

2026-09-22 Wtorek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek z rzodkiewką tartą (80g) / mleko /	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / mleko, seler, mąka pszenna, gorczyca, jaja /	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna /	1. Pasta rybno - jarzynowa (80g) / ryba, seler, mleko / +
2. Masło (7g) / mleko /	2. Zrazy mielone pieczone wieprzowo – wołowe (100g) / mleko, mąka pszenna, jaja /	2. Margaryna roślinna (2g)	Papryka (30g)
3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia /	3. <u>dieta podstawowa</u> : Kasza gryczana (150g)	3. Jaja gotowane (35g)	2. Masło (7g) / mleko /
4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /	<u>dieta łatwostrawna</u> : Kasza jęczmienna (150g) / jęczmień /		3. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna /
5. Kawa napar z cukrem (250ml) / mleko, soja /	4. Sałata zielona z kefirem (60g) / mleko /		4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /
	5. Herbata z cytryną i cukrem (250g)		5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1904 Białko [g]: 87,7 Tłuszcz [g]: 49 Kwasy tł.nasycone [g]: 21 Węglowodany og. [g]: 284,9 Cukier [g]: 24,53 Błonnik [g]: 13,74 Sód [mg]: 2358.93 Sól [g]: 5,89	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1936.9 Białko [g]: 85,5 Tłuszcz [g]: 49 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,7 Węglowodany og. [g]: 296,56 Cukier [g]: 33,42 Błonnik [g]: 16,38 Sód [mg]: 2404.81 Sól [g]: 6,01
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek z rzodkiewką tartą (80g) / mleko /	1. Kefir (200g) / mleko /	1. Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / mleko, seler, mąka pszenna, gorczyca, jaja /	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna /	1. Pasta rybno - jarzynowa (80g) / ryba, seler, mleko / +
2. Masło (7g) / mleko /		2. . Zrazy mielone pieczone wieprzowo – wołowe (100g) / mleko, mąka pszenna, jaja /	2. Margaryna roślinna (2g)	Papryka (30g)
3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna /		3. Kasza gryczana (150g)	3. Jaja gotowane (35g)/	2. Masło (7g) / mleko /
4. Kawa napar bez cukru (250ml) / mleko, soja /		4. Sałata zielona z kefirem (60g) / mleko /		3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna /
		5. Herbata z cytryną bez cukru (250g)		4. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1870.1 Białko [g]: 88,6 Tłuszcz [g]: 49,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 21,3 Węglowodany og. [g]: 282,46 Cukier [g]: 40,03 Błonnik [g]: 30,94 Sód [mg]: 2208.07 Sól [g]: 5,52
--

* 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.

2026-09-23 Środa

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Paszтет drobiowy własny (100g) / pszenica, jaja, seler / + Mix sałat z ogórkiem i pomidorem z olejem (40g)	1. Barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / seler, mleko, soja, gorczyca, pszenica /	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna /	1. Wędlina (30g) białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca + Twarożek (50g)
3. Masło (7g) / mleko /	2. dieta podstawowa: Krokiety (300g) / pszenica, mleko, jaja, soja, gorczyca, seler /	2. Margaryna roślinna (2g)	3. Masło (7g) / mleko /
4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia /	dieta łatwo strawna: Makaron z mięsem i jarzynami (300g) / seler, mąka pszenna, mleko /	3. Jaja gotowane (35g)	4. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna /
5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /	3. Herbata z cytryną i cukrem (250g)		5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /
6. Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem (250g) / jęczmień, żyto, mleko /			6. Herbata z cukrem (250g))

