

24.02.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPÓSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Parówka drobiowa, pomidor, ketchup, chleb, masło, herbata D01, D02, D03(bez ketchupu)	G G	Chleb pszenny	30-90g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Parówka drobiowa	100g	SOJ, G
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi, chleb, masło, herbata D05, D11, D12	G G	Pomidor świeży	50g	-
		Ketchup	20g	-
		Płatki jęczmienne	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
II ŚNIADANIE Owsianka z brzoskwinia i ananasem D01, D02, D05	G	Mleko 2%	150ml	M
		Płatki owsiane	30g	G
		Brzoskwinia w syropie	20g	-
		Ananas w syropie	9g	-
		Budyń	13g	-
Budyń D03(bez cukru), D11, D12	G	Cukier	3g	-
OBIAD Zupa krem brokułowa z grzankami D01, D02, D03, D11, D12	G	Kości wywar	200ml	-
		Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka korzeń	7g	-
		Por świeży	3g	-
Zupa krem jarzynowa z grzankami D05	G	Seler korzeń	6g	SEL
		Masło 82%	4g	M
		Mleko 2%	10g	M
		Olej	5ml	-
Wątróbka z warzywami w sosie własnym D01, D02, D03	D	Mąka pszenna	15g	G
		Ziemniaki	130g	-
		Brokuł mrożony	75g	-
Mięso drobiowe duszone w sosie własnym D05, D11, D12	D	Śmietanka 30%	5ml	M
		Ser topiony	1g	M
		Bułka pszenna czerstwa	30g	G
Ziemniaki D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Wątróbka drobiowa	100g	-
		Włoszczyzna	12g	SEL
		Mąka pszenna	10g	G
Surówka z ogórka kiszzonego z olejem D01, D02, D03	BO	Filet drobiowy-mięso surowe	100g	-
		Ziemniaki	250g	-
		Szpinak mrożony	100g	-
		Ogórek kiszony	56g	-
		Marchew świeża	20g	-
Szpinak na ciepło D05, D11, D12	G	Seler korzeń świeży	15g	SEL
		Pietruszka korzeń świeża	15g	-
		Cebula świeża	2g	-
		Mieszanka kompotowa mrożona	12g	-
		Porzeczka czarna mrożona	12g	-
Kompot owocowo- porzeczkowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, czosnek świeży]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
KOLACJA Sałatka z kaszy jęczmiennej, chleb, masło, bawarka D01, D02(bez papryki), D03	G G	Chleb pszenny	30-90g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Kasza jęczmienna	30g	G
		Filet drobiowy- mięso surowe	30g	-
		Olej	6ml	-
		Papryka czerwona świeża	30g	-
Zupa mleczna z ryżem białym, chleb, masło, herbata D05, D11, D12	G G	Ogórek kiszony	30g	-
		Kukurydza konserwowa	10g	-
		Mleko 2%	100ml	M
		Herbata	130ml	-
		Ryż biały	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tl.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bl.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził:

24.02.2026r.

LEGENDA:

Oznaczenia sposobu obróbki posiłku:

BO- Bez obróbki cieplnej

PI- Pieczenie

S- Smażenie

GO- Gotowanie

PA- Parowanie

D- Duszenie

GR- Grillowanie

Oznaczenia alergenów:

G- Zboża zawierające gluten

M- Mleko i pochodne wraz z laktozą

J- Jaja i pochodne

R- Ryby i pochodne

O- Orzechy: włoskie, laskowe, ziemne, pekan, nerkowce, pistacje, migdały

SEL- Seler i pochodne

GOR- Gorczyca i produkty pochodne

SOJ- Soja i pochodne

SEZ- Nasiona sezamu i pochodne

Oznaczenia wskaźników odżywczych:

E- Wartość energetyczna

B- Białko ogółem

T- Tłuszcz ogółem

Kw. Tł. Nasy.- Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem

W- Węglowodany ogółem

Cukry- w tym cukry

Bł.- Błonnik pokarmowy

S- Sód

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na brak składnika potrawy.

Dokładny bilans wartości odżywczej jest przeprowadzany w danym dniu.

Skład potraw, wykaz alergenów oraz wartość odżywcza posiłków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tł.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bł.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził: