

Jadłospis na dzień - 25.07.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Kukurydzianka na mleku	350ml	Kukurydzianka na mleku	350ml
Kiełbaska	1szt	Kiełbaska	1szt
Jabłko	1szt	Jabłko	1szt
Musztarda	15g	Ketchup	15g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1szt	Bułka pszenna	1szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Pomidor	50g
II ŚNIADANIE			
Położnice – Biskopky			5szt
Dzieci – Biskopky			5szt
Cukrzyca – Kanapka z ogórkiem			1szt
Sztuczne Żywnienie – Budyń płynny			200ml
OBIAD			
Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną	450ml	Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną dietetyczna	450ml
Łazanki z mięsem	260g	Hashe mięsne	80g
Kompot	250ml	Fasolka szparagowa gotowana	100g
		Ziemniaki z koperkiem	200g
		Kompot	250ml
		Dodatki: Położnice: Sałata zielona ze śmietaną	1/6szt
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z pasztetem z drobiu			1szt
Położnice – Sok „Kubuś”			1/2szt
Sztuczne Żywnienie – Sok wielowarzywny			100ml
KOLACJA			
Twaróg z koperkiem	80g	Twaróg z koperkiem	80g
Papryka	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II KOLACJA			
Kanapka z rzodkiewką czerwoną	1szt	Kanapka z pasztetem z drobiu	1szt

Jadłospis na dzień - 25.07.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Kukurydzianka na mleku	350ml	Kukurydzianka na mleku	350ml
Kiełbaska	1szt	Kiełbaska	1szt
Jabłko	1szt	Jabłko	1szt
Ketchup	15g	Ketchup	15g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Biskopky			5szt
Dzieci – Biskopky			5szt
Cukrzyca – Kanapka z ogórkiem			1szt
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
OBIAD			
Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną bez śmietany	450ml	Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną bez śmietany	450ml
Hashe mięsne	80g	Hashe mięsne	80g
Salatka z kapusty białej	120g	Fasolka szparagowa gotowana	100g
Fasolka szparagowa gotowana	100g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z pasztetem z drobiu			1szt
Położnice – Sok „Kubuś”			1/2szt
Sztuczne Żywienie – Sok wielowarzywny			100ml
KOLACJA			
Twaróg z koperkiem	80g	Twaróg z koperkiem	80g
Papryka	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z rzodkiewka czerwona	1szt	Kanapka z pasztetem z drobiu	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki

Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.

Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywnienia tel.122730243

Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

...Licencjat Dietetyki...

Sporządził

.....

Sprawdził

.....

Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 26.07.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Pasta z twarogu i wędliny	60g	Pasta z twarogu i wędliny	60g
Pomidor	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka pszenna	1szt	Bułka pszenna	1szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Kisiel owocowy			200ml
Dzieci – Kisiel owocowy			200ml
Cukrzyca – Kisiel owocowy bez cukru			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa koperkowa z lanym ciastem	450ml	Zupa koperkowa z lanym ciastem dietetyczna	450ml
Schab duszony z jarzynami	60g	Schab duszony z jarzynami	60g
Surówka z cukinii i marchwi	120g	Buraki gotowane	100g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Położnice – Galaretka owocowa			200ml
Sztuczne Żywienie – Galaretka płynna			200ml
KOLACJA			
Kiełbasa żywiecka	40g	Kiełbasa żywiecka	40g
Ogórek świeży	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Sałata zielona	
II KOLACJA			
Kanapka z serkiem topionym	1szt	Kanapka z serkiem topionym	1szt

Jadłospis na dzień - 26.07.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Pasta z twarogu i wędliny	60g	Pasta z twarogu i wędliny	60g
Pomidor	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Kisiel owocowy			200ml
Dzieci – Kisiel owocowy			200ml
Cukrzyca – Kisiel owocowy bez cukru			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa koperkowa z lanym ciastem bez śmietany	450ml	Zupa koperkowa z lanym ciastem bez śmietany	450ml
Schab gotowany z jarzynami	60g	Schab gotowany z jarzynami	60g
Surówka z cukinii i marchwi	120g	Buraki gotowane	100g
Buraki gotowane	100g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Położnice – Galaretka owocowa			200ml
Sztuczne Żywienie – Galaretka płynna			200ml
KOLACJA			
Kiełbasa żywiecka	40g	Kiełbasa żywiecka	40g
Ogórek świeży	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z serkiem topionym	1szt	Kanapka z twarogiem	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki
Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.
Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywienia tel.122730243
Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

