

2026-08-23 Niedziela

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) /białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ + pomidor (30g) 2. Masło (7g) /mleko/ 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna, mąka żytnia/ 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna/ 5. Herbata z cukrem (250ml)	1. Zupa jarzynowa z makaronem (400g) /mąka pszenna, mleko, seler, jaja/ 2. Schab duszony w sosie własnym (150g) /mąka pszenna, jaja, mleko/ 3. Ziemniaki gotowane (150g) /mleko/ 4. Marchewka z groszkiem (100g) /mleko, mąka pszenna/ 5. Herbata z cukrem i cytryną (250ml)	1. Jabłko (150g) 2. Twarożek (80g) /mleko/ + dżem owocowy niskosłodzony (30g) 3. Masło (7g) /mleko/ 4. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna/ 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna/ 6. Herbata z cukrem (250ml)	

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1450 Białko [g]: 66,4 Tłuszcz [g]: 35,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,8 Węglowodany og. [g]: 224,83 Cukier [g]: 43,34 Błonnik [g]: 16,9 Sód [mg]: 2001.17 Sól [g]: 5	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1450 Białko [g]: 66,4 Tłuszcz [g]: 35,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,8 Węglowodany og. [g]: 224,83 Cukier [g]: 43,34 Błonnik [g]: 16,9 Sód [mg]: 2001.17 Sól [g]: 5
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) /białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ + pomidor (30g) 2. Masło (7g) /mleko/ 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna/ 4. Herbata bez cukru (250ml)	1. Jogurt naturalny (150g) /mleko/ 2. Masło (7g) /mleko/ 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna/ 4. Herbata bez cukru (250ml)	1. Zupa jarzynowa z makaronem (400g) /mąka pszenna, mleko, seler, jaja/ 2. Schab duszony w sosie własnym (150g) /mąka pszenna, jaja, mleko/ 3. Ziemniaki gotowane (150g) /mleko/ 4. Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami (100g) /mleko/ 5. Herbata napar bez cukru z cytryną (250ml)	1. Jabłko (150g) 2. Twarożek (80g) /mleko/ + pomidor (30g) 3. Masło (7g) /mleko/ 4. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna/ 5. Herbata napar bez cukru (250ml)	

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1403.9 Białko [g]: 71,6 Tłuszcz [g]: 39,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,2 Węglowodany og. [g]: 202,91 Cukier [g]: 30,24 Błonnik [g]: 24,87 Sód [mg]: 1812.41 Sól [g]: 4,53
--

* 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.

2026-08-24 Poniedziałek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kielbasą (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja, gorczyca /	1. Zupa kminkowa z lanym ciastem (400g) / seler, mleko, mąka pszenna, jaja /	1. Bułka pszenna (100g) / mąka pszenna /	1. Pasta rybno - serowa (80g) / ryba, mleko / + sałata zielona (5g)
2. Masło (7g) / mleko /	2. dieta podstawowa: Bigos (300g) / mąka pszenna, mleko, soja, gorczyca, seler / +	2. Ser topiony (17g) / mleko /	2. Masło (7g) / mleko /
3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna, mąka żytnia /	Ziemniaki (150g) / mleko /		3. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna /
4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /	dieta łatwo strawna: Leczo z mięsem (150g) / mąka pszenna, seler, mleko /		4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /
5. Herbata z cukrem (250ml)	3. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko /		5. Herbata z cukrem (250ml)
	4. Herbata z cytryną i cukrem (250ml)		

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2129.5 Białko [g]: 97,3 Tłuszcz [g]: 84,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 34,6 Węglowodany og. [g]: 253.94 Cukier [g]: 25,94 Błonnik [g]: 20,2 Sód [mg]: 3528.14 Sól [g]: 8,82	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1907.2 Białko [g]: 79,9 Tłuszcz [g]: 71,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 29,1 Węglowodany og. [g]: 243,67 Cukier [g]: 24,7 Błonnik [g]: 15,89 Sód [mg]: 2448.34 Sól [g]: 6,12
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kielbasą (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja, gorczyca /	1. Kefir naturalny (150g) / mleko /	1. Zupa kminkowa z lanym ciastem (400g) / seler, mleko, mąka pszenna, jaja /	1. Bułka graham (100g) /mąka graham, mąka pszenna /	1. Pasta rybno - serowa (80g) / ryba, mleko / + sałata zielona (5g)
2. Masło (7g) / mleko /		2. Leczo z mięsem (150g) / mąka pszenna, seler, mleko /	graham, mąka pszenna /	2. Masło (7g) / mleko /
3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna /		3. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko /	2. Ser topiony (17g) / mleko /	3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna /
4. Herbata bez cukru (250ml)		4. Herbata z cytryną bez cukru (250ml)		4. Herbata napar bez cukru (250ml)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:
Energia [kcal]: 1908.1
Białko [g]: 86,8
Tłuszcz [g]: 75,2
Kwasy tł.nasycone [g]: 31,4
Węglowodany og. [g]: 236,09
Cukier [g]: 27,07
Błonnik [g]: 30,68
Sód [mg]: 2372.32
Sól [g]: 5,93

* 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.

2026-08-25 Wtorek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) / mleko / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Kakao na mleku z cukrem (250ml) / mleko , soja /	1. Zupa grysikowa z jarzynami (400g) / seler, pszenica / 2. dieta podstawowa: Kotlet drobiowy panierowany (150g) /mąka pszenna , jaja / dieta łatwostrawna: Pulpet drobiowy panierowany (150g) /mąka pszenna , mleko / 3. Marchewka z groszkiem (150g) /mąka pszenna , mleko / 4. Ziemniaki (150g) / mleko / 5. Herbata napar z cukrem i cytryną (250ml)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. dieta podstawowa: Pasztetowa (80g) / białko mleka , białko sojowe , gluten zbóż , jaja , gorczyca / + ogórek świeży (30g) dieta łatwostrawna: Wędlina (40g) / białko sojowe , mleko , jaja , seler , gorczyca / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata napar z cukrem (250ml)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1830.9 Białko [g]: 83.6 Tłuszcz [g]: 57,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 21,3 Węglowodany og. [g]: 250.5 Cukier [g]: 18,3 Błonnik [g]: 11,25 Sód [mg]: 2507.15 Sól [g]: 6,26	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1723.1 Białko [g]: 90,8 Tłuszcz [g]: 37,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,7 Węglowodany og. [g]: 263.52 Cukier [g]: 23,03 Błonnik [g]: 15,53 Sód [mg]: 2660.24 Sól [g]: 6,65
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) / mleko / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kakao na mleku bez cukru (250ml) / mleko , soja /	1. Jabłko pieczone (150g)	1. Zupa grysikowa z jarzynami (400g) / seler, pszenica / 2. Pulpet drobiowy panierowany (150g) /mąka pszenna , mleko / 3. Mizeria (150g) 4. Ziemniaki (150g) / mleko / 5. Herbata bez cukru z cytryną (250ml)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. Wędlina (40g) / białko sojowe , mleko , jaja , seler , gorczyca / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata napar bez cukru (250ml)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1713.5 Białko [g]: 90,3 Tłuszcz [g]: 39,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,5 Węglowodany og. [g]: 262.07 Cukier [g]: 27,29 Błonnik [g]: 25,41 Sód [mg]: 2451.69 Sól [g]: 6.12
--

* 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.

2026-08-26 Środa

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Jajka (60g) + Sałatka z makaronu pełnoziarnistego pełnoziarnistego warzywami (80g) /mąka pszenna , mleko , seler / 2. Masło (10g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Kawa z mlekiem i cukrem (250ml) / mleko , jęczmień , żyto /	1. Zupa zalewajka z ziemniakami (400g) / mleko , seler , mąka żytnia , owies , białko sojowe / 2. dieta podstawowa: Pieczeń kminkowa w sosie (150g) /mąka pszenna , mleko / + Kasza gryczana (150g) dieta łatwostrawna: Zrazy mielone pieczone (100g) /mąka pszenna , jaja , mleko / + Kasza jęczmienna (150g) / jęczmień / 3. Buraczki czerwone z jabłkiem (100g) 4 Herbata z cukrem i cytryną (250ml)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) białko sojowe , pszenna / pszenica /	1. Galaretka drobiowa (180g) / soja , gorczyca , seler / + Cytryna (5g) 2. Masło (10g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna , pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250ml)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2254.6 Białko [g]: 93,4 Tłuszcz [g]: 70,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 25,2 Węglowodany og. [g]: 319,82 Cukier [g]: 29,79 Błonnik [g]: 14,86 Sód [mg]: 3524.02 Sól [g]: 8.81	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]:2157.4 Białko [g]: 91 Tłuszcz [g]: 55,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,5 Węglowodany og. [g]: 331,61 Cukier [g]: 29,67 Błonnik [g]: 14,87 Sód [mg]: 3605.67 Sól [g]:9,01
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Jajka (60g) + Sałatka z makaronu pełnoziarnistego pełnoziarnistego warzywami (80g) /mąka pszenna , mleko , seler / 2. Masło (10g) / białko mleka / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kawa z mlekiem bez cukru (250ml) / mleko , jęczmień , żyto /	1. Budyń (200g) / mleko /	1. Zupa zalewajka z ziemniakami (400g) / mleko , seler , mąka żytnia , owies , białko sojowe / 2. Zrazy mielone pieczone (100g) /mąka pszenna , jaja , mleko / 3. Buraczki czerwone z jabłkiem (100g) 4. Kasza gryczana (150g) 5. Herbata z cytryną bez cukru (250ml)	1. Bułka graham (100g) / mąka graham , mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna , białko sojowe , pszenica /	1. Galaretka drobiowa (180g) / soja , gorczyca , seler / + Cytryna (5g) 2. Masło (10g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250ml)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 2194.6 Białko [g]: 99,9 Tłuszcz [g]: 60,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 23,6 Węglowodany og. [g]: 327.9 Cukier [g]: 35,51 Błonnik [g]: 29,38 Sód [mg]: 3549.42 Sól [g]: 8.87

* 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.

2026-08-27 Czwartek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Sałatka jarzynowa (80g) / seler, mleko, jaja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Kawa z mlekiem i cukrem (250ml) / mleko, jęczmień, żyto /	1. Barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / mleko, seler / 2. dieta podstawowa: Pierogi ruskie (300g) /mąka pszenna, jaja, mleko / dieta łatwostrawna: Makaron z serem (300g) /mąka pszenna, mleko / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250ml)	1. Bułka maślana (50g) /mąka pszenna, jaja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250ml)	1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250ml)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1891.1 Białko [g]: 74,9 Tłuszcz [g]: 41,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,8 Węglowodany og. [g]: 314,2 Cukier [g]: 36,26 Błonnik [g]: 19,45 Sód [mg]: 2674.42 Sól [g]: 6,68	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2039.9 Białko [g]: 86,2 Tłuszcz [g]: 44,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,5 Węglowodany og. [g]: 331,82 Cukier [g]: 39,78 Błonnik [g]: 15,05 Sód [mg]: 2678.73 Sól [g]: 6,69
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Sałatka jarzynowa (80g) / seler, mleko, jaja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kawa z mlekiem bez cukru (250ml) / mleko, jęczmień, żyto /	1. Kefir naturalny (200g) / mleko /	1. Barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / mleko, seler / 2. Makaron z serem (300g) /mąka pszenna, mleko / 3. Herbata bez cukru z cytryną (250ml)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna , białko sojowe, pszenica /	1. Twarożek (80g) / mleko / + Pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250ml)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 2178.5 Białko [g]: 100,6 Tłuszcz [g]: 50,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 23,5 Węglowodany og. [g]: 345.67 Cukier [g]: 35,94 Błonnik [g]: 30,37 Sód [mg]: 2815.19 Sól [g]: 7,03

* 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.

2026-08-28 Piątek
Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) / mleko / + papryka świeża (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Kawa z mlekiem i cukrem (250ml) / mleko, jęczmień, żyto /	1. Zupa kalafiorowa z lanym ciastem (400g) / seler, mleko, pszenica, jaja / 2. Ryba pieczona z warzywami (150g) / ryba, seler / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 4. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) / mąka pszenna / 2. Ser topiony (17g) / mleko /	1. Pasta jajeczna z musztarda i majerankiem (80g) / jaja, mleko, gorczyca / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1605 Białko [g]: 79,8 Tłuszcz [g]: 38,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 18,8 Węglowodany og. [g]: 241.47 Cukier [g]: 24,17 Błonnik [g]: 13,56 Sód [mg]: 2407.42 Sól [g]: 6,01	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1605 Białko [g]: 79,8 Tłuszcz [g]: 38,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 18,8 Węglowodany og. [g]: 241.47 Cukier [g]: 24,17 Błonnik [g]: 13,56 Sód [mg]: 2407.42 Sól [g]: 6,01
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) / mleko / + papryka świeża (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kawa z mlekiem bez cukru (250ml) / mleko, jęczmień, żyto /	1. Jabłko (150g)	1. Zupa kalafiorowa z lanym ciastem (400g) / seler, mleko, pszenica, jaja / 2. Ryba pieczona z warzywami (150g) / ryba, seler / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 4. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Ser topiony (17g) / mleko /	1. Pasta jajeczna z musztarda i majerankiem (80g) / jaja, mleko, gorczyca / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1570.9 Białko [g]: 81,2 Tłuszcz [g]: 39,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 19 Węglowodany og. [g]: 238,52 Cukier [g]: 28,7 Błonnik [g]: 30,77 Sód [mg]: 2268.17 Sól [g]: 5,67

* 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.

