b>jaj, seler, gorczyca</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1251.8 Białko [g]: 49,9 Tłuszcz [g]: 29,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,1 Węglowodany og. [g]: 207.69 Cukier [g]: 42,37 Błonnik [g]: 22,17 Sód [mg]: 1644.18 Sól [g]: 4,11
--

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzega się zmiany w jadłospisie.

**2026-07-05 Niedziela**  
**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczerek	kolacja
1. Wędlina (40g) / <b>białko mleka, soja, gluten zbóż</b> / + pomidor (60g) 3. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 6. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa pomidorowa z makaronem (400g) / mąka <b>pszenna</b> , <b>mleko</b> , <b>seler</b> / 2. Gulasz drobiowy z jarzynami (150g) / <b>seler, pszenica, mleko</b> / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / <b>mleko</b> / 4. Surówka z kapusty pekińskiej (100g) / <b>mleko</b> / 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Ciastka owsiane (50g) / <b>gluten zbóż, soja, białko mleka, jaja, orzechy</b> / 1. Twarożek (80g) / <b>mleko</b> / + Dżem (30g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata napar z cukrem (250g)	

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1258.3 Białko [g]: 66,4 Tłuszcz [g]: 26,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 11,9 Węglowodany og. [g]: 195,97 Cukier [g]: 32,73 Błonnik [g]: 14,64 Sód [mg]: 1816.04 Sól [g]:4,54	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1258.3 Białko [g]: 66,4 Tłuszcz [g]: 26,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 11,9 Węglowodany og. [g]: 195,97 Cukier [g]: 32,73 Błonnik [g]: 14,64 Sód [mg]: 1816.04 Sól [g]:4,54
--	---

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczerek	kolacja
1. Wędlina (40g) / <b>białko mleka, soja, gluten zbóż</b> / + Pomidor (60g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / <b>mleko</b> / 1. Zupa pomidorowa z makaronem (400g) / mąka <b>pszenna</b> , <b>mleko</b> , <b>seler</b> / 2. Gulasz drobiowy z jarzynami (150g) / <b>seler, pszenica, mleko</b> / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / <b>mleko</b> / 4. Surówka z kapusty pekińskiej (100g) / <b>mleko</b> / 5. Herbata napar z cukrem i cytryną (250g)	1. Krakersy (50g) / <b>gluten zbóż, soja, białko mleka, jaja, orzechy</b> / 1. Twarożek (80g) / <b>mleko</b> / + Pomidor (30g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)		

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1437 Białko [g]: 76,1 Tłuszcz [g]: 38,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 19 Węglowodany og. [g]: 208.69 Cukier [g]: 24,43 Błonnik [g]: 24,5 Sód [mg]: 2061.83 Sól [g]:5,15
--

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzega się zmiany w jadłospisie.

**2026-07-06 Poniedziałek**  
**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kielbasą (400g) / <b>gluten zbóż, białko mleka, jaja, gorczyca, owies, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / <b>seler</b> , mąka <b>pszenna, mleko</b> / 2. <u>dieta podstawowa</u> : Łazanki (350g) /mąka <b>pszenna</b> / <u>dieta łatwo strawna</u> : Makaron z serem (300g) /mąka <b>pszenna, mleko</b> / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka <b>pszenna</b> / 2. Paszтет (35g) /mąka <b>pszenna</b> , białko <b>sojowe</b> , <b>pszenica</b> , może zawierać <b>seler, gorczyce, mleko i jaja</b> /	1. Wędlina (40g) / <b>białko mleka, soja, gluten zbóż</b> / + liść sałaty (5g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 4. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1869.2 Białko [g]: 67 Tłuszcz [g]: 50 Kwasy tł.nasycone [g]: 19,5 Węglowodany og. [g]: 297.08 Cukier [g]: 29.47 Błonnik [g]: 19,12 Sód [mg]: 3002 Sól [g]:7,5	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2164.7 Białko [g]: 94,5 Tłuszcz [g]: 51,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 23,4 Węglowodany og. [g]: 338,32 Cukier [g]: 31.38 Błonnik [g]: 13,72 Sód [mg]: 2691.5 Sól [g]:6,72
--	--

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kielbasą (400g) / <b>gluten zbóż, białko mleka, jaja, gorczyca, owies, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1.Kefir naturalny (150g) / <b>mleko</b> /	1. Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / <b>seler</b> , mąka <b>pszenna, mleko</b> / 2. Makaron z serem (300g) /mąka <b>pszenna, mleko</b> / 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) / mąka <b>graham</b> ,mąka <b>pszenna</b> / 2. Paszтет (35g) /mąka <b>pszenna</b> , białko <b>sojowe</b> , <b>pszenica</b> , może zawierać <b>seler, gorczyce, mleko i jaja</b> /	1. Wędlina (40g) / <b>białko mleka, soja, gluten zbóż</b> / + liść sałaty (5g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 2164.5 Białko [g]: 101 Tłuszcz [g]: 54,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 25,7 Węglowodany og. [g]: 330,68 Cukier [g]: 33,57 Błonnik [g]: 28,21 Sód [mg]: 2591.5 Sól [g]:6,47
---

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzega się zmiany w jadłospisie

**2026-07-07 Wtorek**  
**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek z rzodkiewką (80g) / <b>mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / <b>seler</b> , mąka <b>pszenna</b> , <b>mleko</b> / 2. dieta podstawowa: Pieczeń kminkowa (100g) /mąka <b>pszenna</b> , <b>mleko</b> / + Kasza gryczana (150g) + sałata zielona z kefirem (60g) / <b>mleko</b> / dieta łatwo strawna: Zrazy mielone pieczone (100g) /mąka <b>pszenna</b> , <b>jaja</b> / + Kasza jęczmienna gotowana (150g) / <b>jęczmień</b> / + buraczki z jabłkiem gotowane (150g) 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka maślana (50g) /mąka <b>pszenna</b> , <b>jaja</b> /	1. dieta podstawowa: Sałatka rybno -jarzynowa (80g) / <b>ryba - makrela</b> , <b>seler</b> , <b>mleko</b> / dieta łatwo strawna: Pasta rybno - jarzynowa (80g) / <b>ryba - makrela</b> , <b>seler</b> , <b>mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 4. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1830.4 Białko [g]: 79,5 Tłuszcz [g]: 60,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 24,9 Węglowodany og. [g]: 247.82 Cukier [g]: 27,01 Błonnik [g]: 12,38 Sód [mg]: 2138.99 Sól [g]: 5,34	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1781.9 Białko [g]: 77,8 Tłuszcz [g]: 46.3 Kwasy tł.nasycone [g]: 20 Węglowodany og. [g]: 270.77 Cukier [g]: 35,98 Błonnik [g]: 14,67 Sód [mg]: 2217.45 Sól [g]: 5,54
---	--

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kiełbasą (400g) / <b>gluten zbóż, białko mleka, jaja, gorczyca, owies, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Kefir naturalny (150g) / <b>mleko</b> /	1. Zupa kalafiorowa z ziemniakami (400g) / <b>seler</b> , mąka <b>pszenna</b> , <b>mleko</b> / 2. Zrazy mielone pieczone (150g) /mąka <b>pszenna</b> , <b>jaja</b> / 3. Kasza gryczana (150g) 4. Surówka z kapusty pekińskiej (150g) 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 2. <b>Jaja</b> gotowane (35g) 3. Margaryna roślinna (2g)	1. Pasta rybno -jarzynowa (80g) / <b>ryba - makrela</b> , <b>seler</b> , <b>mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1912.7 Białko [g]: 84,8 Tłuszcz [g]: 46,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 20 Węglowodany og. [g]: 303.58 Cukier [g]: 41,42 Błonnik [g]: 29,97 Sód [mg]: 2238.54 Sól [g]: 5,59
--

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzeżenie zmiany w jadłospisie

**2026-07-08 Środa**

**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. <b>Jajko</b> (60g) + Sałatka makaronowa z jarzynami i pomidorem (80g) / <b>pszenica, mleko, seler</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) / <b>mąka pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa kminkowa z lanym ciastem ( 400g)/ mąka <b>pszenna , seler, mleko, jaja</b> / 2. Leczo z mięsem mielonym i jarzynami (150g) / <b>seler, mleko</b> / + ziemniaki gotowane (150g) / <b>mleko</b> / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka <b>pszenna</b> / 2. Ser topiony (17g) / <b>mleko</b> /	1. Wędlina (40g) / <b>białko mleka, soja, gluten zbóż</b> / + pomidor (50g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa:	Dieta łatwo strawna:
Energia [kcal]: 1772.6	Energia [kcal]: 1772.6
Białko [g]: 70,1	Białko [g]: 70,1
Tłuszcz [g]: 51,5	Tłuszcz [g]: 51,5
Kwasy tł.nasycone [g]: 197	Kwasy tł.nasycone [g]: 197
Węglowodany og. [g]: 265.55	Węglowodany og. [g]: 265.55
Cukier [g]: 29,68	Cukier [g]: 29,68
Błonnik [g]: 16,92	Błonnik [g]: 16,92
Sód [mg]: 2476.87	Sód [mg]: 2476.87
Sól [g]:6,19	Sól [g]:6,19