Licencjat Dietetyki

Sporządził

Sprawdził

Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 27.07.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Owsianka na mleku	350ml	Owsianka na mleku	350ml
Twaróg z pietruszką zieloną	80g	Twaróg z pietruszką zieloną	80g
Papryka	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1szt	Bułka pszenna	1szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Sałata zielona	
II ŚNIADANIE			
Położnice – Kanapka z pomidorem			1szt
Dzieci – Sok owocowy			1szt
Cukrzyca – Kanapka z pomidorem			1szt
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
OBIAD			
Zupa solferino z ziemniakami	450ml	Zupa solferino z ziemniakami dietetyczna	450ml
Gulasz mięsny	110g	Gulasz drobiowy	110g
Surówka z pora i kapusty pekińskiej	120g	Surówka z marchwi i jabłka	120g
Kasza jęczmienna	200g	Kasza jęczmienna	200g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kefir			1szt
Położnice – Chałka 1/4 z mlekiem			300ml
Sztuczne Żywienie – Sok wielowarzywny			100ml
KOLACJA			
Pasztet pieczony	60g	Pasztet z drobiu	1/3szt
Pomidor	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II KOLACJA			
Kanapka z rzodkiewką czerwoną	1szt	Kanapka z powidłem	1szt

Jadłospis na dzień - 27.07.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Owsianka na mleku	350ml	Owsianka na mleku	350ml
Twaróg z pietruszką zieloną	80g	Twaróg z pietruszką zieloną	80g
Papryka	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Kanapka z pomidorem			1szt
Dzieci – Sok owocowy			1szt
Cukrzyca – Kanapka z pomidorem			1szt
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
OBIAD			
Zupa solferino z ziemniakami bez śmietany	450ml	Zupa solferino z ziemniakami bez śmietany	450ml
Ragout	110g	Ragout	110g
Surówka z pora i kapusty pekińskiej	120g	Surówka z marchwi i jabłka	120g
Kasza jęczmienna	200g	Kasza jęczmienna	200g
Kompot bez cukru	250ml	Kompot bez cukru	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kefir			1szt
Położnice – Chałka 1/4 z mlekiem			300ml
Sztuczne Żywienie – Sok wielowarzywny			100ml
KOLACJA			
Pasztet z drobiu	1/3szt	Pasztet z drobiu	1/3szt
Pomidor	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z rzodkiewką czerwoną	1szt	Kanapka z powidłem	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki

Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.

Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywienia tel.122730243

Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

.....
Licencjat Dietetyki
Sporządził

.....
Sprawdził

.....
Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 28.07.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Kasza mazurska na mleku	350ml	Kasza mazurska na mleku	350ml
Pasta z boczku i jaj	80g	Jajko	1szt
Ogórek	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1szt	Bułka pszenna	1szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Polożnice – Budyń waniliowy			200ml
Dzieci – Budyń waniliowy			200ml
Cukrzyca – Budyń waniliowy bez cukru			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa z zielonego groszku z makaronem	450ml	Zupa makaronowa dietetyczna	450ml
Pieczeń wieprzowa	60g	Suflet mięsny	80g
Surówka sezonowa	120g	Brokuł gotowany	100g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
		Dodatki: Polożnice: Marchew gotowana	100g
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Polożnice – Wafle ryżowe			2szt
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Paprykarz szczeciński z koncentratem pomidorowym	1/4szt	Pasta z ryby gotowanej z pietruszką zieloną	80g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	60g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Polożnice: Pomidor O. Wewnętrzny: Ryba w pomidorach Dzieci: Ser żółty	50g 1/3szt 40g
II KOLACJA			
Kanapka z twarogiem	1szt	Kanapka z twarogiem	1szt

