

2026-09-02 Środa

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Paszтет drobiowo – jarzynowy własny (80g) / jaja, pszenica, seler / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	1. Zupa grysikowa z jarzynami (400g) / mleko, seler, mąka pszenna / 2. dieta podstawowa: Wątróbka drobiowa z cebulką duszona w sosie własnym (100g) /mąka pszenna, mleko / + Mizeria z ogórków (100g) + Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / dieta łatwostrawna: Pulpet drobiowy gotowany w sosie własnym (100g) /mąka pszenna, jaja, mleko / + Marchewka jęczmień groszkiem (150g) / pszenica, mleko / + Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 3. Herbata z cytryna i cukrem (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. Twarożek ze słonecznikiem prażonym (80g) / mleko / 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]: 2015.2 Białko [g]: 104,3 Tłuszcz [g]: 62,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 21,7 Węglowodany og. [g]: 264.71 Cukier [g]: 22,11 Błonnik [g]: 13,64 Sód [mg]: 2469.6 Sól [g]: 6,17	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1919.3 Białko [g]: 104,8 Tłuszcz [g]: 45,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 18,9 Węglowodany og. [g]: 280,8 Cukier [g]: 25,64 Błonnik [g]: 17,98 Sód [mg]: 2597.3 Sól [g]: 6,49
---	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Paszтет drobiowo – jarzynowy własny (80g) / jaja, pszenica, seler / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	1. Budyń bez cukru (200g) / mleko, jaja /	1. Zupa grysikowa z jarzynami (400g) / mleko, seler, mąka pszenna / 2. Pulpet drobiowy gotowany w sosie własnym (100g) /mąka pszenna, jaja, mleko / + Mizeria z ogórków (100g) + Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata z cytryną bez cukru (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham, mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)/	1. Twarożek ze słonecznikiem prażonym (80g) / mleko / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1950.4 Białko [g]: 114 Tłuszcz [g]: 50,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 21,9 Węglowodany og. [g]: 275.35 Cukier [g]: 29,87 Błonnik [g]: 32,49 Sód [mg]: 2564.52 Sól [g]: 6,41

* 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.

2026-09-03 Czwartek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Mix sałat z ogórkiem i pomidorem z olejem (80g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 6. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa krupnik z kaszy jaglanej (400g) / seler, mleko / 2. dieta podstawowa: Fasolka po bretońsku (300g) / skrobia pszenna, białko sojowe, białko mleka, laktoza, seler / + Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / <u>dieta łatwo strawna</u> : Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i jarzynami (300g) / seler, mąka pszenna, mleko / 3. Herbata z cytryną i cukrem (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. dieta podstawowa: Ser żółty (40g) + ogórek kiszony (60g) dieta łatwostrawna: Twarożek (80g) / mleko /+ pomidor (50g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 6. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2377.3 Białko [g]: 101,4 Tłuszcz [g]: 67,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 29,2 Węglowodany og. [g]: 354,88 Cukier [g]: 21,96 Błonnik [g]: 27,94 Sód [mg]: 3721.02 Sól [g]: 9,3	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1867 Białko [g]: 75,5 Tłuszcz [g]: 51,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 21,2 Węglowodany og. [g]: 283,31 Cukier [g]: 23,71 Błonnik [g]: 17,22 Sód [mg]: 2536.6 Sól [g]: 6,34
---	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Mix sałat z ogórkiem i pomidorem z olejem (80g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / mleko /	1. Zupa krupnik z kaszy jaglanej (400g) / seler, mleko / 2. Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i jarzynami (300g) / seler, mąka pszenna, mleko / 3. Herbata z cytryną bez cukru (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)/	1. Twarożek (80g) / mleko /+ pomidor (50g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1847 Białko [g]: 82,2 Tłuszcz [g]: 54,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 22,9 Węglowodany og. [g]: 272,4 Cukier [g]: 20,81 Błonnik [g]: 31,73 Sód [mg]: 2479.7 Sól [g]: 6,19
--

* 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.

