

Jadłospis 21.02.2026 SOBOTA

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6, 11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 65g (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1, 7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 65g (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1, 7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 65g (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 65g (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kisiel (1)	Kisiel (1)	Kisiel (1)	Kefir (7)
Obiad	Zupa grysikowa- 500ml (1,9),(G) Udko pieczone, (P) Sos własny (1); (G) Ziemniaki (G) Marchew z groszkiem- (1) s200/20g(G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (1,9), (G) Udko gotowane, (G) Sos własny (1); (G) Ziemniaki (G) Marchew gotowana- s200g (G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (1,9), (G) Udko gotowane, (G) Sos własny (1); (G) Ziemniaki (G) Marchew gotowana- s200g (G) Kompot jabłkowy	Zupa jarzynowa- 500ml (1,9), (G) Udko gotowane, (G) Sos własny (1); (G) Ziemniaki (G) Fasolka z wody, (G) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata
Kolacja II	Kefir (7)	Kefir (7)	Kefir (7)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11) , Masło- 5 g (7) , Szynka drobiowa (6,9,10,11) - 20g
	E: 2402 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1840 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2401 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg

Jadłospis 22.02.2026 NIEDZIELA

Numer diety:	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g/ psychiatria- 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata OMP + jajko gotowane (3), serek naturalny (7)	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7) ; Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,7,9) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7) ; Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,7,9) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,7,9) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	OMP- kasza manna (1,7)	Kasza manna (1,7)	Kasza manna (1,7)	Jabłko
Obiad	Zupa barszcz biały z ziemniakami- 500ml (1,9) , (G) Pieczeń rzymska –s80g (1,3,9); (P) Sos pomidorowy (1) (G) Ziemniaki (G) Surówka z białej kapusty (3,7,9,10) , Kompot jabłkowy	Zupa krupnik ryżowy- 500ml (1, 9) , (G) Pieczeń rzymska –s80g (1,3,9); (P) Sos pomidorowy (1) (G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem- 200g (G) Kompot jabłkowy	Zupa krupnik ryżowy - 500ml (1, 9) , (G) Pieczeń rzymska –s80g (1,3,9); (P) Sos pomidorowy (1) (G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem- 200g (G) Kompot jabłkowy	Zupa krupnik ryżowy - 500ml (1, 9) , (G) Pieczeń rzymska- s80g (1,3,9); (P) Ziemniaki (G) Surówka z białej kapusty (3,7,9,10) , Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Kiełbasa biała na ciepło (6,9,10,11) (G) Chrzan, Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11) , masło- 5 g (7) , Polędwica sopocka (6,9,10,11) - 20g
	E: 2402 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1840 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2401 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg

Jadłospis 23.02.2026 PONIEDZIAŁEK

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku- 300ml/psychiatria- 500ml (1,7); Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Ser żółty- 50g (7), Sałata, Pomidor, Herbata OMP +dżem porzeczkowy	Płatki owsiane na mleku- 300ml/psychiatria- 500ml (1,7); Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Płatki owsiane na mleku- 300ml/psychiatria- 500ml (1,7); Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g(1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11),), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata
II śniadanie	Jabłko pieczone	Jabłko pieczone	Jabłko pieczone	Jabłko
Obiad	Zupa marchwianka- 500 ml (1,9), (G) Kotlet drobiowy (9); (P) Ziemniaki (G) Surówka z kapusty kiszonej, Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka-500ml (1,9), (G) Filet drobiowy gotowany (9); (G) Ziemniaki (G) Puree z marchwi i brokuła, (G) Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka- (1,9), (G) Filet drobiowy gotowany (9); (G) Ziemniaki (G) Puree z marchwi i brokuła,(G) Kompot jabłkowy	Zupa jarzynowa- 500 ml (1,9) (G) Filet drobiowy gotowany (9); (G) Ziemniaki (G) Surówka z kapusty kiszonej, Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka - 40g (6,9,10,11), Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka - 40g (6,9,10,11), Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka - 40g (6,9,10,11), Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Jabłko	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11), masło- 5 g Polędwica sopocka (6,9,10,11)- 20g
	E: 2402 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1840 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2401 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg