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 2319.4 Białko [g]: 89,3 Tłuszcz [g]: 65,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 22 Węglowodany og. [g]: 354,02 Cukier [g]: 41,31 Błonnik [g]: 23,9 Sód [mg]: 3204.12 Sól [g]: 8,01	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2006.5 Białko [g]: 87,8 Tłuszcz [g]: 55,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 22,3 Węglowodany og. [g]: 298,86 Cukier [g]: 33,27 Błonnik [g]: 18,71 Sód [mg]: 2687.23 Sól [g]: 6,71
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Paszтет drobiowy własny (100g) / pszenica, jaja, seler / + Mix sałat z ogórkiem i pomidorem z olejem (40g)	1. Kefir naturalny (150g) / mleko /	1. Barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / seler, mleko, soja, gorczyca, pszenica /	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna /	1. Wędlina (30g) białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca + Twarożek (50g) / mleko /
2. Masło (7g) / mleko /		2. Makaron z mięsem i jarzynami (300g) / seler, mąka pszenna, mleko /	2. Margaryna roślinna (2g)	2. Masło (7g) / mleko /
3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna /		3. Herbata z cytryną bez cukru (250g)	3. Jaja gotowane (35g)	3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna /
4. Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (250g) / jęczmień, żyto, mleko /				4. Herbata napar bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1996.1 Białko [g]: 94,8 Tłuszcz [g]: 58,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 24,7 Węglowodany og. [g]: 288.04 Cukier [g]: 32,08 Błonnik [g]: 33,22 Sód [mg]: 2613.68 Sól [g]: 6,53

* 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.

* Zastrzeżę się zmiany w jadłospisie.

2026-09-24 Czwartek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Sałatka ryżowa z tuńczykiem / ryba, seler, mleko /	1. Rosół z makaronem (400g) /mąka pszenna, seler, soja, gorczyca /	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna /	1. Pasta jajeczna (80g) / jaja, mleko / + pomidor (30g)
2. Masło (7g) / mleko /	2. Noga z kurczaka pieczona (150g)	2. Ser topiony (17g) / mleko /	2. Masło (7g) / mleko /
3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia /	3. Ziemniaki (150g) / mleko /		3. Chleb graham (75g) /mąka graham , mąka pszenna /
4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /	4. Surówka z kapusty pekińskiej (100g)		4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna /
5. Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)		5. Herbata z cukrem (250g)

Dieta podstawowa:	Dieta łatwo strawna:
Energia [kcal]: 1769.1	Energia [kcal]: 1762.4
Białko [g]: 85,2	Białko [g]: 85,1
Tłuszcz [g]: 52,9	Tłuszcz [g]: 52,2
Kwasy tł.nasycone [g]: 20,6	Kwasy tł.nasycone [g]: 20,5
Węglowodany og. [g]: 244,81	Węglowodany og. [g]: 244,68
Cukier [g]: 20,39	Cukier [g]: 20,22
Błonnik [g]: 13,55	Błonnik [g]: 13,47
Sód [mg]: 2336.72	Sód [mg]: 2336.27
Sól [g]: 5,84	Sól [g]: 5,84

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Sałatka ryżowa z tuńczykiem / ryba, seler, mleko /	1. Kisiel bez cukru (200g)	1. Rosół z makaronem (400g) /mąka pszenna, seler, soja, gorczyca /	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna /	1. Pasta jajeczna (80g) / jaja, mleko / + pomidor (30g)
2. Masło (7g) / mleko /		2. Noga z kurczaka pieczona (150g)		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. Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (250g) / jęczmień, żyto, mleko /		4. Surówka z kapusty pekińskiej (100g)	2. Ser topiony (17g) / mleko /	4. Herbata bez cukru (250g)
		5. Herbata bez cukrem i cytryną (250g)		

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:
Energia [kcal]: 1767.1
Białko [g]: 86
Tłuszcz [g]: 52,3
Kwasy tł.nasycone [g]: 20,7
Węglowodany og. [g]: 251,86
Cukier [g]: 27,32
Błonnik [g]: 27,98
Sód [mg]: 2215.91
Sól [g]: 5,53

* 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.

* Zastrzega się zmiany w jadłospisie.

