

Jadłospis 11.03.2026 Środa

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Makaron na mleku 300ml/psychiatria- 500ml (1,3,7); (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, serek śmietankowy	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,3,7); (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 (1,3,7); (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	Budyń (1,7) (G)	Budyń (1,7) (G)	Budyń (1,7) (G)	Kefir (7) (G)
Obiad	Zupa jarzynowa 500ml (9), (G) Pulpet gotowany (1,3,9); (G) Sos pomidorowy (1); (G), Buraki z jabłkiem (G) Kompot jabłkowy	Zupa ryżowa 500ml (9), (G) Pulpet gotowany (1,3,9); (G) Sos pomidorowy (1); (G), ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem (G), Kompot jabłkowy	Zupa ryżowa 500ml (9),(G) Pulpet gotowany (1,3,9); (G), ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem (G) Sos pomidorowy (1); (G), Kompot jabłkowy	Zupa jarzynowa 500ml (9), (G) Pulpet gotowany (1,3,9); (G), ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem (G) Sos pomidorowy (1); (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, 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 bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Jabłko	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko
Wartości odżywcze	Kcal: 2402 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 306 g – 1224 kcal – 51% w tym cukry 52 g w tym nasycone 18 g Błonnik 31 g Sód 1820 mg	Kcal: 2398 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 311 g – 1244 kcal – 51% w tym cukry 49 g w tym nasycone 17 g Błonnik 30 g Sód 1760 mg	Kcal: 2398 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 311 g – 1244 kcal – 51% w tym cukry 49 g w tym nasycone 17 g Błonnik 30 g Sód 1760 mg	Kcal: 2401 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g w tym nasycone 19 g Błonnik 32 g Sód 1790 mg

Jadłospis 12.03.2026 Czwartek

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
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); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata OMP + jajko gotowane	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); 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 (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11),Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	ZOL/OMP - Galaretka mięsna(G) Kisiel (1) (G)	Kisiel (1) (G)	Kisiel (1) (G)	Papryka świeża
Obiad	Barszcz biały-500ml (1,9)(G) Potrawka z udka kurczaka gotowana na słodko, (1,3,9,12); (G) ryż (1)(G) Marchew z groszkiem(G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa -500ml(1,9)((G) Potrawka z udka kurczaka gotowana, (1,3,9); (G)ryż(1) (G) Marchew z groszkiem(G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa-500ml(1,9)((G) Potrawka z udka kurczaka gotowana (1,3,9); (G) ryż(1)(G) Marchew z groszkiem(G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa-500ml(1,9) (G) Potrawka z udka kurczaka gotowana (1,3,9); (G), ryż brązowy(1)((G) Surówka colesław 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 (7)	Galaretka z jabłkiem (1) ; (G)	Galaretka z jabłkiem (1) (G)	Jabłko
Wartości odżywcze	Kcał: 2404 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 308 g – 1232 kcal – 51% w tym cukry 50 g w tym nasycone 18 g Błonnik 30 g Sód 1810 mg	Kcał:2399 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 75 g – 675 kcal – 28% Węglowodany 312 g – 1248 kcal – 52% w tym cukry 48 g w tym nasycone 17 g Błonnik 31 g Sód 1740 mg	Kcał:2399 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 75 g – 675 kcal – 28% Węglowodany 312 g – 1248 kcal – 52% w tym cukry 48 g w tym nasycone 17 g Błonnik 31 g Sód 1740 mg	Kcał: 2401 kcal Białko 123 g – 492 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 51% w tym cukry 52 g w tym nasycone 19 g Błonnik 32 g Sód 1860 mg

Jadłospis 13.03.202 Piątek

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Kaszka manna- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7) ; (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Jajecznica, (7) (S) sałata, Pomidor, Herbata ZOL/OMP + dżem, twaróg (7)	Kaszka manna - 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7) ; (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Serek naturalny (7) sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Kaszka manna - 300ml/ psychiatria-500ml (1,7) ; (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Serek naturalny (7) , sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,9) , Masło- 16,6g (7) ; Jajecznica, (7) (S) sałata,,pomidor, Herbata
II śniadanie	Budyń (1,7) (G)	Budyń (1,7) (G)	Budyń (1,7) (G)	Kefir (7)
Obiad	Zupa buraczkowa- 500ml (9) , (G) Pulpet rybny (1,3,4,9) ; (G) Sos warzywny (1) ; (G) Ziemniaki, (G) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa- 500ml (9) , (G) Pulpet rybny (1,3,4,9) (G); Sos warzywny (1) ; (G)Ziemniaki, (G) Kompot jabłkowy Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa- 500ml (9) , (G) Pulpet rybny (1,3,4,9) ; (G) Sos warzywny (1) ; (G) Ziemniaki, (G) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa- 500ml (9) , (G) Pulpet rybny (1,3,4,9) ; (G) Sos warzywny (1) ; (G)Ziemniaki, (G) Kompot jabłkowy Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Szynka drobiowa-50g (6,9,10,11) , Pomidor, ryż z musem jabłkowym (7,1,9) Kawa z mlekiem (7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Szynka drobiowa-50g (6,9,10,11) , Pomidor, ryż z musem jabłkowym (7,1,9) Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Szynka drobiowa-50g (6,9,10,11) , Pomidor, ryż z musem jabłkowym (7,1,9) , Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (7) , Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor, Kawa z mlekiem (7) , Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)
Wartości odżywcze	Kcał:2401 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 28% Węglowodany 312 g – 1248 kcal – 52% w tym cukry 53 g w tym nasycone 18 g Błonnik 31 g Sód 1780 mg	Kcał: 2396 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 74 g – 666 kcal – 28% Węglowodany 314 g – 1256 kcal – 52% w tym cukry 50 g w tym nasycone 17 g Błonnik 30 g Sód 1720 mg	Kcał: 2396 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 74 g – 666 kcal – 28% Węglowodany 314 g – 1256 kcal – 52% w tym cukry 50 g w tym nasycone 17 g Błonnik 30 g Sód 1720 mg	Kcał: 2403 kcal Białko 124 g – 496 kcal – 21% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 50% w tym cukry 55 g w tym nasycone 19 g Błonnik 32 g Sód 1840 mg

Jadłospis 14.03.2026 Sobota

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); Parówka na ciepło (7,6,9,10), Serek śmietankowy- 65 g (7), Sałata, Pomidor, Herbata OMP +dżem, ser żółty (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); Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Serek śmietankowy- 65 g (7), 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); Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Serek śmietankowy- 65 g (7), 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, Serek śmietankowy- 65 g (7), Pomidor bez skórki, Herbata
II śniadanie	Kaszka manna (1,7) (G)	Kaszka manna (1,7) (G)	Kaszka manna (1,7) (G)	Jabłko
Obiad	Zupa kalafiorowa-500ml(9), (G) Bitka duszona -110g (1,9); (G) Sos własny (1);(G) Ziemniaki (G) Surówka z kapusty kiszanej (3,7,9,10) Kompot jabłkowy	Zupa ziemniaczana-500ml(9), (G) (1,3,9); (G) Bitka gotowana -110g (1,9); (G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem, (G) Kompot jabłkowy	Zupa ziemniaczana-500ml(9), (G) Bitka gotowana -110g (1,9); (G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem, (G) Kompot jabłkowy	Zupa kalafiorowa-500ml(9), (G) Zupa marchwianka 500ml (9) (G) Bitka gotowana -110g (1,9); (G) Sos własny (1); (G) Ziemniaki Buraki z jabłkiem bez cukru (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	Kefir (7)	Kefir (7)/galaretka	Kefir (7)/galaretka	Kefir (7)
Wartości odżywcze	Kcal: 2405 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% Węglowodany 302 g – 1208 kcal – 50% w tym cukry 51 g w tym nasycone 19 g Błonnik 30 g Sód 1830 mg	Kcal: 2399 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 306 g – 1224 kcal – 51% w tym cukry 49 g w tym nasycone 18 g Błonnik 31 g Sód 1760 mg	Kcal: 2399 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 306 g – 1224 kcal – 51% w tym cukry 49 g w tym nasycone 18 g Błonnik 31 g Sód 1760 mg	Kcal:2402 kcal Białko 123 g – 492 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 51% w tym cukry 52 g w tym nasycone 19 g Błonnik 32 g Sód 1880 mg

Jadłospis 15.03.2026 Niedziela

Numer diety	D01, D06, 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/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Herbata ZOL/OMP + jajko gotowane	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) 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	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) 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
II śniadanie	Kisiel (7) (G)	Kisiel (7) (G)	Kisiel (7) (G)	Jogurt naturalny (7)
Obiad	Zupa grochowa- 500ml (7,9), (G) Wątróbka drobiowa (1,3,9); (S,P) Ziemniaki surówka z ogórka kiszzonego	Zupa kalafiorowa- 500ml (7,9), (G) Ziemniaki Pieczeń mielona (1,3,9); (G) Ziemniaki(G) Puree z marchwi (G) Kompot jabłkowy	Zupa kalafiorowa-- 500ml (7,9), (G) Pieczeń mielona (1,3,9); (G) Ziemniaki(G) Puree z marchwi (G) Kompot jabłkowy	Zupa kalafiorowa-- 500ml (7,9), (G) Pieczeń mielona (1,3,9); (G) Ziemniaki(G) surówka z ogórka kiszzonego, Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Galaretką drobiowa (7), Sałata, Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Galaretką drobiowa (7) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Galaretką drobiowa (7) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Galaretką drobiowa (7), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata
Kolacja II	Jabłko/jabłko pieczone	Jabłko/jabłko pieczone (P)	Jabłko/jabłko pieczone (P)	Jabłko
Wartości odżywcze	Kcal: 20387 Białko 123 g – 492 kcal – 21% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 300 g – 1200 kcal – 50% w tym cukry 47 g w tym nasycone 17 g Błonnik 33 g Sód 1850 mg	Kcal: 2397 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 74 g – 666 kcal – 28% Węglowodany 312 g – 1248 kcal – 52% w tym cukry 45 g w tym nasycone 16 g Błonnik 34 g Sód 1780 mg	Kcal: 2397 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 74 g – 666 kcal – 28% Węglowodany 312 g – 1248 kcal – 52% w tym cukry 45 g w tym nasycone 16 g Błonnik 34 g Sód 1780 mg	Kcal: 2403 kcal Białko 124 g – 496 kcal – 21% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 301 g – 1204 kcal – 50% w tym cukry 48 g w tym nasycone 18 g Błonnik 32 g Sód 1890 mg

Jadłospis 16.03.2026 Poniedziałek

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,3,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/psychiatria-160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Ser żółty- 50g (7), Sałata, Pomidor, Herbata OMP +dżem, miód	Płatki owsiane na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,3,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria- 160g (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 (1,3,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/psychiatria- 160g (1,3,5,6,11), Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kaszka manna (7) (G)	Kaszka manna (7) (G)	Kaszka manna (7) (G)	Ogórek świeży
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem -500ml (9), (G) Udko drobiowe, pieczone (1,9); (P) groszek z marchewką Ziemniaki Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem 500ml (9), (G) Udko drobiowe, (1,9); (G) Marchew gotowana (G) Ziemniaki(G) Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem 500ml (9), (G) Udko drobiowe, (1,9); (G), Marchew gotowana (G) Ziemniaki(G) Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z ryżem 500ml (9), (G) Udko drobiowe, (1,9); Surówka z marchewki, Ziemniakiv Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria- 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa zielonogórska- 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 zielonogórska - 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 zielonogórska - 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 zielonogórska - 50g (6,9,10,11), Pomidor, Ogórek - 50g, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Salatka warzywna (7,3,9) (G)	Salatka warzywna (7,3,9) (G)	Salatka warzywna (7,3,9) (G)	Salatka warzywna (7,3,9) (G)
Wartości odżywcze	Kcał 2403 kcal Białko 120 g – 480 kcal – 20% Tłuszcze 80 g – 720 kcal – 30% Węglowodany 300 g – 1200 kcal – 50% w tym cukry 55 g w tym nasycone 20 g Błonnik 30 g Sód 1860 mg	Kcał: 2398 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 309 g – 1236 kcal – 51% w tym cukry 52 g w tym nasycone 18 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	Kcał: 2398 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 309 g – 1236 kcal – 51% w tym cukry 52 g w tym nasycone 18 g Błonnik 31 g Sód 1790 mg	Kcał: 2401 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 51% w tym cukry 54 g w tym nasycone 19 g Błonnik 32 g Sód 1910 mg

Jadłospis 17.03.2026 Wtorek

Numer diety:	D01, P01	D02,D11,D12, P01	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (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	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (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 bez skórki, Herbata	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (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 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	ZOL/OMP -ciasto (1,3,5,6,7,9) budyń (7) (G)	Budyń (7) (G)	Budyń (7) (G)	Jabłko
Obiad	Krupnik z kaszy jęczmiennej 500ml (1,9) , (G) Zraz w sosie węgierskim (1,9) ;; (P) Ziemniaki, Surówka z marchewki Kompot jabłkowy	Krupnik z kaszy jęczmiennej 500ml (1,9) , (G) Zraz ze schabu z marchewką- gotowany (1,9) ; (G) Kompot jabłkowy	Krupnik z kaszy jęczmiennej 500ml (1,9) , (G) Zraz ze schabu z marchewką- gotowany (1,9) ; (G) Kompot jabłkowy	Krupnik z kaszy jęczmiennej 500ml (1,9) , (G) Zraz ze schabu z marchewką- gotowany (1,9) ; (G) Kompot jabłkowy
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) ;;), Masło 16,6g (7) ; Serek śmietankowy- 65g (7) Szynka drobiowa- 40g (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) ; Serek śmietankowy- 65g (7) Szynka drobiowa- 40g (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) ; Serek śmietankowy- 65g (7) Szynka drobiowa- 40g (6,9,10,11) , Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek śmietankowy- 65g (7) Szynka drobiowa- 40g (6,9,10,11) , Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (7)	Jabłko pieczone	Jabłko pieczone	Jogurt naturalny
Wartości odżywcze	Kcał: 2404 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 306 g – 1224 kcal – 51% w tym cukry 53 g w tym nasycone 19 g Błonnik 31 g Sód 1880 mg	Kcał: 2399 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 309 g – 1236 kcal – 51% w tym cukry 50 g w tym nasycone 18 g Błonnik 30 g Sód 1810 mg	Kcał: 2399 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 309 g – 1236 kcal – 51% w tym cukry 50 g w tym nasycone 18 g Błonnik 30 g Sód 1810 mg	Kcał: 2402 kcal Białko 123 g – 492 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 51% w tym cukry 52 g w tym nasycone 19 g Błonnik 32 g Sód 1920 mg

Jadłospis 18.03.2026 Środa

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria-(G) 500ml (1,7) ; Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata OMP – ser żółty (7)	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria-(G) 500ml (1,7) ; Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria-(G) 500ml (1,7) ; Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kisiel (7) (G)	kisiel (7) (G)	kisiel (7) (G)	Papryka świeża
Obiad	Kapuśniak z kiszonej kapusty 500ml (9) , (G) Kotlet mielony (1,3,9) ; (P) Buraki z jabłkiem Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka-500ml (1,9) , (G) Pulpet gotowany ze schabu (1,3,9) ; (G) Buraki z jabłkiem, Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka-500ml (1,9) , (G) Pulpet gotowany ze schabu (1,3,9) ; (G) Buraki z jabłkiem, Kompot jabłkowy	Kapuśniak z kiszonej kapusty 500ml (9) , (G)Pulpet gotowany ze schabu (1,3,9) ; (G) Surówka z marchwi, Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Twaróg ze szczypiorem- 50 g (7) , Polędwica sopocka- 40 g (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) ; 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) ; Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) , Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata
Kolacja II	Kefir (7)	galaretka (1)	galaretka (1)	Kefir (7)
Wartości odżywcze	Kcał: 2402 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 77 g – 693 kcal – 29% Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 51 g w tym nasycone 18 g Błonnik 32 g Sód 1840 mg	Kcał: 2398 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 75 g – 675 kcal – 28% Węglowodany 310 g – 1240 kcal – 52% w tym cukry 48 g w tym nasycone 17 g Błonnik 31 g Sód 1770 mg	Kcał: 2398 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 75 g – 675 kcal – 28% Węglowodany 310 g – 1240 kcal – 52% w tym cukry 48 g w tym nasycone 17 g Błonnik 31 g Sód 1770 mg	Kcał: 2401 kcal Białko 124 g – 496 kcal – 21% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 302 g – 1208 kcal – 50% w tym cukry 52 g w tym nasycone 19 g Błonnik 33 g Sód 1890 mg