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. <b>Jajko</b> (60g) + Sałatka makaronowa z jarzynami i pomidorem (80g) / <b>pszenica, mleko, seler</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Kefir naturalny (200g) / <b>mleko</b> /	1. Zupa kminkowa z lanym ciastem ( 400g)/ mąka <b>pszenna , seler, mleko, jaja</b> / 2. Leczo z mięsem mielonym i jarzynami (150g) / <b>seler, mleko</b> / + ziemniaki gotowane (150g) / <b>mleko</b> / 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 2. Ser topiony (17g) / <b>mleko</b> /	1. Wędlina (40g) / <b>białko mleka, soja, gluten zbóż</b> / + pomidor (50g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:
Energia [kcal]: <b>1893.1</b>
Białko [g]: 82,2
Tłuszcz [g]: 56,4
Kwasy tł.nasycone [g]: 23,2
Węglowodany og. [g]: 280.22
Cukier [g]: 26,12
Błonnik [g]: 32,24
Sód [mg]: 2663.73
Sól [g]:6,65

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzeżenie zmiany w jadłospisie.

**2026-07-09 Czwartek**  
**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Pasztet pieczony własny (80g) /mąka <b>pszenna, seler, mleko</b> / + pasta pomidorowa z jabłkiem (30g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna, mąka żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa grysikowa z jarzynami (400g) / <b>seler, mąka pszenna, mleko</b> / 2. <u>dieta podstawowa</u> : Kotlet schabowy smażony (100g) /mąka <b>pszenna, mleko, jajao</b> / + ziemniaki gotowane (150g) + Surówka z kapusty włoskiej (150g) / <b>mleko</b> / 3. <u>dieta łatwo strawna</u> : Schab duszony w sosie własnym (100g) /mąka <b>pszenna, mleko</b> / + ziemniaki gotowane (150g) + Marchewka z groszkiem duszone (150g) / <b>pszenica, mleko</b> / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka <b>pszenna</b> / 2. <b>Jaja</b> gotowane (35g) 3. Margaryna roślinna (2g)	1. Twarożek (80g) / <b>mleko</b> / + Sałata (5g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 4. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2045.2 Białko [g]: 94,2 Tłuszcz [g]: 67 Kwasy tł.nasycone [g]: 21 Węglowodany og. [g]: 275.06 Cukier [g]: 28,17 Błonnik [g]: 17,81 Sód [mg]: 2445.21 Sól [g]: 6,11	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1880.5 Białko [g]: 91 Tłuszcz [g]: 50,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,9 Węglowodany og. [g]: 275.28 Cukier [g]: 28,28 Błonnik [g]: 17,99 Sód [mg]: 2428.17 Sól [g]: 6,07
---	--

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Pasztet pieczony własny (80g) /mąka <b>pszenna, seler, mleko</b> / + pasta pomidorowa z jabłkiem (30g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jablko (150g)	1. Zupa grysikowa z jarzynami (400g) / <b>seler, mąka pszenna, mleko</b> / 2. Schab duszony w sosie własnym (100g) /mąka <b>pszenna, mleko</b> / + ziemniaki gotowane (150g) + Marchewka z groszkiem duszone (150g) / <b>pszenica, mleko</b> / 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 2. <b>Jaja</b> gotowane (35g) 3. Margaryna roślinna (2g)	1. Twarożek (80g) / <b>mleko</b> / + Sałata (5g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1845.2 Białko [g]: 92,2 Tłuszcz [g]: 50,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 21,1 Węglowodany og. [g]: 272,28 Cukier [g]: 32,64 Błonnik [g]: 35,2 Sód [mg]: 2264.94 Sól [g]: 5,66
---

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzega się zmiany w jadłospisie

