

2026-10-02 Piątek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. dieta podstawowa: Sałatka rybno – jarzynowa (80g) / ryba, seler, mleko / dieta łatwostrawna: Pasta rybno – jarzynowa (80g) / ryba, seler, mleko / 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / pszenna / 5. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 6. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną (400g) / seler, gorczyca, mleko, jaja , soja, pszenica / 2. dieta podstawowa: Kopytka (150g) / pszenica, jaja, mleko / + sos pieczarkowy (50g) / pszenica, mleko / + surówka z kiszonej kapusty z olejem (100g) dieta łatwostrawna: Kopytka (150g) / pszenica, jaja, mleko / + jarzynka gotowana (100g) / seler, pszenica, mleko / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Serek twarogowy ziarnisty (200g) / mleko /	1. Pasta jajeczna z musztarda i majerankiem (80g) / jaja, gorczyca, mleko / + papryka kolorowa (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]: 2100.8 Białko [g]: 75,9 Tłuszcz [g]: 61,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 28,9 Węglowodany og. [g]: 320.66 Cukier [g]: 25,54 Błonnik [g]: 21,67 Sód [mg]: 2759.43 Sól [g]: 6,89	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2019.3 Białko [g]: 75,9 Tłuszcz [g]: 52 Kwasy tł.nasycone [g]: 27,8 Węglowodany og. [g]: 322,37 Cukier [g]: 26,28 Błonnik [g]: 21,34 Sód [mg]: 2516.65 Sól [g]: 6,29
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
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)	1. Kefir (200g) / mleko /	1. Zupa jarzynowa z kaszą jaglaną (400g) / seler, gorczyca, mleko, jaja , soja, pszenica / 2. Kopytka (150g) / pszenica, jaja, mleko / + surówka z kiszonej kapusty z olejem (100g) 3. Herbata z cytryną bez cukru (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Serek twarogowy ziarnisty (200g) / mleko /	1. Pasta jajeczna z musztarda i majerankiem (80g) / jaja, gorczyca, mleko / + papryka kolorowa (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]: 2020.2 Białko [g]: 82,8 Tłuszcz [g]: 55,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 30,1 Węglowodany og. [g]: 314,79 Cukier [g]: 28,65 Błonnik [g]: 35,83 Sód [mg]: 2440.63 Sól [g]: 6,1

* 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.

2026-10-03 Sobota

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. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa koperkowa z makaronem (400g) /seler, gorczyca, mleko, jaja, soja, pszenica/ 2. dieta podstawowa: Kaszanka smażona z cebulką (100g) /mleko, soja, jęczmień, seler, gorczyca/ + Ogórek kiszony (70g) dieta łatwostrawna: Pulpety drobiowe gotowane (150g) /pszenica, mleko, jaja/ + marchewka oprószana (100g) /pszenica, mleko/ 4. Ziemniaki (150g) /mleko/ 5. 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]: 1501.8 Białko [g]: 59,8 Tłuszcz [g]: 47,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 18,1 Węglowodany og. [g]: 213,31 Cukier [g]: 20,9 Błonnik [g]: 9,9 Sód [mg]: 3430.77 Sól [g]: 8,57	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1399.5 Białko [g]: 70,4 Tłuszcz [g]: 30 Kwasy tł.nasycone [g]: 14,8 Węglowodany og. [g]: 218,66 Cukier [g]: 23,62 Błonnik [g]: 13,71 Sód [mg]: 2264.96 Sól [g]: 5,66
--	--

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 koperkowa z makaronem (400g) /seler, gorczyca, mleko, jaja, soja, pszenica/ 2. Pulpety drobiowe gotowane (150g) /pszenica, mleko, jaja/ 3. Marchewka oprószana (100g) /pszenica, mleko/ 4. Ziemniaki (150g) /mleko/ 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Jogurt naturalny (200g) /mleko/ 2. Wędlina (40g) /białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ 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]: 1320 Białko [g]: 72,1 Tłuszcz [g]: 30,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,7 Węglowodany og. [g]: 201.32 Cukier [g]: 32,29 Błonnik [g]: 25,69 Sód [mg]: 1944.6 Sól [g]: 4,86

* 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.