Jadłospis 24.02.2026 WTOREK

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka kanapkowa 50g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor, Herbata OMP + miód, serek naturalny (7)	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka kanapkowa - 50g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka kanapkowa - 50g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka kanapkowa - 50g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata
II śniadanie	Budyń (1, 7)	Budyń (1, 7)	Budyń (1, 7)	Jabłko
Obiad	Zupa buraczkowa- 500ml (9),(G) Bitka z karkówki- s110g (1,9); (D) Ziemniaki(G) Kapusta czerwona duszona(D) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa - 500ml (9),(G) Bitka gotowana ze schabu - s110g (1,9); (G) Ziemniaki (G) Puree z marchwi i kalafiora(G) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa – 500ml (9)(G) (9), Bitka gotowana ze schabu – s110g (1,9); (G) Ziemniaki (G) Puree z marchwi i kalafiora G) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa- 500ml (9),(G) Bitka gotowana ze schabu - s110g (1,9);(G) Ziemniaki Kalafior z wody(G) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Ser żółty- 50g (7), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Kefir (7)	Kefir (7)	Kefir (7)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11) , masło- 5 g (7) , Kiełbasa szynkowa (6,9,10,11) - 20g
	E: 2403 kcal Białko 123 g – 492 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 32 g Sód 1850 mg	E: 2400 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 52 g Błonnik 32 g Sód 1820 mg	E: 2400 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 52 g Błonnik 32 g Sód 1820 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg

Jadłospis 25.02.2026 ŚRODA

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Kaszka na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50 g (6,9,10,11) Serek śmietankowy- (7), Sałata, Pomidor, Herbata OMP + ser żółty (7)	Kaszka na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Serek śmietankowy- (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Kaszka na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Serek śmietankowy- (7) Polędwica sopocka 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Serek śmietankowy- (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Legumina z galaretki (1)	Legumina z galaretki (1)	Legumina z galaretki (1)	Kefir (7)
Obiad	Zupa ogórkowa- 500ml (9), (G) Pulpet gotowany (1,3,9);(G) Sos pomidorowy (1);(G) Ziemniaki(G) Surówka z marchwi i jabłka Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (1, 9),(G) Pulpet gotowany (1,3,9);(G) Sos pomidorowy (1);(G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem;(G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (1,9),(G) Pulpet gotowany (1,3,9);(G) Sos pomidorowy (1);(G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem; (G) Kompot jabłkowy	Zupa ogórkowa- 500ml (9),(G) Pulpet gotowany (1,3,9);(G) Ziemniaki(G) Buraki z jabłkiem bez cukru(G)
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (1)	Jogurt naturalny (1)	Jogurt naturalny (1)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11) , masło- 5 g (7) , Polędwica sopocka (6,9,10,11) - 20g
	E: 2402 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1840 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2401 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg

Jadłospis 26.02.2026 Czwartek

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03, D06
Śniadanie	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska- 40g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor, Herbata OMP- dżem porz., serek śmietankowy (7)	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kaszka manna (1,7) ZOL/OMP – Drożdżówka (1,3,7)	Kaszka manna (1,7)	Kaszka manna (1,7)	Kefir
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1,9) (G) Udko pieczone,(P) Marchewka z groszkiem (1);(G) Ziemniaki (G) Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1,9) (G) Udko gotowane (9);(G) Ziemniaki (G) Marchew gotowana s200g, (G) Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1,9), (G) Udko gotowane (9); Ziemniaki (G) Marchew gotowana s200g (G) , Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1,9) (G) Udko gotowane (,9);(G) Ziemniaki (G) Ogórek kiszony, Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Jabłko	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11), Masło- 5 g (7), Kiełbasa szynkowa (6,9,10,11)- 20g
	E: 2402 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1830 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2403 kcal Białko 123 g – 492 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg

Jadłospis 27.02.2026 PIĄTEK

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03, D06
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy125g/ psychiatra 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata OMP + miód, dżem trusk.	Płatki owsiane na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,7,9), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Płatki owsiane na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,7,9), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,9), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11),Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Galaretka z jabłkiem (1)	Galaretka z jabłkiem (1)	Galaretka z jabłkiem (1)	Jabłko
Obiad	Zupa ziemniaczana- 500ml (9),(G) Dorsz pieczony (1,4,9);(P) Sos warzywny (1,9); Ziemniaki,(G) Kompot jabłkowy	Zupa ziemniaczana- 500ml (9),(G) Ryba gotowana (1,349); Sos warzywny(1,9); Ziemniaki, (G) Kompot jabłkowy	Zupa ziemniaczana- 500ml (9),(G) Ryba gotowana (1,4,9); (G) Sos warzywny (1,9); (G) Ziemniaki, (G) Kompot jabłkowy	Zupa ziemniaczana- 500ml (9),(G) Dorsz pieczony (1,4,9);(P) Sos warzywny (1,9); (G) Ziemniaki,(G) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Ogórek- 50g, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Kefir (1)	Kefir (1)	Kefir (1)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11), masło- 5g (7),Kiełbasa szynkowa (6,9,10,11)- 20g
	E: 2402 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1830 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2399 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	E: 2403 kcal Białko 123 g – 492 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg

Jadłospis 28.02.2026 SOBOTA

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03, D06
Śniadanie	Makaron na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Ser żółty- 50 g (7), Szynka gotowana- 40g (6,9,10,11),Sałata, Pomidor, Herbata OMP + dżem, twaróg (7)	Makaron na mleku- 300ml/ psychiatria-500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Szynka gotowana- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Makaron na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Szynka gotowana- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Szynka gotowana- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Jogurt naturalny (7)	Jabłko pieczone	Jabłko pieczone	Kefir (7)
Obiad	Zupa jarzynowa 500ml (9), (G) Gulasz z warzywami (1, 9); (G) Kasza gryczana (1)(G) Kompot jabłkowy	Zupa ryżowa 500ml (1,9), (G) Gulasz z warzywami (1,9); (G) Ziemniaki(G) Kompot jabłkowy	Zupa ryżowa 500ml (1,9), (G) Gulasz z warzywami (1,9);(G) Ziemniaki (G) Kompot jabłkowy	Zupa jarzynowa 500ml (9), (G) Gulasz z warzywami -110g (1,9);(G) Kasza gryczana (1) (G) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), , Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (7), Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (1)	Jogurt naturalny (1)	Jogurt naturalny (1)	Chleb żytni- 40g (1,3,5,6,11), masło- 5 g (7), Polędwica sopocka (6,9,10,11)- 20g
	E: 2401 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% NKT:18 g Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 50% w tym cukry 54 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg	E: 2400 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 52 g Błonnik 32 g Sód 1830 mg	E: 2400 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% NKT:18 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 52 g Błonnik 32 g Sód 1830 mg	E: 2398 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% NKT:17 g Węglowodany 306 g – 1224 kcal – 51% w tym cukry 51 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg

Jadłospis 01.03.2026 Niedziela Wartość energetyczna: ok. 2200kcal/ Psychiatria 2400kcal

Numer diety:	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Ryż na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska- 40g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor, Herbata OMP- dżem, serek śmietankowy (7)	Ryż na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Ryż na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska - 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło-16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska - 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kisiel (1,7)	Kisiel (1,7)	Kisiel (1,7)	Jabłko
Obiad	Zupa pieczarkowa- 500ml (9),(G) Kotlet schabowy -80g (1,3,9) (S) Ziemniaki (G) Surówka z selera- 200g (3,7,9,10), Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka -500ml (9),(G) Schab gotowany w sosie-110g (1,9); (G) Ziemniaki (G) Puree z marchwi i kalafiora 200g (G) Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka - 500ml (9),(G) Schab gotowany w sosie-110g (1,9); (G) Ziemniaki (G) Puree z marchwi i kalafiora -200g (7) (G) Kompot jabłkowy	Zupa pieczarkowa- 500ml (9),(G) Schab gotowany w sosie-110g (1,9);(G) Ziemniaki (G) Surówka z selera- 200g (3,7,9,10), Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Serek naturalny (7), Pomidor, Kawa z mlekiem (7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Serek naturalny (7), Pomidor, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Serek naturalny- (7), Pomidor, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Serek naturalny (7), Pomidor, Ogórek - 50g, Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)
Wartość odżywcza	Energia: 2402 kcal, Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% w tym nasycone 19 g Węglowodany 307 g – 1228 kcal – 51% w tym cukry 56 g Błonnik 29 g Sód 1750 mg	Energia: 2398 kcal, Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 82 g – 738 kcal – 31%, w tym nasycone 21 g Węglowodany 293 g – 1172 kcal – 49% w tym cukry 52 g Błonnik 31 g Sód 1820 mg	Energia: 2398 kcal, Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 82 g – 738 kcal – 31% w tym nasycone 21 g Węglowodany 293 g – 1172 kcal – 49% w tym cukry 52 g, Błonnik 31 g Sód 1820 mg	Energia: 2400 kcal Białko 115 g – 460 kcal – 19% Tłuszcze 80 g – 720 kcal – 30% w tym nasycone 20 g Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 58 g Błonnik 30 g Sód 1680 mg

