

Jadłospis ŁÓDŹ 22.12.2025 (poniedziałek)

	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA PAKOWATA
ŚNIADANIE	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, <u>m.graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ser żółty 40g (MLEKO) - Ogórek 110g - Sałata 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Ryż biały na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szyzka drobiowa luksusowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 110g - Sałata 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Ryż biały na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szyzka drobiowa luksusowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 120g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ser żółty 40g (MLEKO) - Ogórek 110g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, <u>m.graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 2 szt. (JAJA) - Ser żółty 60g (MLEKO) - Ogórek 110g - Sałata 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Ryż biały na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Biskvoty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szyzka drobiowa luksusowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 120g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Mus owocowy 100g	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Mus owocowy 100g
OBIAD	<ul style="list-style-type: none"> - Marchwianka 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, marchewka przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) -- Sos bolognese z mięsem mielonym 160g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z selera 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Marchwianka 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, marchewka przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 160g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowana cukinia 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Marchwianka 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, marchewka przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 160g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z selera 150g - Kompot 250ml b/c 	<ul style="list-style-type: none"> - Marchwianka 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, marchewka przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) -- Sos bolognese z mięsem mielonym 200g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z selera 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Marchwianka 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, marchewka przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 160g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowana cukinia 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Marchwianka 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, marchewka przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 160g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Gotowana cukinia 150g - Kompot 250ml
KOLACJA	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, <u>m.graham</u>: GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pasta z groszku 60g (g.zielony, sok z cytryny, oliwa, przyprawy) - Pomidor 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany pietruszka 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany pietruszka 120g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pasta z groszku 60g (g.zielony, sok z cytryny, oliwa, przyprawy) - Pomidor 110g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, <u>m.graham</u>: GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pasta z groszku 80g (g.zielony, sok z cytryny, oliwa, przyprawy) - Pomidor 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Marchwianka 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, marchewka przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 50g - Masło 20g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany pietruszka 110g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml b/c	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml b/c

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2490 kcal; B: 79,33 g; T: 75,32 g, w tym Tł. nasycone: 31,05 g; W: 378,19 g, w tym cukry 153,38 g; Błonnik: 15,98 g Sól: 7,35g
 Kaloryczność dla diety papkowatej: 1983 kcal; B: 69,31 g; T: 66,27 g, w tym Tł. nasycone: 21,22 g; W: 243,45 g, w tym cukry 111,17 g; Błonnik: 21,77 g, Sól: 3,88 g;
 Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 23.12.2025 (wtorek)

	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA PĄPKOWATA
ŚNIADANIE	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Rzodkiewka 110g - Rukola 10g <p>-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany seler z marchewką 110g - Rukola 10g <p>- herbata 250ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kluski lane na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany seler z marchewką 120g <p>-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Rzodkiewka 110g - Rukola 10g <p>-Herbata b/c 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 80g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Rzodkiewka 110g - Rukola 10g <p>-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kluski lane na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 10g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany seler z marchewką 120g <p>-Herbata 200ml</p>
II ŚNIADANIE	Jabłko 130g	Gotowane jabłko 130g	Mus owocowy 100g	Jabłko 130g	Jabłko 130g	Mus owocowy 100g
OBIAD	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seLER, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Bitki wieprzowe w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Surówka z marchewki 150g <p>- Kompot 250ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seLER, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Bitki wieprzowe w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Gotowana marchewka 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seLER, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Bitki wieprzowe w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Gotowana marchewka 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seLER, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Bitki wieprzowe w sosie własnym 200g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Surówka z marchewki 150g <p>- Kompot 250ml b/c</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seLER, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Bitki wieprzowe w sosie własnym 200g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Surówka z marchewki 150g <p>- Kompot 250ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seLER, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Bitki wieprzowe w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Gotowana marchewka 150g - Kompot 250ml
KOLACJA	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u>; (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Łopatka zbjónicka 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Mozzarella 20g (MLEKO) - Papryka 110g - Sałata 10g <p>-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Łopatka zbjónicka 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Mozzarella 20g (MLEKO) - Gotowana cukinia 110g - Sałata 10g <p>-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Łopatka zbjónicka 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia 120g <p>-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Łopatka zbjónicka 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Mozzarella 20g (MLEKO) - Papryka 110g - Sałata 10g <p>-Herbata b/c 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u>; (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Łopatka zbjónicka 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Mozzarella 20g (MLEKO) - Papryka 110g - Sałata 10g <p>-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seLER, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 50g - Masło 20g (MLEKO) - Łopatka zbjónicka 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia 120g <p>-Herbata 200ml</p>
POSIŁEK NOCNY	Pudding „Satino” czekoladowy 165g (MLEKO)	Pudding „Satino” czekoladowy 165g (MLEKO)	Galaretka owocowa 200 ml	Budyń śmietankowy 200ml (MLEKO)	Pudding „Satino” czekoladowy 165g (MLEKO)	Galaretka owocowa 200 ml