2026-09-04 Piątek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja / 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 6. Herbata z cukrem (250g)	1. dieta podstawowa: Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami i fasolą (400g) /mąka pszenna, seler, jaja / dieta łatwostrawna: Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) /mąka pszenna, seler, jaja / 2. dieta podstawowa: Ryż z sosem jogurtowo – śmietanowym z owocami (300g) / mleko / dieta łatwostrawna: Ryż z jabłkiem zapiekany i cynamonem (300g) / mleko / 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 (80g) / ryba, seler, mleko / dieta łatwostrawna: Pasta rybno – jarzynowa (80g) / ryba, seler, mleko / 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]: 1789.3 Białko [g]: 57 Tłuszcz [g]: 38,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,6 Węglowodany og. [g]: 312,52 Cukier [g]: 41,5 Błonnik [g]: 18,64 Sód [mg]: 2554.2 Sól [g]: 6,38	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1602.4 Białko [g]: 52,2 Tłuszcz [g]: 35,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,1 Węglowodany og. [g]: 275,96 Cukier [g]: 39,39 Błonnik [g]: 16,98 Sód [mg]: 2471.44 Sól [g]: 6,17
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata z cukrem (250g)	1. Kisiel bez cukru (150g)	1. Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) /mąka pszenna, seler, jaja / 2. Ryż z jabłkiem zapiekany i cynamonem (300g) / mleko / 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 (80g) / ryba, seler, mleko / 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]: 1644.9 Białko [g]: 52,9 Tłuszcz [g]: 36 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,2 Węglowodany og. [g]: 293 Cukier [g]: 53,59 Błonnik [g]: 31,47 Sód [mg]: 2354.03 Sól [g]: 5,88

* 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.

2026-09-05 Sobota

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) /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 jarzynowa z lanym ciastem (400g) /seler, pszenica, mleko/ 2. dieta podstawowa: Kaszanka smażona z cebulką (150g)/soja, białko mleka, gluten zbóż, gorczyca, seler/+ ogórek kiszony (60g) dieta łatwostrawna: Potrawka drobiowo – jarzynowa (150g) /pszenica, seler, mleko/ 3. Ziemniaki (150g) /mleko/ 4. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka maślana (50g) /mąka pszenna, jaja/ 2. Wędlina (40g) /białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ 3. Masło (7g) /mleko/ 4. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna/ 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna/ 6. Herbata z cukrem (250g)	

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1497.3 Białko [g]: 60 Tłuszcz [g]: 46,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,5 Węglowodany og. [g]: 214,37 Cukier [g]: 20,29 Błonnik [g]: 9,81 Sód [mg]: 3367.62 Sól [g]: 8,41	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1327 Białko [g]: 59,9 Tłuszcz [g]: 30,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 13,6 Węglowodany og. [g]: 209,96 Cukier [g]: 20,34 Błonnik [g]: 13,74 Sód [mg]: 2165.48 Sól [g]: 5,41
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) /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. Jabłko (150g)	1. Zupa jarzynowa z lanym ciastem (400g) /seler, pszenica, mleko/ 2. Potrawka drobiowo – jarzynowa (150g) /pszenica, seler, mleko 3. Ziemniaki (150g) /mleko/ 4. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham, mąka pszenna/ 2. Ser topiony (17g) /mleko/ 3. Wędlina (40g) /białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ 4. Masło (7g) /mleko/ 5. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna/ 6. Herbata bez cukru (250g)	

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1436.3 Białko [g]: 66,4 Tłuszcz [g]: 32,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 14,9 Węglowodany og. [g]: 235,81 Cukier [g]: 26,23 Błonnik [g]: 31,74 Sód [mg]: 2308.16 Sól [g]: 5,77
--

* 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.

* Zastrzeżę się zmiany w jadłospisie.