Jadłospis 02.03.2026 Poniedziałek

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7) (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g/ psychiatria- 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata OMP + jajko gotowane (3), dżem	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7)(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6, 11), Masło 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7)(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Budyń (1,7)	Budyń (1,7)	Budyń (1,7)	Jogurt naturalny (7)
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1, 9),(G) Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem z sosem koperkowym (7, 9), (P) Ziemniaki,(G) Surówka z marchewki i jabłka Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1, 9), (G) Filet drobiowy gotowany, (G) Sos koperkowy (1,9); (G) Ziemniaki, (G) Marchew gotowana,(G) Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1,9), Filet drobiowy gotowany (G), Sos koperkowy (1,9);(G) Ziemniaki (G) Marchew gotowana, (G) Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1, 9), (G) Filet drobiowy gotowany,(G) Sos koperkowy (1,9) (G) Ziemniaki, (G) Surówka z marchewki i jabłka, Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa - 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa - 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa - 50g (6,9,10,11), Pomidor, (1,7), Herbata
Kolacja II	Jabłko	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko
Wartość odżywcza	Energia: 2405 kcal Białko 125 g – 500 kcal – 21% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% w tym NKT: 18 g Węglowodany 303 g – 1212 kcal – 50% w tym cukry 55 g Błonnik 28 g Sód 1850 mg	Energia: 2396 kcal Białko 112 g – 448 kcal – 19% Tłuszcze 83 g – 747 kcal – 31% w tym NKT: 22 g Węglowodany 300 g – 1200 kcal – 50% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1790 mg	Energia: 2396 kcal Białko 112 g – 448 kcal – 19% Tłuszcze 83 g – 747 kcal – 31% w tym NKT: 22 g Węglowodany 300 g – 1200 kcal – 50% w tym cukry 53 g Błonnik 32 g Sód 1790 mg	Energia: 2401 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% w tym NKT: 20 g Węglowodany 303 g – 1212 kcal – 50% w tym cukry 57 g Błonnik 30 g Sód 1720 mg

STOŁÓWKA PŁATNA

jadłospis na dzień 21.02.2026 SOBOTA

Zupa grysikowa **(1,9)**, udko drobiowe pieczone **(1,9)**, marchewka z groszkiem **(7)**,
ziemniaki, sałata ze śmietaną **(7)**, kompot jabłkowy

dieta

zupa grysikowa **(1,9)**, udko gotowane, ziemniaki, marchew gotowana, kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 22.02.2026 NIEDZIELA

Zupa barszcz biały z ziemniakami **(1,9)**, pieczeń rzymska **(1,3,9)**, sos pomidorowy **(1)**, ziemniaki,
surówka z białej kapusty **(3,7,9,10)**,

kompot jabłkowy

dieta

Zupa krupnik ryżowy **(1,9)**, pieczeń rzymska **(1,3,9)**, ziemniaki, buraki z jabłkiem, fasolka z wody, kompot
jabłkowy

jadłospis na dzień 23.02.2026 PONIEDZIAŁEK

zupa marchwianka **(1,9)**, kotlet Devollaile **(1,3)**, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej,

puree z marchwi i brokuła,

kompot jabłkowy

dieta

zupa marchwianka **(1,9)**, filet drobiowy gotowany, ziemniaki, puree z marchwi i brokuła,
sałata ze śmietaną **(7)**, kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 24.02.2026 WTOREK

Zupa buraczkowa **(7,9)**, bitka z karkówki **(1,9)**, ziemniaki,

kapusta czerwona duszona, kalafior z wody, kompot jabłkowy

dieta

zupa ryżowa **(1, 9)**, bitka gotowana, ziemniaki, marchew gotowana, kalafior z wody, kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 25.02.2026 ŚRODA

zupa ogórkowa **(9)**, pulpet gotowany **(1,3,9)**, sos pomidorowy **(1)**,

ziemniaki, surówka z marchwi i jabłka, kompot jabłkowy

dieta

zupa grysikowa **(1, 9)**, pulpet gotowany **(1,3,9)**, sos pomidorowy **(1)**, ziemniaki, buraki z jabłkiem,
sałata ze śmietaną **(7)**,
kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 26.06.2026 CZWARTEK