2026-09-25 Piątek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem i majerankiem (400g) /mąka pszenna , mąka żytnia , mleko , jaja , seler , soja / 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 jarzynowa z kaszą jaglaną (400g) / seler , gorczyca , mleko , jaja , soja , gorczyca / 2. Ryba pieczona z pomidorem i cukinią (150g) / ryba / + Ziemniaki (150g) / 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: Ser żółty (30g) / mleko / + ogórek kiszony (60g) dieta łatwostrawna: Twarożek (80g) / mleko / + pomidor (30g) 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]: 1543,2 Białko [g]: 66,9 Tłuszcz [g]: 40,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 19,4 Węglowodany og. [g]: 233,99 Cukier [g]: 14,83 Błonnik [g]: 13,39 Sód [mg]: 2376,4 Sól [g]: 5,94	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1543,6 Białko [g]: 72,1 Tłuszcz [g]: 36,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,4 Węglowodany og. [g]: 237,42 Cukier [g]: 17,08 Błonnik [g]: 13,39 Sód [mg]: 2067,52 Sól [g]: 5,16
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Barszcz biały z jajkiem i majerankiem (400g) /mąka pszenna , mąka żytnia , mleko , jaja , seler , soja / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Herbata z cukrem (250g)	1. Budyń bez cukru (150g) / mleko /	1. Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną (400g) / seler , gorczyca , mleko , jaja , soja , gorczyca / 2. Ryba pieczona z pomidorem i cukinią (150g) / ryba / + Ziemniaki (150g) / 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 / 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Ser żółty (30g) / mleko / + ogórek kiszony (60g) 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]: 1585,6 Białko [g]: 75,8 Tłuszcz [g]: 45,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 22,5 Węglowodany og. [g]: 231,79 Cukier [g]: 22,61 Błonnik [g]: 27,88 Sód [mg]: 2341,16 Sól [g]: 5,85
--

* 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.

2026-09-26 Sobota

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 koperkowa z ryżem (400g) /seler, pszenica, mleko/ 2. Pulpety drobiowe gotowane w sosie własnym (150g) /pszenica, mleko, jaja/ + Marchewka z groszkiem (100g) /pszenica, mleko/ + Ziemniaki (150g) /mleko/ 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka maślana (50g) /mąka pszenna, jaja/ 2. Pasta jajeczna (80g) /jaja, mleko/ 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]: 1454,9 Białko [g]: 66,2 Tłuszcz [g]: 33,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,4 Węglowodany og. [g]: 229,28 Cukier [g]: 23,18 Błonnik [g]: 16,05 Sód [mg]: 2325,66 Sól [g]: 5,81	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1454,9 Białko [g]: 66,2 Tłuszcz [g]: 33,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,4 Węglowodany og. [g]: 229,28 Cukier [g]: 23,18 Błonnik [g]: 16,05 Sód [mg]: 2325,66 Sól [g]: 5,81
---	--

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. Jabłko (150g)	1. Zupa koperkowa z ryżem (400g) /seler, pszenica, mleko/ 2. Pulpety drobiowe gotowane w sosie własnym (150g) /pszenica, mleko, jaja/ + Marchewka z groszkiem (100g) /pszenica, mleko/ + Ziemniaki (150g) /mleko/ 4. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Jogurt naturalny (200g) /mleko/ 2. Pasta jajeczna (80g) /jaja, mleko/ 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]: 1375,4 Białko [g]: 68,6 Tłuszcz [g]: 34,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,3 Węglowodany og. [g]: 211,93 Cukier [g]: 31,85 Błonnik [g]: 28,02 Sód [mg]: 2005,3 Sól [g]: 5,01

* 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.

2026-09-27 Niedziela

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / 2. Pomidor (30g) 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. Buraczki czerwone gotowane z jabłkiem (150g) 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 2. Twarożek (80g) / mleko /+ dżem (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:	Dieta łatwo strawna:
Energia [kcal]: 1409,8	Energia [kcal]: 1409,8
Białko [g]: 68,6	Białko [g]: 68,6
Tuszczyz [g]: 25,5	Tuszczyz [g]: 25,5
Kwasy tłuszczowe [g]: 11,8	Kwasy tłuszczowe [g]: 11,8
Węglowodany og. [g]: 235,89	Węglowodany og. [g]: 235,89
Cukier [g]: 52,06	Cukier [g]: 52,06
Blonnik [g]: 19,21	Blonnik [g]: 19,21
Sód [mg]: 1945,77	Sód [mg]: 1945,77
Sól [g]: 4,86	Sól [g]: 4,86

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

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

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:
Energia [kcal]: 1384,3
Białko [g]: 74,6
Tłuszcz [g]: 28,1
Kwasy tł.nasycone [g]: 13,5
Węglowodany og. [g]: 222,57
Kukier [g]: 43,17
Błonnik [g]: 29,07
Sód [mg]: 1801,55
Sól [g]: 4,5

* 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.