2026-10-04 Niedziela

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

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 jarzynowa z lanym ciastem (400g) / pszenica, seler, mleko / 2. Filet drobiowy w sosie curry (150g) / pszenica, mleko / 3. Marchewka z groszkiem (150g) / pszenica, 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 /+ Twarożek (50g) / mleko / 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]: 1307.8 Białko [g]: 67.7 Tłuszcz [g]: 25,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 13 Węglowodany og. [g]: 209,23 Cukier [g]: 32,18 Błonnik [g]: 16,74 Sód [mg]: 2269.71 Sól [g]: 5,67	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1307.8 Białko [g]: 67.7 Tłuszcz [g]: 25,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 13 Węglowodany og. [g]: 209,23 Cukier [g]: 32,18 Błonnik [g]: 16,74 Sód [mg]: 2269.71 Sól [g]: 5,67
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / 2. Pomidor (30g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 5. Herbata bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / mleko / 2. Filet drobiowy w sosie curry (150g) / pszenica, mleko / 3. Surówka z kapusty włoskiej (150g) / pszenica, mleko / 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Zupa jarzynowa z lanym ciastem (400g) / pszenica, seler, mleko / 2. Filet drobiowy w sosie curry (150g) / pszenica, mleko / 3. Surówka z kapusty włoskiej (150g) / pszenica, 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 /+ Twarożek (50g) / 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]: 1392 Białko [g]: 75,7 Tłuszcz [g]: 37 Kwasy tł.nasycone [g]: 14,8 Węglowodany og. [g]: 201.94 Cukier [g]: 31,07 Błonnik [g]: 26,12 Sód [mg]: 2067.65 Sól [g]: 5,16
--

* 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.

2026-10-05 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. Zupa krupnik z ziemniakami (400g) / mleko, seler, jęczmień / 2. dieta podstawowa: Fasolka po bretońsku (300g) / gluten zbóż, białko sojowe, mleko, jaja, gorczyca / + Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / dieta łatwostrawna: Makaron zapiekany z jarzynami, mięsem pod sosem beszamelowym (300g) / pszenica, soja, gorczyca, mleko, seler / 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]: 2448.9 Białko [g]: 106,7 Tłuszcz [g]: 75,1 Kwasy tł.nasycone [g]: 30,8 Węglowodany og. [g]: 350,6 Cukier [g]: 21,64 Błonnik [g]: 28,38 Sód [mg]: 3328.65 Sól [g]: 8,32	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2349.8 Białko [g]: 96,3 Tłuszcz [g]: 67,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 28,6 Węglowodany og. [g]: 348,45 Cukier [g]: 23,05 Błonnik [g]: 17,93 Sód [mg]: 2619.67 Sól [g]: 6,54
---	--

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 krupnik z ziemniakami (400g) / mleko, seler, jęczmień / 2. Makaron zapiekany z jarzynami, mięsem pod sosem beszamelowym (300g) / pszenica, soja, gorczyca, mleko, seler / 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]: 2350.8 Białko [g]: 103,2 Tłuszcz [g]: 71 Kwasy tł.nasycone [g]: 30,9 Węglowodany og. [g]: 340,87 Cukier [g]: 25,45 Błonnik [g]: 32,42 Sód [mg]: 2543.66 Sól [g]: 6,35

* 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.