Jadłospis na dzień - 28.07.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Kasza mazurska na mleku	350ml	Kasza mazurska na mleku	350ml
Jajko	1szt	Kiełbasa żywiecka	40g
Ogórek	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Budyń waniliowy			200ml
Dzieci – Budyń waniliowy			200ml
Cukrzyca – Budyń waniliowy bez cukru			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa makaronowa bez śmietany	450ml	Zupa makaronowa bez śmietany	450ml
Suflet mięsny	80g	Suflet mięsny	80g
Surówka sezonowa	120g	Marchew gotowana	100g
Brokuł blanszowany	100g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Położnice – Wafle ryżowe			2szt
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Pasta z ryby gotowanej z pietruszką zieloną	80g	Pasta z ryby gotowanej z pietruszką zieloną	80g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	60g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku O. Wewnętrzny: Ryba w pomidorach	350ml 1/3szt		
II KOLACJA			
Kanapka z twarogiem	1szt	Kanapka z twarogiem	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki
Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.
Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywnienia tel.122730243
Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

Licencjat Dietetyki

Sporządził

Sprawdził

Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 29.07.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Makaron na mleku	350ml	Makaron na mleku	350ml
Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego	60g	Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego	60g
Papryka	50g	Jabłko	1 szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1 szt	Bułka pszenna	1 szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Pomidor	50g
II ŚNIADANIE			
Położnice – Galaretka owocowa			200ml
Dzieci – Galaretka owocowa			200ml
Cukrzyca – Kanapka z rzodkiewką czerwoną			1 szt
Sztuczne Żywienie – Galaretka płynna			200ml
OBIAD			
Zupa fasolowa z ziemniakami	450ml	Zupa ziemniaczana dietetyczna	450ml
Risotto mięsno-jarzynowe	210g	Risotto mięsno-jarzynowe	210g
Sos koperkowy	60g	Sos koperkowy	60g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Sok pomidorowy			100ml
Położnice – Sok „Kubuś”			1/2szt
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
KOLACJA			
Kiełbasa kminkowa	40g	Kiełbasa kminkowa	40g
Chrzan z kefirem	30g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II KOLACJA			
Kanapka z ogórkiem	1 szt	Kanapka z pasztetem z drobiu	1 szt

Jadłospis na dzień - 29.07.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Makaron na mleku	350ml	Makaron na mleku	350ml
Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego	60g	Pasta z twarogu i koncentratu pomidorowego	60g
Papryka	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Galaretka owocowa			200ml
Dzieci – Galaretka owocowa			200ml
Cukrzyca – Kanapka z rzodkiewką czerwoną			1szt
Sztuczne Żywienie – Galaretka płynna			200ml
OBIAD			
Zupa ziemniaczana bez śmietany	450ml	Zupa ziemniaczana bez śmietany	450ml
Hashe mięsne	80g	Hashe mięsne	80g
Salatka z kalafiora	120g	Buraki gotowane	100g
Buraki gotowane	100g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Sok pomidorowy			100ml
Położnice – Sok „Kubuś”			1/2szt
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
KOLACJA			
Kiełbasa kminkowa	40g	Kiełbasa kminkowa	40g
Chrzan z kefirem	30g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z ogórkiem	1szt	Kanapka z pasztetem z drobiu	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki
Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.
Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywienia tel.122730243
Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

Licencjat Dietetyki

Sporządził

Sprawdził

Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 30.07.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Kasza jęczmienna na mleku	350ml	Kasza jęczmienna na mleku	350ml
Kiełbaska	1 szt	Kiełbaska	1 szt
Surówka z białej rzodkwi i marchwi	80g	Pomidor	50g
Ketchup	15g	Ketchup	15g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1 szt	Bułka pszenna	1 szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Biskopki			5szt
Dzieci – Biskopki			5szt
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Sztuczne Żywienie – Sok wielowarzywny			100ml
OBIAD			
Barszcz czerwony z ziemniakami	450ml	Barszcz czerwony z ziemniakami dietetyczny	450ml
Zraz wieprzowy	80g	Zraz mięsny	80g
Salatka z fasolki szparagowej i papryki	120g	Surówka z marchwi i jabłka	120g
Makaron	200g	Makaron	200g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z papryką			1szt
Położnice – Kisiel z jabłkiem			200ml
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Pasta bułgarska	80g	Pasta bułgarska	80g
Ogórek świeży	50g	Jabłko	1 szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Sałata zielona	
II KOLACJA			
Kanapka z pomidorem	1 szt	Kanapka z pomidorem	1 szt