Jadłospis 19.03.2026 Czwartek

Numer diety	D01, D06, 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/ psychiatra 160g (1,3,5,6,11),, Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Sałata, pomidor, Herbata OMP + dżem, serek naturalny	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Dżem truskawkowy- 50 g Kawa z mlekiem (1,7), 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); Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Dżem truskawkowy- 50 g 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, sałata Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
II śniadanie	Budyń (7) (G)	Budyń (7) (G)	Budyń (7) (G)	Jabłko
Obiad	Zupa ogórkowa- 500ml (7,9), (G) Gołąbki z mięsem (1,3,9); (G,P), Buraki z jabłkiem Kompot jabłkowy	Zupa Marchwierek (1,9)- - 500ml (7,9),(G) Filet gotowany w jarzynach (1,3,9) (G) Kompot jabłkowy	Zupa Marchwierek (1,9)- - 500ml (7,9),(G) Filet gotowany w jarzynach (1,3,9); (G), Kompot jabłkowy	Zupa ogórkowa- - 500ml 7, 9); (G) Filet gotowany w jarzynach (1,3,9); (G), Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatra 160g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Pasta drobiowa (7), Sałata, Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Pasta drobiowa (7) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Pasta drobiowa (7) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Pasta drobiowa (7), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata
Kolacja II	Koktajl owocowy (7)	Koktajl owocowy (7)	Koktajl owocowy (7)	Koktajl owocowy (7)
Wartości odżywcze	Kcał: 2403 kcal Białko 121 g – 484 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 304 g – 1216 kcal – 51% w tym cukry 52 g w tym nasycone 19 g Błonnik 31 g Sód 1850 mg	Kcał: 2399 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 308 g – 1232 kcal – 51% w tym cukry 50 g w tym nasycone 18 g Błonnik 32 g Sód 1780 mg	Kcał: 2399 kcal Białko 118 g – 472 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 308 g – 1232 kcal – 51% w tym cukry 50 g w tym nasycone 18 g Błonnik 32 g Sód 1780 mg	Kcał :2401 kcal Białko 123 g – 492 kcal – 20% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% Węglowodany 302 g – 1208 kcal – 50% w tym cukry 54 g w tym nasycone 19 g Błonnik 33 g Sód 1900 mg

Jadłospis 20.03.2026 Piątek

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
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); Jajko,-50g (3) (G), Szynka drobiowa-40g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata OMP + dżem, serek śmietankowy (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 drobiowa-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 drobiowa-50G (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Jajko,-50g (3) (G), Szynka drobiowa-50G (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Ryż z musem jabłkowym (1,7) (G)	Ryż z musem jabłkowym (1,7) (G)	Ryż z musem jabłkowym (1,7) (G)	Kefir (7) (G)
Obiad	Barszcz czerwony (1,9) , (G) Makaron z twarogiem (1,3,7,9,10); (G)	Zupa ziemniaczana-500ml (1,9) , (G) Makaron z twarogiem (1,3,7,9,10); (G)	Zupa ziemniaczana-500ml (1,9) , (G) Makaron z twarogiem (1,3,7,9,10); (G)	Zupa ziemniaczana-500ml (1,9) , (G) Makaron z twarogiem (1,3,7,9,10); (G)
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7); Ser żółty - 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	Jabłko pieczone/ Jabłko	Jabłko pieczone/ Jabłko (P)	Jabłko pieczone/ Jabłko (P)	Jabłko
Wartości odżywcze	Kcał: 2403 kcal Białko 122 g – 488 kcal – 20% Tłuszcze 78 g – 702 kcal – 29% Węglowodany 305 g – 1220 kcal – 51% w tym cukry 53 g w tym nasycone 19 g Błonnik 31 g Sód 1830 mg	Kcał: 2398 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 310 g – 1240 kcal – 52% w tym cukry 50 g w tym nasycone 18 g Błonnik 32 g Sód 1770 mg	Kcał: 2398 kcal Białko 119 g – 476 kcal – 20% Tłuszcze 76 g – 684 kcal – 29% Węglowodany 310 g – 1240 kcal – 52% w tym cukry 50 g w tym nasycone 18 g Błonnik 32 g Sód 1770 mg	Kcał: 2402 kcal Białko 124 g – 496 kcal – 21% Tłuszcze 79 g – 711 kcal – 30% Węglowodany 303 g – 1212 kcal – 50% w tym cukry 54 g w tym nasycone 19 g Błonnik 32 g Sód 1870 mg