2026-10-06 Wtorek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Sałatka makaronowa z jarzynami (80g) / pszennica, soja, gorczyca, seler, 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 jarzynowa z ziemniakami (400g) / seler, gorczyca, mleko, jaja, soja, pszenica / 2. dieta podstawowa: Zrazy pieczone (100g) /mąka pszenna, mleko, jaja / + Surówka z kapusty włoskiej (100g) / mleko / + Kasza gryczana gotowana (150g) dieta łatwostrawna: Zrazy pieczone (100g) /mąka pszenna, mleko, jaja / + Buraczki z jabłkiem (100g) + Kasza jęczmienna gotowana (150g) / jęczmień / 3. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna, białko sojowe, pszenica / 3. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Jajko gotowane w sosie majonezowo – jogurtowym z groszkiem i marchewką (40g) / jaja, 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]: 2162.1 Białko [g]: 89,5 Tłuszcz [g]: 61,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,7 Węglowodany og. [g]: 321.84 Cukier [g]: 27,74 Błonnik [g]: 19,37 Sód [mg]: 2912.56 Sól [g]: 7,28	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2073.3 Białko [g]: 84,7 Tłuszcz [g]: 52,7 Kwasy tł.nasycone [g]: 20 Węglowodany og. [g]: 324,04 Cukier [g]: 32,6 Błonnik [g]: 18,07 Sód [mg]: 2940.19 Sól [g]: 7,35
---	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / + Sałatka makaronowa z jarzynami (80g) / pszennica, soja, gorczyca, seler, 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 jarzynowa z ziemniakami (400g) / seler, gorczyca, mleko, jaja, soja, pszenica / 2. Zrazy pieczone (100g) /mąka pszenna, mleko, jaja / + Surówka z kapusty włoskiej (100g) / mleko / + Kasza gryczana gotowana (150g) 3. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham, mąka pszenna / 2. Pasztet (35g) /mąka pszenna, białko sojowe, pszenica // 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna / 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jajko gotowane w sosie majonezowo – jogurtowym z groszkiem i marchewką (40g) / jaja, 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]: 2166.8 Białko [g]: 90,4 Tłuszcz [g]: 61,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 20,9 Węglowodany og. [g]: 329,02 Cukier [g]: 34,83 Błonnik [g]: 33,88 Sód [mg]: 2792.21 Sól [g]: 6,98
--

* 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.

2026-10-07 Środa

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Parówka (100g) / mleko, jaja, seler, gorczyca, pszenica /+ Mix sałat z pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką i 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. dieta podstawowa: Zupa kapuśniak z ziemniakami (400g) / seler, mleko, gorczyca, jaja, soja, pszenica / dieta łatwostrawna: Zupa wielowarzywna z ziemniakami (400g) / seler, mleko, gorczyca, jaja, soja, pszenica / 2. dieta podstawowa: Naleśniki z serem (300g) /mąka pszenna, jaja, mleko / dieta łatwo strawna: Ryż zapiekany z jabłkiem (300g) / mleko / 3. Herbata z cytryną i cukrem (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Margaryna roślinna (2g) 3. Jaja gotowane (35g)	1. Galaretka drobiowa (80g) / soja, gorczyca, seler / + cytryna (20g) 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]: 2432.7 Białko [g]: 106,7 Tłuszcz [g]: 90,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 31,2 Węglowodany og. [g]: 304.97 Cukier [g]: 29,22 Błonnik [g]: 14,64 Sód [mg]: 4078 Sól [g]: 10,19	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 2068.7 Białko [g]: 74,9 Tłuszcz [g]: 59,2 Kwasy tł.nasycone [g]: 25 Węglowodany og. [g]: 317.52 Cukier [g]: 40,57 Błonnik [g]: 16,99 Sód [mg]: 3991.38 Sól [g]: 9,97
--	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Parówka (100g) / mleko, jaja, seler, gorczyca, pszenica /+ Mix sałat z pomidorem, ogórkiem, rzodkiewką i 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 wielowarzywna z ziemniakami (400g) / seler, mleko, gorczyca, jaja, soja, pszenica / 2. Ryż zapiekany z jabłkiem (300g) / 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. Galaretka drobiowa (80g) / soja, gorczyca, seler / + cytryna (20g) 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]: 2058.4 Białko [g]: 81,9 Tłuszcz [g]: 62,9 Kwasy tł.nasycone [g]: 27,3 Węglowodany og. [g]: 306,7 Cukier [g]: 39,39 Błonnik [g]: 31,49 Sód [mg]: 3917.83 Sól [g]: 9,79

* 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.