Jadłospis na dzień - 30.07.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Kasza jęczmienna na mleku	350ml	Kasza jęczmienna na mleku	350ml
Kiełbaska	1szt	Kiełbaska	1szt
Surówka z białej rzodkwi i marchwi	80g	Pomidor	50g
Ketchup	15g	Ketchup	15g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Biskopki			5szt
Dzieci – Biskopki			5szt
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Sztuczne Żywienie – Sok wielowarzywny			100ml
OBIAD			
Barszcz czerwony z ziemniakami bez śmietany	450ml	Barszcz czerwony z ziemniakami bez śmietany	450ml
Pulpet mięsny	80g	Pulpet mięsny	80g
Fasolka szparagowa gotowana	100g	Surówka z marchwi i jabłka	120g
Surówka z marchwi i jabłka	120g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z papryką			1szt
Położnice – Kisiel z jabłkiem			200ml
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Pasta bułgarska	80g	Twaróg z koperkiem	80g
Ogórek świeży	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z pomidorem	1szt	Kanapka z pomidorem	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki
Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.
Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywienia tel.122730243
Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

Licencjat Dietetyki

Sporządził

Sprawdził

Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 31.07.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Ryż na mleku	350ml	Ryż na mleku	350ml
Twaróg z cebulką	80g	Twaróg z pietruszką zieloną	80g
Papryka	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1szt	Bułka pszenna	1szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Sałata zielona	
II ŚNIADANIE			
Położnice – Andruty			40g
Dzieci – Andruty			40g
Cukrzyca – Kanapka z pomidorem			1szt
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
OBIAD			
Krupnik	450ml	Krupnik dietetyczny	450ml
Ryba smażona panierowana	90g	Ryba po grecku	160g
Kapusta biała zasmażana	120g	Surówka z selera i jabłka	120g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Jogurt naturalny			1szt
Położnice – Chałka 1/4 z mlekiem			300ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
KOLACJA			
Jajko w sosie tatarskim	1szt	Jajko	1szt
Masło	10g	Pomidor	50g
Pieczywo razowe	4kr	Masło	10g
Herbata	250ml	Pieczywo pszenne	4kr
		Herbata	250ml
II KOLACJA			
Kanapka z serkiem topionym	1szt	Kanapka z serkiem topionym	1szt

Jadłospis na dzień - 31.07.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Ryż na mleku	350ml	Ryż na mleku	350ml
Twaróg z cebulką	80g	Twaróg z pietruszką zieloną	80g
Papryka	50g	Jabłko	1 szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1 szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Andruty			40g
Dzieci – Andruty			40g
Cukrzyca – Kanapka z pomidorem			1 szt
Sztuczne Żywnienie – Budyń płynny			200ml
OBIAD			
Krupnik bez śmietany	450ml	Krupnik bez śmietany	450ml
Ryba po grecku	160g	Ryba gotowana z jarzynami	60g
Salatka z kapusty białej	120g	Marchew gotowana	100g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Kompot bez cukru	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Jogurt naturalny			1 szt
Położnice – Chałka 1/4 z mlekiem			300ml
Sztuczne Żywnienie – Sok pomidorowy			100ml
KOLACJA			
Jajko	1 szt	Pasztet z drobiu	1/3szt
Pomidor	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z serkiem topionym	1 szt	Kanapka z dżemem	1 szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki

Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.

Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywienia tel.122730243

Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

Licencjat Dietetyki

.....
Sporządził

.....
Sprawdził

.....
Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 01.08.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Kasza manna na mleku	350ml	Kasza manna na mleku	350ml
Pasztet z drobiu	1/3szt	Pasztet dietetyczny	60g
Pomidor	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1 szt	Bułka pszenna	1 szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Budyń waniliowy			200ml
Dzieci – Budyń waniliowy			200ml
Cukrzyca – Budyń waniliowy bez cukru			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa ogórkowa z ryżem	450ml	Zupa na smaku ogórka z ryżem dietetyczna	450ml
Klops wieprzowy	80g	Klops mięsny	80g
Marchew z groszkiem oprószana	120g	Marchew oprószana	120g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z ogórkiem			1 szt
Położnice – Herbatniki			1/2op
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Twaróg z koperkiem	80g	Twaróg z koperkiem	80g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	60g	Jabłko	1 szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Sałata zielona	
II KOLACJA			
Kanapka z papryką	1 szt	Kanapka z pomidorem	1 szt

Jadłospis na dzień - 01.08.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Kasza manna na mleku	350ml	Kasza manna na mleku	350ml
Pasztet dietetyczny	60g	Pasztet dietetyczny	60g
Pomidor	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Budyń waniliowy			200ml
Dzieci – Budyń waniliowy			200ml
Cukrzyca – Budyń waniliowy bez cukru			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa na smaku ogórka z ryżem bez śmietany	450ml	Zupa na smaku ogórka z ryżem bez śmietany	450ml
Klops mięsny	80g	Pulpet mięsny	80g
Marchew gotowana	100g	Marchew gotowana	100g
Surówka z selera i jabłka	120g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z ogórkiem			1szt
Położnice – Herbatniki			1/2op
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Twaróg z koperkiem	80g	Twaróg z koperkiem	80g
Surówka z rzodkiewki czerwonej	60g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z papryką	1szt	Kanapka z pomidorem	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki

Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.

Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywienia tel.122730243

Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

.....Licencjat Dietetyki

Sporządził

.....

Sprawdził

.....

Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 02.08.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Ser żółty	40g	Twaróg z koperkiem	80g
Jabłko	1 szt	Jabłko	1 szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka pszenna	1 szt	Bułka pszenna	1 szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Pomidor	50g
II ŚNIADANIE			
Położnice – Galaretka owocowa			200ml
Dzieci – Galaretka owocowa			200ml
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Sztuczne Żywienie – Galaretka płynna			200ml
OBIAD			
Zupa pomidorowa z lanym ciastem	450ml	Zupa pomidorowa z lanym ciastem dietetyczna	450ml
Filet z kurczaka duszony z jarzynami	60g	Filet z kurczaka duszony z jarzynami	60g
Salatka z buraków i fasoli czerwonej	120g	Ćwikła z jabłkiem	120g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Kompot	250ml	Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kisiel owocowy bez cukru			200ml
Położnice – Kisiel owocowy			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
KOLACJA			
Pasta z twarogu i ryby	60g	Pasta z ryby gotowanej z pietruszką zieloną	80g
Ogórek	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: O. Wewnętrzny: Ryba w pomidorach	1/3szt
II KOLACJA			
Kanapka z rzodkiewką czerwoną	1szt	Kanapka z pasztetem z drobiu	1szt

Jadłospis na dzień - 02.08.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Ser żółty	40g	Twaróg z koperkiem	80g
Jabłko	1szt	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Galaretka owocowa			200ml
Dzieci – Galaretka owocowa			200ml
Cukrzyca – Wafle ryżowe			2szt
Sztuczne Żywienie – Galaretka płynna			200ml
OBIAD			
Zupa pomidorowa z lanym ciastem bez śmietany	450ml	Zupa pomidorowa z lanym ciastem bez śmietany	450ml
Filet z kurczaka gotowany z jarzynami	60g	Filet z kurczaka gotowany z jarzynami	60g
Salatka z buraków i fasoli czerwonej	120g	Ćwikła z jabłkiem	120g
Surówka sezonowa	120g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kisiel owocowy bez cukru			200ml
Położnice – Kisiel owocowy			200ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
KOLACJA			
Pasta z twarogu i ryby	60g	Pasta z ryby gotowanej z pietruszką zieloną	80g
Ogórek	50g	Pomidor	50g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z rzodkiewka czerwona	1szt	Kanapka z pasztetem z drobiu	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki
Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.
Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywienia tel.122730243
Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

.....Licencjat Dietetyki

Sporządził

.....