2026-08-29 Sobota

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko możliwość jaj, seler, gorczyca/ + Pomidor (60g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia/ 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa wielowarzywna z kaszą jaglaną (400g) / seler, pszenica / 2. dieta podstawowa: Jajka w sosie musztardowym (180g) / jaja, mąka pszenna, mleko, gorczyca / dieta łatwo strawna: Jajka w potrawce jarzynowej (180g) / jaja, mąka pszenna, seler, mleko / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 4. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka maślana (50g) /mąka pszenna, jaja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Polędwiczanka z warzywami (40g) / białko mleka, soja, jaja, seler, gorczyca / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1314.3 Białko [g]: 49,8 Tłuszcz [g]: 35,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,4 Węglowodany og. [g]: 203.28 Cukier [g]: 14,86 Błonnik [g]: 10,45 Sód [mg]: 2708.22 Sól [g]: 6,77	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1286.7 Białko [g]: 46,4 Tłuszcz [g]: 33,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,1 Węglowodany og. [g]: 206.23 Cukier [g]: 16,74 Błonnik [g]: 12,83 Sód [mg]: 2171 Sól [g]: 5,42
---	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko możliwość jaj, seler, gorczyca/ + pomidor (60g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata napar bez cukru (250g)	1. Kefir naturalny (150g) / mleko / 2. Jajka w potrawce jarzynowej (180g) / jaja, mąka pszenna, seler, mleko / 3. Ziemniaki gotowane(150g)/ mleko / 4. Herbata bez cukru i cytryną (250g)	1. Zupa wielowarzywna z kaszą jaglaną (400g) / seler, pszenica / 2. Jajka w potrawce jarzynowej (180g) / jaja, mąka pszenna, seler, mleko / 3. Ziemniaki gotowane(150g)/ mleko / 4. Herbata bez cukru i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Polędwiczanka z warzywami (40g) / białko mleka, soja, jaja, seler, gorczyca / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1216.9 Białko [g]: 49,2 Tłuszcz [g]: 34,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,6 Węglowodany og. [g]: 188,98 Cukier [g]: 27.12 Błonnik [g]: 24,8 Sód [mg]: 1833.98 Sól [g]: 4,58

* 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.

2026-08-30 Niedziela

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa pomidorowa z makaronem (400g) / pszenica, seler, mleko / 2. Gulasz drobiowy z jarzynami (150g) /mąka pszenna, mleko, seler / 3. Sałata zielona z kefirem (60g) / mleko / 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 2. Twarożek (80g) / mleko / + Pomidor (30g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 6. Herbata napar z cukrem (250g)	

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1249.8 Białko [g]: 66,2 Tłuszcz [g]: 24,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 12 Węglowodany og. [g]: 197.12 Cukier [g]: 33.62 Błonnik [g]: 14,4 Sód [mg]: 1757.83 Sól [g]: 4,39	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1249.8 Białko [g]: 66,2 Tłuszcz [g]: 24,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 12 Węglowodany og. [g]: 197.12 Cukier [g]: 33.62 Błonnik [g]: 14,4 Sód [mg]: 1757.83 Sól [g]: 4,39
--	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / mleko / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Zupa pomidorowa z makaronem (400g) / pszenica, seler, mleko / 2. Gulasz drobiowy z jarzynami (150g) /mąka pszenna, mleko, seler / 3. Sałata zielona z kefirem (60g) / mleko / 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata bez cukru i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 2. Twarożek (80g) / mleko / + Pomidor (30g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 5. Herbata bez cukru (250g)	

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1250.7 Białko [g]: 71,9 Tłuszcz [g]: 27,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 13,7 Węglowodany og. [g]: 190.89 Cukier [g]: 32.93 Błonnik [g]: 24,48 Sód [mg]: 1613.87 Sól [g]: 4,03
--

* 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.