**2026-07-10 Piątek**  
**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem (400g) / <b>pszenica, mleko, jaja</b> , może zawierać <b>soja, seler, gorczyca, sezam, łubin</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. dieta podstawowa: Zupa grochowa z ziemniakami (400g) / <b>seler, pszenica, mleko</b> / dieta łatwostrawna: Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / <b>seler, pszenica, mleko</b> / 2. dieta podstawowa: Racuchy z jabłkami (300g) / <b>mleko, pszenica, jaja</b> / dieta łatwostrawna: Ryż z jabłkiem zapiekany (300g) / <b>mleko</b> / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) / <b>mąka pszenna</b> / 2. Paszтет (35g) /mąka <b>pszenna</b> , białko <b>sojowe</b> , <b>pszenica</b> , może zawierać <b>seler, gorczyce, mleko i jaja</b> / 3. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Pasta rybno - serowa (80g) / <b>ryba, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2119 Białko [g]: 73,5 Tłuszcz [g]: 62,3 Kwasy t.nasycone [g]: 19,1 Węglowodany og. [g]: 325,04 Cukier [g]: 29,88 Błonnik [g]: 18,27 Sód [mg]: 2400.23 Sól [g]:6	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1601.8 Białko [g]: 58,6 Tłuszcz [g]: 38 Kwasy t.nasycone [g]: 16,7 Węglowodany og. [g]: 262.9 Cukier [g]: 31,8 Błonnik [g]: 13,36 Sód [mg]: 2316.76 Sól [g]:5,79
--	--

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem (400g) / <b>pszenica, mleko, jaja</b> , może zawierać <b>soja, seler, gorczyca, sezam, łubin</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Kefir naturalny (150g) / <b>mleko</b> /	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / <b>seler, pszenica, mleko</b> / 2. Ryż z jabłkiem i cynamonem (300g) / <b>mleko</b> / 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) / <b>mąka graham, mąka pszenna</b> / 2. Paszтет (35g) /mąka <b>pszenna</b> , białko <b>sojowe</b> , <b>pszenica</b> , może zawierać <b>seler, gorczyce, mleko i jaja</b> /	1. Pasta rybno - serowa (80g) / <b>ryba, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1601.6 Białko [g]: 65,2 Tłuszcz [g]: 41,7 Kwasy t.nasycone [g]: 19 Węglowodany og. [g]: 255.26 Cukier [g]: 33,99 Błonnik [g]: 27,85 Sód [mg]: 2216.77 Sól [g]:5,54
--

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzeżenie zmiany w jadłospisie.

## 2026-07-11 Sobota

### Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek z zieleniną (80g) / <b>jaja, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa jarzynowa z makaronem (400g) / <b>pszenica, seler, mleko</b> / 2. <u>dieta podstawowa</u> : Kaszanka zasmażana z cebulą (150g) / <b>mąka pszenna</b> / + Ogórek kiszony (60g) <u>dieta łatwostrawna</u> : Potrawka drobiowo – jarzynowa (150g) / <b>seler, mąka pszenna, mleko</b> / 4. Ziemniaki gotowane (150g) / <b>mleko</b> / 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko</b> możliwość <b>jaj, seler, gorczyca</b> / + sałata (5g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1467.1 Białko [g]: 60,1 Tłuszcz [g]: 46 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,9 Węglowodany og. [g]: 208.88 Cukier [g]: 31,33 Błonnik [g]: 11,99 Sód [mg]: 3225.15 Sól [g]: 8,06	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1296.8 Białko [g]: 60,1 Tłuszcz [g]: 30 Kwasy tł.nasycone [g]: 14 Węglowodany og. [g]: 204.47 Cukier [g]: 31,38 Błonnik [g]: 15,92 Sód [mg]: 2023,01 Sól [g]: 5,05
---	--

### Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek z zieleniną (80g) / <b>jaja, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata napar bez cukru (250g)	1. Kefir naturalny (150g) / <b>mleko</b> /	1. Zupa jarzynowa z makaronem (400g) / <b>pszenica, seler, mleko</b> / 2. Potrawka drobiowo – jarzynowa (150g) / <b>seler, mąka pszenna, mleko</b> / + Ziemniaki gotowane(150g) / <b>mleko</b> / 3. Herbata bez cukru i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko</b> możliwość <b>jaj, seler, gorczyca</b> / + sałata (5g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1304.5 Białko [g]: 65,8 Tłuszcz [g]: 33,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,2 Węglowodany og. [g]: 197.85 Cukier [g]: 32,09 Błonnik [g]: 25,91 Sód [mg]: 1838.19 Sól [g]: 4,59
--

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzeżenie zmiany w jadłospisie.