2026-09-28 Poniedziałek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kiełbasą (400g) /mąka pszenna, żytnia, mleko, jaja, seler, gorczyca/ 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. dieta podstawowa: Zupa grochowa z ziemniakami (400g) / mleko, seler, pszenica/ dieta łatwostrawna: Zupa jarzynowa z ziemniakami (400g) / mleko, seler, pszenica/ 2. Leczo z cukinii, marchewki i innych warzyw z mięsem wieprzowym mielonym (150g) / seler, pszenica, mleko / + ryż na sypko gotowany (150g) 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna/ 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna, białko sojowe, pszenica/	1. Pasta rybno – serowa (80g) / ryba, mleko/ + sałata zielona (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]: 2131,6 Białko [g]: 88 Tłuszcz [g]: 72,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 26,6 Węglowodany og. [g]: 290,35 Cukier [g]: 24,4 Błonnik [g]: 17,78 Sód [mg]: 2578,3 Sól [g]: 6,44	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1975,6 Białko [g]: 80,2 Tłuszcz [g]: 65 Kwasy tł.nasycone [g]: 24,1 Węglowodany og. [g]: 274,74 Cukier [g]: 24,32 Błonnik [g]: 14,94 Sód [mg]: 2475,24 Sól [g]: 6,18
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Żurek z jajkiem i kiełbasą (400g) /mąka pszenna, żytnia, mleko, jaja, seler, gorczyca/ 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) / mleko, seler, pszenica/ 2. Leczo z cukinii, marchewki i innych warzyw z mięsem wieprzowym mielonym (150g) / seler, pszenica, mleko / + ryż na sypko gotowany (150g) 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna/ 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna, białko sojowe, pszenica/	1. Pasta rybno – serowa (80g) / ryba, mleko/ + sałata zielona (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]: 1976,6 Białko [g]: 87 Tłuszcz [g]: 68,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 26,4 Węglowodany og. [g]: 267,16 Cukier [g]: 26,69 Błonnik [g]: 29,43 Sód [mg]: 2399,22 Sól [g]: 5,99
--

* 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.

2026-09-29 Wtorek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek z rzodkiewką (80g) / mleko / 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 (400g) / seler, pszenica, mleko / 2. dieta podstawowa: Kotlet schabowy smażony (100g) /mąka pszenna, mleko, jaja / + Kapusta zasmażana (100g) / mleko, soja, pszenica, seler, gorczyca / dieta łatwostrawna: Schab duszony w sosie własnym (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. Ser topiony (17g) / mleko /	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 (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1881,8 Białko [g]: 86,4 Tłuszcz [g]: 55,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,9 Węglowodany og. [g]: 267,67 Cukier [g]: 25,33 Błonnik [g]: 17,56 Sód [mg]: 2952,33 Sól [g]: 7,38	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1771,9 Białko [g]: 83,9 Tłuszcz [g]: 44,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,5 Węglowodany og. [g]: 266,23 Cukier [g]: 24,73 Błonnik [g]: 16,62 Sód [mg]: 2644,56 Sól [g]: 6,61
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek z rzodkiewką (80g) / mleko / 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	1. Kisiel bez cukru (150g)	1. Zupa grysikowa (400g) / seler, pszenica, mleko / 2. Schab duszony w sosie własnym (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. Ser topiony (17g) / mleko /	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]: 1776,7 Białko [g]: 84,8 Tłuszcz [g]: 45,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,7 Węglowodany og. [g]: 273,41 Cukier [g]: 31,82 Błonnik [g]: 31,13 Sód [mg]: 2524,21 Sól [g]: 6,31
--

* 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.