2026-09-06 Niedziela

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ 2. Krem twarogowy (30g) / mleko/ 3. Masło (7g) / mleko/ 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna/ 5. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna, mąka żytnia/ 6. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa kalafiorowa z makaronem (400g) / pszenica, seler, mleko/ 2. Gulasz drobiowy z jarzynami (150g) /mąka pszenna, mleko/ 3. Surówka z kapusty pekińskiej (150g) / mleko/ 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko/ 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 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 napar z cukrem (250g)	

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1365.8 Białko [g]: 70,9 Tłuszcz [g]: 27,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 12,1 Węglowodany og. [g]: 218,24 Cukier [g]: 34,48 Błonnik [g]: 18,99 Sód [mg]: 2289.52 Sól [g]:5,72	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1365.8 Białko [g]: 70,9 Tłuszcz [g]: 27,4 Kwasy tł.nasycone [g]: 12,1 Węglowodany og. [g]: 218,24 Cukier [g]: 34,48 Błonnik [g]: 18,99 Sód [mg]: 2289.52 Sól [g]:5,72
--	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ 2. Krem twarogowy (30g) / mleko/ 3. Masło (7g) / mleko/ 4. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna/ 5. Herbata bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / mleko/ 2. Gulasz drobiowy z jarzynami (150g) /mąka pszenna, mleko/ 3. Surówka z kapusty pekińskiej (150g) / mleko/ 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko/ 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Zupa kalafiorowa z makaronem (400g) / pszenica, seler, mleko/ 2. Gulasz drobiowy z jarzynami (150g) /mąka pszenna, mleko/ 3. Surówka z kapusty pekińskiej (150g) / mleko/ 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko/ 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 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)	

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1366.8 Białko [g]: 76,6 Tłuszcz [g]: 30 Kwasy tł.nasycone [g]: 13,7 Węglowodany og. [g]: 212,02 Cukier [g]: 33,79 Błonnik [g]: 29,07 Sód [mg]: 2145.55 Sól [g]:5,36

* 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.

* Zastrzega się zmiany w jadłospisie.

2026-09-07 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 krupnik z ziemniakami (400g) / seler, jęczmień, mleko/ 2. dieta podstawowa: Bigos z kapusty mieszanej (300g) / mleko, soja, pszenica, seler, gorczyca / + Bułka pszenna (100g) / pszenica/ dieta łatwostrawna: Makaron z mięsem i jarzynami (300g) / pszenica, seler, mleko/ 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna/ 2. Ser topiony (17g) / mleko/	1. Pasta rybno – serowa (80g) / ryba, mleko/ 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]: 2230.2 Białko [g]: 96,2 Tłuszcz [g]: 73,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 28,9 Węglowodany og. [g]: 306,83 Cukier [g]: 25,04 Błonnik [g]: 21,08 Sód [mg]: 3924.13 Sól [g]: 9,81	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1928.4 Białko [g]: 77,6 Tłuszcz [g]: 61 Kwasy tł.nasycone [g]: 24,5 Węglowodany og. [g]: 274.51 Cukier [g]: 18,64 Błonnik [g]: 15,11 Sód [mg]: 2527.79 Sól [g]: 6,31
---	--

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. Jogurt naturalny (150g) / mleko/	1. Zupa krupnik z ziemniakami (400g) / seler, jęczmień, mleko/ 2. Makaron z mięsem i jarzynami (300g) / pszenica, seler, mleko/ 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna/ 2. Ser topiony (17g) / mleko/	1. Pasta rybno – serowa (80g) / ryba, mleko/ 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]: 1929.4 Białko [g]: 84,5 Tłuszcz [g]: 64,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 26,8 Węglowodany og. [g]: 266,93 Cukier [g]: 21,01 Błonnik [g]: 29,6 Sód [mg]: 2451.77 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.

2026-09-08 Wtorek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) / mleko / + pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenno-białonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa grysikowa (400g) / seler, pszenica, mleko / 2. dieta podstawowa: Kotlet schabowy smażony (100g) /mąka pszenna, mleko, jaja / + Mizeria z ogórków z olejem i koperkiem (100g) 3. dieta łatwostrawna: Schab duszony w sosie (100g) /mąka pszenna, mleko / + Marchewka z groszkiem (100g) / mleko , mąka pszenna / 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, 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]: 1850.5 Białko [g]: 85,4 Tłuszcz [g]: 56,4 Kwasy tłuszczowe [g]: 19,6 Węglowodany og. [g]: 256,23 Cukier [g]: 20,54 Błonnik [g]: 12,3 Sód [mg]: 2556.68 Sól [g]: 6,39	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1787.1 Białko [g]: 85,9 Tłuszcz [g]: 46,2 Kwasy tłuszczowe [g]: 19,9 Węglowodany og. [g]: 264,96 Cukier [g]: 24,11 Błonnik [g]: 16,39 Sód [mg]: 2569.19 Sól [g]: 6,42
---	---