2026-08-31 Poniedziałek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kiełbasą (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna, mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / seler, mleko, pszenica / 2. dieta podstawowa: Zrazy mielone pieczone (100g) /mąka pszenna, jaja, mleko / + Kasza gryczana (150g) + Mizeria z olejem (150g) dieta łatwo strawna: Zrazy mielone pieczone (100g) /mąka pszenna, jaja, mleko / + Kasza jęczmienna (150g) / jęczmień / + Marchewka z groszkiem (150g) /mąka pszenna, mleko / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (50g) / mąka pszenna / 2. Ser topiony (17g) / mleko /	1. Pasta twarogowa z pomidorem (80g) / mleko / + papryka świeża (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 4. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2051.9 Białko [g]: 91 Tłuszcz [g]: 66,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 26,7 Węglowodany og. [g]: 279.65 Cukier [g]: 21,17 Błonnik [g]: 13.09 Sód [mg]: 2377.63 Sól [g]: 5,94	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: Białko [g]: Tłuszcz [g]: Kwasy tł.nasycone [g]: Węglowodany og. [g]: Cukier [g]: Błonnik [g]: Sód [mg]: Sól [g]:
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kiełbasą (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Kefir naturalny (150g) / mleko /	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / seler, mleko, pszenica / 2. Zrazy mielone pieczone (100g) /mąka pszenna, jaja, mleko / + Kasza gryczana (150g) + Mizeria z olejem (150g) 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (50g) /mąka graham, mąka pszenna / 2. Ser topiony (17g) / mleko /	1. Pasta twarogowa z pomidorem (80g) / mleko / + papryka świeża (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 2052.2 Białko [g]: 89,4 Tłuszcz [g]: 63,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 26,9 Węglowodany og. [g]: 288.95 Cukier [g]: 24,92 Błonnik [g]: 17,7 Sód [mg]: 2463.92 Sól [g]: 6,15
--

* 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

2026-09-01 Wtorek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Parówka (100g) / soja, mleko, jaja, seler, gorczyca / 2. Pasta pomidorowa z jabłkiem (30g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 6. Kawa z mlekiem i cukrem (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	1. dieta podstawowa: Zupa kapuśniak z ziemniakami (400g) /mąka pszenna, seler, jaja / dieta łatwostrawna: Zupa wielowarzywna z ziemniakami (400g) /mąka pszenna, seler, jaja / 2. dieta podstawowa: Naleśniki z serem (300g) / mleko, jaja , mąka pszenna / dieta łatwostrawna: Makaron z serem (300g) / mleko , mąka pszenna / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna , białko sojowe, pszenica , może zawierać seler, gorczyce, mleko i jaja	1. dieta podstawowa: Sałatka rybno – jarzynowa (180g) / ryba, mleko, seler / dieta łatwostrawna: Pasta rybno – jarzynowa (180g) / ryba, mleko, seler / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2324.6 Białko [g]: 97,3 Tłuszcz [g]: 78,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 28,6 Węglowodany og. [g]: 314,37 Cukier [g]: 31,22 Błonnik [g]: 15,81 Sód [mg]: 3198.61 Sól [g]: 7,99	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2282.1 Białko [g]: 98,5 Tłuszcz [g]: 60,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 27,7 Węglowodany og. [g]: 341.92 Cukier [g]: 31,81 Błonnik [g]: 13,47 Sód [mg]: 3091.58 Sól [g]: 7,72
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Parówka (100g) / soja, mleko, jaja, seler i gorczyca / 2. Pasta pomidorowa z jabłkiem (30g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 5. Kawa z mlekiem bez cukru (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	1. Jabłko (150g)	1. Zupa wielowarzywna z ziemniakami (400g) /mąka pszenna, seler, jaja / 2. Makaron z serem (300g) / mleko , mąka pszenna / 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna , białko sojowe, pszenica , może zawierać seler, gorczyce, mleko i jaja /	1. Pasta rybno – jarzynowa (180g) / ryba, mleko, seler / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 2292.9 Białko [g]: 99,1 Tłuszcz [g]: 60,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 27,9 Węglowodany og. [g]: 350.84 Cukier [g]: 40,52 Błonnik [g]: 27.98 Sód [mg]: 2947.76 Sól [g]: 7,36
--

* 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.

* Zastrzegą się zmiany w jadłospisie.