2026-09-30 Środa

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Parówka (80g) / mleko, jaja, seler, gorczyca, pszenica /+ mix sałat z pomidorem, ogórkiem i rzodkiewką z olejem (40g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 6. Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	1. Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / seler, mleko, gorczyca, jaja, soja, pszenica / 2. dieta podstawowa: Racuchy z jabłkiem posypane cukrem pudrem (300g) /mąka pszenna, jaja, mleko / dieta łatwo strawna: Makaron z serem (300g) /mąka pszenna, jaja, 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: Sałatka drobiowo – jarzynowa (80g) / seler, mleko / dieta łatwo strawna: Pasta drobiowo – jarzynowa (80g) / 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]: 2340,9 Białko [g]: 79,1 Tłuszcz [g]: 81,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 25,8 Węglowodany og. [g]: 333,46 Cukier [g]: 41,61 Błonnik [g]: 19,82 Sód [mg]: 3116,55 Sól [g]: 7,79	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2452 Białko [g]: 105,6 Tłuszcz [g]: 72,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 29,7 Węglowodany og. [g]: 352,78 Cukier [g]: 38,27 Błonnik [g]: 15,95 Sód [mg]: 3095,69 Sól [g]: 7,73
---	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Parówka (80g) / mleko, jaja, seler, gorczyca, pszenica /+ mix sałat z pomidorem, ogórkiem i rzodkiewką z olejem (40g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (250g) / jęczmień, żyto, mleko /	1. Kefir naturalny (200g) / mleko /	1. Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami (400g) / seler, mleko, gorczyca, jaja, soja, pszenica / 2. Makaron z serem (300g) /mąka pszenna, jaja, 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. Pasta drobiowo – jarzynowa (80g) / seler, 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]: 2441,6 Białko [g]: 112,6 Tłuszcz [g]: 76 Kwasy tł.nasycone [g]: 32,1 Węglowodany og. [g]: 341,96 Cukier [g]: 37,09 Błonnik [g]: 30,46 Sód [mg]: 3022,14 Sól [g]: 7,55

* 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.

2026-10-01 Czwartek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. dieta podstawowa: Ser żółty (30g) / mleko /+ pomidor (30g) dieta łatwostrawna: 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 z cukrem (250ml) / mleko , soja /	1. Zupa zalewajka z ziemniakami (400g) /mąka pszenna , seler , mleko / 2. Dieta podstawowa: Pieczeń kminkowa w sosie własnym (150g) / mleko , pszenica / dieta łatwostrawna: Zrazy mielone pieczone wieprzowo – wołowe (100g) / mleko , mąka pszenna , jaja / 3. dieta podstawowa: Kasza gryczana (150g) dieta łatwostrawna: Kasza jęczmienna (150g) / jęczmień / 4. Buraczki z jabłkiem (100g) 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. dieta podstawowa: Sałatka rybno - jarzynowa (80g) / ryba , mleko , seler / dieta łatwostrawna: Pasta rybno - jarzynowa (80g) / 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]: 2053,8 Białko [g]: 82,4 Tłuszcz [g]: 71,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 29,3 Węglowodany og. [g]: 277,37 Cukier [g]: 27,62 Błonnik [g]: 13,8 Sód [mg]: 2223,11 Sól [g]: 5,55	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1949,4 Białko [g]: 84,9 Tłuszcz [g]: 52,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 21,8 Węglowodany og. [g]: 290,78 Cukier [g]: 29,96 Błonnik [g]: 13,46 Sód [mg]: 2150,66 Sól [g]: 5,37
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Ser żółty (30g) / mleko /+ pomidor (30g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kakao bez cukru (250ml) / mleko , soja /	1. Jabłko (150g)	1. Zupa zalewajka z ziemniakami (400g) /mąka pszenna , seler , mleko / 2. Zrazy mielone pieczone wieprzowo – wołowe (100g) / mleko , mąka pszenna , jaja / 3. Kasza gryczana (150g) 4. Buraczki z jabłkiem (100g) 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. Pasta rybno - jarzynowa (80g) / 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]: 1933,4 Białko [g]: 88,8 Tłuszcz [g]: 53,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 22,1 Węglowodany og. [g]: 288,61 Cukier [g]: 45,58 Błonnik [g]: 30,65 Sód [mg]: 2001,15 Sól [g]: 5

* 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.