Sprawdził

.....

Zatwierdził

Jadłospis na dzień - 03.08.2026r.

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna	
ŚNIADANIE			
Makaron na mleku	350ml	Makaron na mleku	350ml
Kiełbaska	1 szt	Kiełbaska	1 szt
Surówka z pora	80g	Pomidor	50g
Musztarda	15g	Ketchup	15g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	2kr	Pieczywo pszenne	2kr
Bułka razowa	1 szt	Bułka pszenna	1 szt
Herbata	250ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Sok „Kubuś”			1/2szt
Dzieci – Sok „Kubuś”			1/2szt
Cukrzyca – Sok pomidorowy			100ml
Sztuczne Żywienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa grysikowa	450ml	Zupa grysikowa dietetyczna	450ml
Sznycel	90g	Pulpet mięsny	80g
Salatka z kapusty czerwonej	120g	Marchew oprószana	120g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Sos koperkowy	60g
Kompot	250ml	Ziemniaki z koperkiem	200g
		Kompot	250ml
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z ogórkiem			1 szt
Położnice – Andruty			40g
Sztuczne Żywienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Pasta z twarogu i wędliny	60g	Pasta z twarogu i wędliny	60g
Papryka	50g	Jabłko	1 szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata	250ml	Herbata	250ml
		Dodatki: Położnice: Sałata zielona	
II KOLACJA			
Kanapka z pomidorem	1 szt	Kanapka z pomidorem	1 szt

Jadłospis na dzień - 03.08.2026r.

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	
ŚNIADANIE			
Makaron na mleku	350ml	Makaron na mleku	350ml
Kiełbaska	1szt	Kiełbaska	1szt
Surówka z pora	80g	Pomidor	50g
Ketchup	15g	Ketchup	15g
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	2kr
Herbata bez cukru	250ml	Bułka pszenna	1szt
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml	Herbata	250ml
II ŚNIADANIE			
Położnice – Sok „Kubuś”			1/2szt
Dzieci – Sok „Kubuś”			1/2szt
Cukrzyca – Sok pomidorowy			100ml
Sztuczne Żywnienie – Sok pomidorowy			100ml
OBIAD			
Zupa grysikowa dietetyczna	450ml	Zupa grysikowa dietetyczna	450ml
Pulpet mięsny	80g	Pulpet mięsny	80g
Sos koperkowy	60g	Sos koperkowy	60g
Salatka z kapusty czerwonej	120g	Marchew gotowana	100g
Kalafior blanszowany	100g	Ziemniaki z koperkiem	200g
Ziemniaki z koperkiem	200g	Kompot	250ml
Kompot bez cukru	250ml		
PODWIECZOREK			
Cukrzyca – Kanapka z ogórkiem			1szt
Położnice – Andruty			40g
Sztuczne Żywnienie – Budyń płynny			200ml
KOLACJA			
Pasta z twarogu i wędliny	60g	Pasta z twarogu i wędliny	60g
Papryka	50g	Jabłko	1szt
Masło	10g	Masło	10g
Pieczywo razowe	4kr	Pieczywo pszenne	4kr
Herbata bez cukru	250ml	Herbata	250ml
Dodatki: ZOL: Grysik na mleku	350ml		
II KOLACJA			
Kanapka z pomidorem	1szt	Kanapka z pomidorem	1szt

Alergeny: I. gluten, II. mleko i produkty pochodne, III. seler, IV. jaja, V. ryby, VI. gorczyca, VII. soja, VIII. sezam, IX. orzechy, X. łubin, XI. dwutlenek siarki i siarczany, XII. mięczaki, XIII. skorupiaki
Informacja o alergenach przekazana jest w oparciu o Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 paźdz.2011r.
Wykaz produktów poszczególnych potraw znajduje się w biurze Sekcji Żywnienia tel.122730243
Dietetyczka/ k zastrzega sobie możliwość zmiany w jadłospisie.

Tomasz Stopa

Licencjat Dietetyki

.....
Sporządził

.....
Sprawdził

.....
Zatwierdził