Zupa pomidorowa z ryżem **(1,9)**, udko drobiowe gotowane **(1,9)**, marchewka z groszkiem **(1)**,
ziemniaki,

sałatka z ogórków kiszonych

kompot jabłkowy

dieta

Zupa pomidorowa z ryżem **(1,9)**, zupa grysikowa **(1,9)**, udko gotowane, ziemniaki, marchew gotowana,
kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 27.02.2026 PIĄTEK

zupa ziemniaczana **(9)** dorsz pieczony **(1,4,9)**, sos warzywny **(1)**, ziemniaki, surówka z białej kapusty,
kalafior z masłem i bułką tartą **(1,7)**, kompot jabłkowy

dieta

zupa z buraków **(9)**, filet rybny gotowany **(4)**, sos warzywny **(1,9)**, ziemniaki,
kalafior z masłem i bułką tartą **(1,7)**, kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 28.02.2026 SOBOTA

zupa jarzynowa **(9)**, gulasz z warzywami **(1,9)**, kasza gryczana **(1)**, sałata ze śmietaną **(7)**, kompot jabłkowy

dieta

zupa ryżowa **(9)**, gulasz z warzywami **(1,9)**, ziemniaki, sałata ze śmietaną **(7)**, kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 01.03.2026 Niedziela

Zupa pieczarkowa- 500ml (9),

Kotlet schabowy -80g (1,3,9); Sos własny (1); Ziemniaki, Surówka z selera (3,7,9,10), fasolka z wody
Kompot jabłkowy

Dieta

Zupa ryżowa- 500ml (1,9),

Schab gotowany w sosie własnym-80g (1,9); Ziemniaki, Puree z marchwi i kalafiora (7), Kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 02.03.2026 Poniedziałek

Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1,9),

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem (7), Ziemniaki,
Surówka z marchewki i jabłka, sałata ze śmietaną (7),
Kompot jabłkowy

dieta

Zupa pomidorowa z ryżem- 500ml (1,9),

Filet drobiowy gotowany, Sos szpinakowy (1); Ziemniaki, Marchew gotowana,
Kompot jabłkowy

Sposoby obróbki termicznej posiłku:

(G) - GOTOWANIE (S) - SMAŻENIE (P) - PIECZENIE (D) - DUSZENIE

Nomenklatura diet dla osób dorosłych:

D01 Dieta podstawowa

D02 Dieta łatwostrawna

D03Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

D04 Dieta wegańska

D05 Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

D06 Dieta bogatoresztkowa

D07 Dieta bogatobiałkowa

D08 Dieta niskobiałkowa

Diety o zmienionej konsystencji wg IDDSI* D09

D10 Dieta przetarta*

D11 Dieta papkowata*

D12 Dieta płynna wzmocniona

Dieta specjalna z modyfikowaną zawartością składników pokarmowych D13

A) D13A Dieta z ograniczeniem białka naturalnego -PKU

B) D13B Dieta z ograniczeniem długołańcuchowych kwasów tłuszczowych

C) D13C Dieta ketogenna i jej modyfikacje

Kody i nomenklatura diet dla dzieci i młodzieży:P01. Dieta podstawowa P02. Dieta łatwostrawna
P03. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

P04. Dieta wegańska

Dieta specjalna z modyfikowaną zawartością składników pokarmowych P13.

P13A Dieta z ograniczeniem białka naturalnego - PKU

P13B Dieta z ograniczeniem długołańcuchowych kwasów tłuszczowych

P13C Dieta ketogenna i jej modyfikacje

Dieta z modyfikowaną zawartością składników mineralnych P14

P14A Małosodowa

P14B Ubogopotasowa

P14C Ubogofosforanowa

Dieta indywidualna P15

Oznaczenia alergenów

1. GLU - Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:

- a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);
- b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);
- c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
- d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

2. SKR - Skorupiaki i produkty pochodne;

3. JAJ - Jaja i produkty pochodne;

4. RYB - Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. OZI - Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. SOJ - Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);

b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;

c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. MLE - Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu, etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;

8. ORZ - Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. SEL - Seler i produkty pochodne;

10. GOR - Gorczyca i produkty pochodne;

11. SEZ - Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. SO2 - Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. ŁUB - Łubin i produkty pochodne;

14. MCK - Mięczaki i produkty pochodne.

15. * - produkt może zawierać śladowe ilości białka soi, gorczycy, selera, glutenu, mleka, orzechów.