## 2026-07-12 Niedziela

### Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczerek	kolacja
1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca</b> / 2. Pomidor (60g) 3. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna</b> , mąka <b>żytnia</b> / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 6. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa pomidorowa z ryżem (400g) /, <b>pszenica, seler, mleko</b> / 2. Filet z kurczaka duszony w sosie curry (150g) / <b>mleko</b> , mąka <b>pszenna</b> / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / <b>mleko</b> / 4. Surówka z kapusty pekińskiej (150g) / <b>mleko</b> / 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca</b> / + Pomidor (60g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1345.3 Białko [g]: 61 Tłuszcz [g]: 34,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 11,7 Węglowodany og. [g]: 204.39 Cukier [g]: 31,43 Błonnik [g]: 14,62 Sód [mg]: 2016.88 Sól [g]:5,04	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1345.3 Białko [g]: 61 Tłuszcz [g]: 34,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 11,7 Węglowodany og. [g]: 204.39 Cukier [g]: 31,43 Błonnik [g]: 14,62 Sód [mg]: 2016.88 Sól [g]:5,04
--	---

### Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczerek	kolacja
1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca</b> / 2. Pomidor (60g) 3. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 4. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata napar bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / <b>mleko</b> / 2. Pomidor (60g)	1. Zupa pomidorowa z ryżem (400g) /, <b>pszenica, seler, mleko</b> / 2. Filet z kurczaka duszony w sosie curry (150g) / <b>mleko</b> , mąka <b>pszenna</b> / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / <b>mleko</b> / 4. Surówka z kapusty pekińskiej (150g) / <b>mleko</b> / 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Jabłko pieczone (150g)	1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca</b> / + Pomidor (60g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham</b> , mąka <b>pszenna</b> / 4. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1345.2 Białko [g]: 66,5 Tłuszcz [g]: 37,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 13,4 Węglowodany og. [g]: 198,11 Cukier [g]: 30,56 Błonnik [g]: 24,7 Sód [mg]: 1848.93 Sól [g]:4,62
--

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzeżenie zmiany w jadłospisie.

**2026-07-13 Poniedziałek**  
**Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kielbasą (400g) / <b>gluten zbóż, białko mleka, jaja, gorczyca, owies, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka <b>pszenna, mąka żytnia</b> / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa krupnik z ziemniakami (400g) / <b>seler, mąka pszenna, mleko</b> / 2. <u>dieta podstawowa</u> : Fasolka po bretońsku (350g) /mąka <b>pszenna, gluten zbóż, białko mleka</b> , możliwość <b>jaja i gorzycy</b> / + Bułka pszenna (100g) /mąka <b>pszenna</b> / <u>dieta łatwo strawna</u> : Makaron z mięsem i warzywami (300g) /mąka <b>pszenna, seler, mleko</b> / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka <b>pszenna</b> / 2. Ser topiony (17g) / <b>mleko</b> /	1. dieta podstawowa: Pasztetowa (80g) / <b>białko mleka, soja, gluten zbóż</b> / + ogórek kiszony (60g) dieta łatwostrawna: Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca</b> / + Pomidor (30g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Bułka wrocławska (50g) /mąka <b>pszenna</b> / 4. Chleb graham (75g) /mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2376.9 Białko [g]: 95,3 Tłuszcz [g]: 73,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 30 Węglowodany og. [g]: 347.33 Cukier [g]:18,99 Błonnik [g]: 28,11 Sód [mg]: 3764.28 Sól [g]:9,41	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1860.1 Białko [g]: 70,9 Tłuszcz [g]: 57,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 23 Węglowodany og. [g]: 272.85 Cukier [g]:15,99 Błonnik [g]: 15,11 Sód [mg]: 2645.46 Sól [g]:6,61
---	--

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.**

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kielbasą (400g) / <b>gluten zbóż, białko mleka, jaja, gorczyca, owies, mleko</b> / 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / <b>mleko</b> /	1. Zupa krupnik z ziemniakami (400g) / <b>seler, mąka pszenna, mleko</b> / 2. Makaron z mięsem i warzywami (300g) /mąka <b>pszenna, seler, mleko</b> / 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) / mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 2. Ser topiony (17g) / <b>mleko</b> /	1. Wędlina (40g) / <b>białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca</b> / + Pomidor (30g) 2. Masło (7g) / <b>mleko</b> / 3. Chleb graham (125g) /mąka <b>graham, mąka pszenna</b> / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1850.2 Białko [g]: 77,2 Tłuszcz [g]: 59,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 24,7 Węglowodany og. [g]: 265.12 Cukier [g]:16,47 Błonnik [g]: 29,6 Sód [mg]: 2562.11 Sól [g]:6,4
--

\* W zakładzie używa się alergenów, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań już gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki – niepotrzebne skreślić. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

\* Zastrzega się zmiany w jadłospisie