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. Herbata bez cukru (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Zupa grysikowa (400g) / seler, pszenica, mleko / 2. Schab duszony w sosie (100g) /mąka pszenna, mleko / + Marchewka z groszkiem (100g) / mleko , mąka pszenna / 3. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 4. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (5g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, 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]: 1818,3 Białko [g]: 86,8 Tłuszcz [g]: 46,4 Kwasy tłuszczowe [g]: 20,1 Węglowodany og. [g]: 278,75 Cukier [g]: 35,12 Błonnik [g]: 30,9 Sód [mg]: 2454.24 Sól [g]: 6,13

* 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.

2026-09-09 Środa

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. dieta podstawowa: Sałatka drobiowo – jarzynowa (60g) / ryba, seler, mleko / dieta łatwostrawna: Pasta drobiowo – jarzynowa (60g) / ryba, seler, mleko / 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) / mąka pszenna, mąka żytnia / 5. Bułka wrocławska (50g) / mąka pszenna / 6. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa wielowarzywna z kaszą jaglaną (400g) / seler, mleko / 2. dieta podstawowa: Kopytka (150g) / mąka pszenna, jaja, mleko / + Sos pieczarkowy (50g) / mąka pszenna, mleko / + Surówka z kiszonej kapusty z olejem (100g) dieta łatwo strawna: Kopytka (150g) / mąka pszenna, jaja, mleko / + Jarzynka gotowana (100g) / mąka pszenna, seler, mleko / 3. Herbata z cytryną i cukrem (250g)	1. Bułka maślana (50g) / mąka pszenna, jaja / 1. dieta podstawowa: Salceson (70g) + Ogórek kiszony (70g) dieta łatwo strawna: Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Pomidor (50g) 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]: 2159.3 Białko [g]: 68,9 Tłuszcz [g]: 80,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 29,8 Węglowodany og. [g]: 300,61 Cukier [g]: 25,2 Błonnik [g]: 20,32 Sód [mg]: 2768.75 Sól [g]: 6,92	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1847.6 Białko [g]: 61,4 Tłuszcz [g]: 48,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 23,3 Węglowodany og. [g]: 301,61 Cukier [g]: 25,53 Błonnik [g]: 19,7 Sód [mg]: 2030.99 Sól [g]: 5,07
--	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Pasta drobiowo – jarzynowa (60g) / ryba, seler, mleko / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) / mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Kefir naturalny (200g) / mleko /	1. Zupa wielowarzywna z kaszą jaglaną (400g) / seler, mleko / 2. Kopytka (150g) / mąka pszenna, jaja, mleko / + Jarzynka gotowana (100g) / mąka pszenna, seler, mleko / 3. Herbata z cytryną bez cukru (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / 2. Pomidor (50g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb graham (125g) / mąka graham, mąka pszenna / 5. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1766.6 Białko [g]: 64,3 Tłuszcz [g]: 49,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 24,9 Węglowodany og. [g]: 281,11 Cukier [g]: 32,36 Błonnik [g]: 31,69 Sód [mg]: 1696.44 Sól [g]: 4,24
--

* 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.