Stołówka płatna

jadłospis na dzień 11.03.26 Środa

Zupa jarzynowa (1,9)

Paluchy mięsne(1,3,9,7), kapusta kiszona duszona

dieta

Zupa ryżowa (9)(G)

Pulpet gotowany (1,3,9); (G)

Sos pomidorowy (1); (G), ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem (G),

jadłospis na dzień 12.03.26 Czwartek

Barszcz biały **(1,9)**(G)

Potrawka z udka z kurczaka gotowana na słodko, **(1,3,9,12)**; (G) ryż **(1)**(G)

Marchew z groszkiem(G), sałata ze śmietaną **(7)**

dieta

Zupa grysikowa **(1,9)**(G)

Potrawka z kurczaka gotowana, **(1,3,9)**; (G)ryż**(1)** (G)

Marchew gotowana(G)

jadłospis na dzień 13.03.26 Piątek

Zupa buraczkowa **(9)**, (G)

Pulpet rybny **(1,3,9)**(G) Sos warzywny **(1)**; (G) Ziemniaki, (G), mizeria **(7)**

dieta

Zupa buraczkowa **(9)**, (G)

Pulpet rybny **(1,3,4,9)** (G) Sos warzywny **(1)**; (G) Ziemniaki, (G), marchew gotowana

jadłospis na dzień 14.03.26 Sobota

Zupa kalafiorowa**(9)**, (G)

Bitka duszona **(1,9); (G)** Sos własny **(1);(G)**

Ziemniaki (G), Surówka z kapusty kiszonej **(3,7,9,10)**, sałata ze śmietaną **(7)**

Dieta

Zupa ziemniaczana(G)(1,9)

Bitka gotowana (1,9)(G), Ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem, (G)

jadłospis na dzień 15.03.26 Niedziela

Zupa grochowa(7,9), (G)

Wątróbka drobiowa (1,3,9); (S,P)

Ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego, mizeria **(7)**

dieta

Zupa kalafiorowa(7,9), (G)

Ziemniaki, Pieczeń mielona (1,3,9); (G)

Ziemniaki(G), Marchew gotowana(G)

jadłospis na dzień 16.03.2026 Poniedziałek

Zupa pomidorowa z ryżem (9), (G)
Udko drobiowe, pieczone (1,9); (P), Ziemniaki (G)
grostek z marchewką, kapusta kiszona

dieta

Zupa pomidorowa z ryżem(9), (G)
Udko drobiowe gotowane, (1,9); (G), Ziemniaki(G),
Marchew gotowana (G)

jadłospis na dzień 17.03.2026 Wtorek

Krupnik z kaszy jęczmiennej **(1,9)**, (G)

Zrazk w sosie węgierskim **(1,9);**, (P)

Ziemniaki, Surówka z marchewki, sałata ze śmietaną **(7)**

Dieta

Krupnik z kaszy jęczmiennej **(1,9)**, (G)

Zraz ze schabu z marchewka gotowana**(1,9);** (G)

jadłospis na dzień 18.03.2026 Środa

Kapuśniak z kiszonej kapusty **(9)**, (G)

Kotlet mielony **(1,3,9)**; (P)

Buraki z jabłkiem, kapusta kiszona

dieta

Zupa marchwianka-500ml **(1,9)**, (G)

Pulpet gotowany ze schabu**(1,3,9)**; (G), Buraki z jabłkiem

jadłospis na dzień 19.02.2026 Czwartek

Zupa ogórkowa **(7,9)**, (G)

Gołąbki z mięsem **(1,3,9)**; (G,P), buraki z jabłkiem

Dieta

Zupa Marchwianka**(1,9)**(G)

Filet gotowany w jarzynach **(1,3,9)**, gotowane buraczki (G)

jadłospis na dzień 20.03.2026 Piątek

Barszcz czerwony(1,9), (G)

Makaron z twarogiem (1,3,7,9,10); (G)

Dieta

Zupa ziemniaczana(1,9), (G)

Makaron z twarogiem (1,3,7,9,10); (G)

Sposoby obróbki termicznej posiłku:

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

Nomenklatura diet:

D01 Dieta podstawowa

D02 Dieta łatwostrawna

D03 Dieta 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

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. S02 - 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.