2026-10-08 Czwartek

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) / mleko / + papryka świeża (50g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 4. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 5. Kakao z mlekiem i cukrem (250g) / mleko , soja /	1. Zupa pomidorowa z ryżem (400g) /mąka pszenna , seler , mleko / 2. dieta podstawowa: Wątróbka drobiowa duszona z cebulka we własnym sosie (100g) / mleko , pszenica / + Sałatka z ogórka kiszzonego z musztarda (100g) / gorczyca / + Ziemniaki (150g) / mleko / dieta łatwostrawna: Pulpet drobiowy gotowany we własnym sosie (100g) / pszenica , jaja , mleko / + Marchewka z groszkiem (100g) / pszenica , mleko / + Ziemniaki (150g) / mleko / (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: Salceson (80g) + Ogórek kiszony (70g) + musztarda (10g) / gorczyca / 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 z cukrem (250g)

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1989 Białko [g]: 93,3 Tłuszcz [g]: 71,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 27,3 Węglowodany og. [g]: 249.14 Cukier [g]: 27,14 Błonnik [g]: 12,94 Sód [mg]: 3416.39 Sól [g]: 8,54	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1692.6 Białko [g]: 87,4 Tłuszcz [g]: 35,3 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,5 Węglowodany og. [g]: 264.23 Cukier [g]: 28,89 Błonnik [g]: 16,17 Sód [mg]: 2336.67 Sól [g]: 5,84
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Twarożek (80g) / mleko / + papryka świeża (50g) 2. Masło (7g) / mleko / 3. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 4. Kakao z mlekiem bez cukru (250g) / mleko , soja /	1. Jabłko pieczone (150g)	1. Zupa pomidorowa z ryżem (400g) /mąka pszenna , seler , mleko / 2. Pulpet drobiowy gotowany we własnym sosie (100g) / pszenica , jaja , mleko / + Marchewka z groszkiem (100g) / pszenica , mleko / + Ziemniaki (150g) / mleko / (100g) 3. Herbata bez cukrem i cytryną (250g)	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 bez cukru (250g)

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: Energia [kcal]: 1658.8 Białko [g]: 88,4 Tłuszcz [g]: 36 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,7 Węglowodany og. [g]: 261.79 Cukier [g]: 44,39 Błonnik [g]: 33,36 Sód [mg]: 2185.81 Sól [g]: 5,46
--

* 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.

2026-10-09 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 kminkowa z lanym ciastem (400g) / seler , mleko , jaja , soja , gorczyca , pszenica / 2. Ryba pieczona z pomidorami i cukinią (150g) / ryba / 3. Ziemniaki (150g) / mleko / 4. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Bułka pszenna (100g) /mąka pszenna / 2. Ser topiony (17g) / mleko /	1. 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]: 1524.9 Białko [g]: 72,4 Tłuszcz [g]: 35,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,7 Węglowodany og. [g]: 235,6 Cukier [g]: 19,64 Błonnik [g]: 14,18 Sód [mg]: 2262.01 Sól [g]: 5,65	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1524.9 Białko [g]: 72,4 Tłuszcz [g]: 35,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 16,7 Węglowodany og. [g]: 235,6 Cukier [g]: 19,64 Błonnik [g]: 14,18 Sód [mg]: 2262.01 Sól [g]: 5,65
--	---

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 kminkowa z lanym ciastem (400g) / seler , mleko , jaja , soja , gorczyca , pszenica / 2. Ryba pieczona z pomidorami i cukinią (150g) / ryba / 3. Ziemniaki (150g) / mleko / 4. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Bułka graham (100g) /mąka graham , mąka pszenna / 2. Ser topiony (17g) / mleko /	1. Twarożek (80g) / mleko / + 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]: 1567.3 Białko [g]: 81,4 Tłuszcz [g]: 40,5 Kwasy tł.nasycone [g]: 19,7 Węglowodany og. [g]: 233,4 Cukier [g]: 27,42 Błonnik [g]: 28,67 Sód [mg]: 2226.76 Sól [g]: 5,56

* 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.

2026-10-10 Sobota

Dieta podstawowa. Dieta łatwo strawna.