2026-09-10 Czwartek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Jajko (60g) + Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami (60g) / mąka pszenna, mleko, seler / 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) / mąka pszenna, seler / 2. dieta podstawowa: Zrazy mielone pieczone wieprzowo – wołowe (100g) / mleko, mąka pszenna, jaja / + kasza gryczana (150g) + Buraczki z jabłkiem (100g) dieta łatwostrawna: Zrazy mielone pieczone wieprzowo – wołowe (100g) / mleko, mąka pszenna, jaja / + kasza jęczmienna (150g) / jęczmień / + Buraczki z jabłkiem (100g) 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna, białko sojowe, pszenica /	1. Galaretka drobiowa (180g) / soja, gorczyca, seler / + cytryna (10g) 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]: 2030 Białko [g]: 87,1 Tłuszcz [g]: 48,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,3 Węglowodany og. [g]: 318,68 Cukier [g]: 26,58 Błonnik [g]: 15,98 Sód [mg]: 3786.9 Sól [g]: 9,46	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2020.2 Białko [g]: 84,9 Tłuszcz [g]: 48,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,1 Węglowodany og. [g]: 319.62 Cukier [g]: 26,44 Błonnik [g]: 15,98 Sód [mg]: 3786.9 Sól [g]: 9,46
--	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Jajko (60g) + Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami (60g) / mąka pszenna, mleko, seler / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) /mąka pszenna, seler / 2. Zrazy mielone pieczone wieprzowo – wołowe (100g) / mleko, mąka pszenna, jaja / + kasza gryczana (150g) + Buraczki z jabłkiem (100g) 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham, mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna, białko sojowe, pszenica /	1. Galaretka drobiowa (180g) / soja, gorczyca, seler / + cytryna (10g) 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]: 2007.2 Białko [g]: 88,3 Tłuszcz [g]: 49,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,4 Węglowodany og. [g]: 318,97 Cukier [g]: 34,66 Błonnik [g]: 33,17 Sód [mg]: 3645.18 Sól [g]: 9,11
--

* 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.

* Zastrzeżę się zmiany w jadłospisie.

2026-09-11 Piątek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja /	1. Zupa pomidorowa z makaornem (400g) / seler, mleko, pszenica /	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna /	1. Twarożek z pomidorem (80g) / mleko /
2. Masło (7g) / mleko /	2. dieta podstawowa: Ryba panierowana smażona (100g) / ryba, mleko, mąka pszenna, jaja / +	2. Ser topiony (17g) / mleko /	2. Masło (7g) / mleko /
3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna, mąka żytnia /	surówka z kapusty świeżej (100g) / mleko /		3. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna /
4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /	dieta łatwostrawna: Ryba pieczona z pomidorem i cukinią (150g) / ryba /		4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /
5. Herbata z cukrem (250g)	3. Ziemniaki (150g) / mleko /		5. Herbata z cukrem (250g)
	4. Herbata z cukrem i cytryną (250g)		

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1800.9 Białko [g]: 75,9 Tłuszcz [g]: 56,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,8 Węglowodany og. [g]: 254,82 Cukier [g]: 24,92 Błonnik [g]: 16,52 Sód [mg]: 2061 Sól [g]:5,15	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1502.4 Białko [g]: 71,5 Tłuszcz [g]: 33,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 15.7 Węglowodany og. [g]: 234,15 Cukier [g]: 22,02 Błonnik [g]: 12,73 Sód [mg]: 2022.63 Sól [g]: 5,05
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem (400g) /mąka pszenna, mleko, jaja /	1. Budyń (200g) / mleko /	1. Zupa pomidorowa z makaornem (400g) / seler, mleko, pszenica /	1. Bułka graham (100g) /mąka graham, mąka pszenna /	1. Twarożek z pomidorem (80g) / mleko /
2. Masło (7g) / mleko /		2. Ryba pieczona z pomidorem i cukinią (150g) / ryba /	2. Ser topiony (17g) / mleko /	2. Masło (7g) / mleko /
3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna /		3. Ziemniaki (150g) / mleko /		3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna /
4. Herbata bez cukru (250g)/		3. Ziemniaki (150g) / mleko /		4. Herbata bez cukru (250g)
		4. Herbata bez cukru z cytryną (250g)		

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1544.8 Białko [g]: 80,5 Tłuszcz [g]: 38,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 18,8 Węglowodany og. [g]: 231,94 Cukier [g]: 29,8 Błonnik [g]: 27,22 Sód [mg]: 1987.38 Sól [g]: 4,96

* 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.

* Zastrzeża się zmiany w jadłospisie.