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Pasta serowo - jajeczna (80g) /jaja, mleko/ 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 kalafiorowa z ryżem (400g) /seler, mleko/ 2. Leczo z cukinii z mięsem wieprzowym mielonym (150g) /pszenica, mleko/ 3. Ziemniaki (150g) /mleko/ 4. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Drożdżówka (50g) /mąka pszenna, jaja/ 2. Wędlina (40g) /białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ + 3. Pomidor (30g) 4. Masło (7g) /mleko/ 5. Chleb graham (75g) /mąka graham, mąka pszenna/ 6. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna/ 7. Herbata z cukrem (250g)	

Dieta podstawowa: Energia [kcal]: 1626.8 Białko [g]: 65,2 Tłuszcz [g]: 44,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,5 Węglowodany og. [g]: 247,99 Cukier [g]:29,9 Błonnik [g]:14,21 Sód [mg]: 2035.35 Sól [g]:5,08	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1626.8 Białko [g]: 65,2 Tłuszcz [g]: 44,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,5 Węglowodany og. [g]: 247,99 Cukier [g]:29,9 Błonnik [g]:14,21 Sód [mg]: 2035.35 Sól [g]:5,08
---	--

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Pasta serowo - jajeczna (80g) /jaja, mleko/ 2. Masło (7g) /mleko/ 3. Chleb graham (125g) /mąka graham, mąka pszenna/ 4. Herbata bez cukru (250g)	1. Jabłko (150g)	1. Zupa kalafiorowa z ryżem (400g) /seler, mleko/ 2. Leczo z cukinii z mięsem wieprzowym mielonym (150g) /pszenica, mleko/ 3. Ziemniaki (150g) /mleko/ 4. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Kefir naturalny (200g) /mleko/ 2. Wędlina (40g) /białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca/ + 3. Pomidor (30g) 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]: 1480.8 Białko [g]: 65 Tłuszcz [g]: 45,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 18,7 Węglowodany og. [g]: 215,81 Cukier [g]:33,36 Błonnik [g]:26,99 Sód [mg]: 1726.24 Sól [g]: 4,31
--

* 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.

* Zastrzega się zmiany w jadłospisie.

2026-10-11 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. Bułka wrocławska (50g) /mąka pszenna / 4. Chleb pszenny baltonowski (75g) /mąka pszenna , mąka żytnia / 5. Herbata z cukrem (250g)	1. Zupa jarzynowa z makaronem (400g) / pszenica, seler, mleko / 2. Schab duszony w sosie własnym (100g)/mąka pszenna, mleko / 3. Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100g) 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata z cukrem i cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 1. Twarożek z rzodkiewką (80g) / mleko / 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]: 1397 Białko [g]: 65,6 Tłuszcz [g]: 36,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,5 Węglowodany og. [g]: 208,21 Cukier [g]:31,09 Błonnik [g]:15,01 Sód [mg]: 1957.36 Sól [g]:4,89	Dieta łatwo strawna: Energia [kcal]: 1397 Białko [g]: 65,6 Tłuszcz [g]: 36,8 Kwasy tł.nasycone [g]: 15,5 Węglowodany og. [g]: 208,21 Cukier [g]:31,09 Błonnik [g]:15,01 Sód [mg]: 1957.36 Sól [g]:4,89
--	---

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
1. Wędlina (40g) / białko sojowe, mleko, jaja, seler, gorczyca / 2. Pomidor (30g) 3. Masło (7g) / mleko / 4. Chleb graham (125g) /mąka graham , mąka pszenna / 5. Herbata bez cukru (250g)	1. Jogurt naturalny (150g) / mleko / 2. Schab duszony w sosie własnym (100g)/mąka pszenna, mleko / 3. Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100g) 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Zupa jarzynowa z makaronem (400g) / pszenica, seler, mleko / 2. Schab duszony w sosie własnym (100g)/mąka pszenna, mleko / 3. Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100g) 4. Ziemniaki gotowane (150g) / mleko / 5. Herbata bez cukru z cytryną (250g)	1. Jabłko (150g) 1. Twarożek z rzodkiewką (80g) / 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]: 1426.4 Białko [g]: 71,8 Tłuszcz [g]: 39,6 Kwasy tł.nasycone [g]: 17,1 Węglowodany og. [g]: 206,62 Cukier [g]:30,81 Błonnik [g]:22,22 Sód [mg]: 1870.1 Sól [g]: 4,67

* 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.

* Zastrzegam się zmiany w jadłospisie.