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2435 kcal; B: 102,88 g; T: 94,56 g, w tym Tł. nasycone: 29,58 g; W: 303,55 g, w tym cukry 174,31 g; Błonnik: 20,96 g; Sól: 6,18g
 Kaloryczność dla diety papkowatej: 1824 kcal; B: 92,33 g; T: 70,57 g, w tym Tł. nasycone: 23,46 g; W: 203,12 g, w tym cukry 122,67 g; Błonnik: 18,5 g; Sól: 4,8 g
 Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 24.12.2025 (środa)

	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA PAKOWATA
ŚNIADANIE	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, szczypiorek (MLEKO)) - Ogórek 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Płatki owsiane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, szczypiorek (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, SELER) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, szczypiorek (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 120g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, szczypiorek (MLEKO)) - Ogórek 110g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek ze szczypiorkiem 120g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, szczypiorek (MLEKO)) - Ogórek 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Sznoka szkolna 60g (. (MLEKO, SOJA, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 120g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Pomarańcza 130g	Pomarańcza 130g	Mus owocowy 100g	Pomarańcza 130g	Pomarańcza 130g	Mus owocowy 100g
OBIAD	<ul style="list-style-type: none"> - Barszcz czerwony z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet Mintaja panierowany w płatkach kukurydzianych 140g (f. Mintaja, jaja, płatki kukurydziane, mleko, m. pszena, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Duszona kapusta z pieczarkami 150g (k. kwaszona, pieczarki, olej, sól, pieprz) - Pierogi z kapustą i grzybami 50g 2szt.(m.pszenna, jajo, k.kwaszona, g.suszone (JAJA, GLUTEN)) - Okrasa z cebuli 10g (cebula, olej) - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> -Barszcz czerwony z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet z Mintaja w sosie ziołowym 140g (filet Mintaja, ,marchew bulion, przyprawy (RYBA, GLUTEN)) - Ziemniaki 300g - Gotowane warzywa 150g (marchew, seler, brokuł) - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> -Barszcz czerwony z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet z Mintaja w sosie ziołowym 140g (filet Mintaja, ,marchew bulion, przyprawy (RYBA, GLUTEN)) - Ziemniaki 300g - Gotowane warzywa 150g (marchew, seler, brokuł) - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Barszcz czerwony z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet Mintaja panierowany w płatkach kukurydzianych 140g (f. Mintaja, jaja, płatki kukurydziane, mleko, m. pszena, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Duszona kapusta z pieczarkami 150g (k. kwaszona, pieczarki, olej, sól, pieprz) - Pierogi z kapustą i grzybami 50g 2szt.(m.pszenna, jajo, k.kwaszona, g.suszone (JAJA, GLUTEN)) - Okrasa z cebuli 10g (cebula, olej) - Kompot 250ml b/c 	<ul style="list-style-type: none"> - Barszcz czerwony z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet Mintaja panierowany w płatkach kukurydzianych 180g (f. Mintaja, jaja, płatki kukurydziane, mleko, m. pszena, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem i 300g - Duszona kapusta z pieczarkami 150g (k. kwaszona, pieczarki, olej, sól, pieprz) - Pierogi z kapustą i grzybami 50g 2szt.(m.pszenna, jajo, k.kwaszona, g.suszone (JAJA, GLUTEN)) - Okrasa z cebuli 10g (cebula, olej) - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> -Barszcz czerwony z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet z Mintaja w sosie ziołowym 140g (filet Mintaja, ,marchew bulion, przyprawy (RYBA, GLUTEN)) - Ziemniaki 300g - Gotowane warzywa 150g (marchew, seler, brokuł) - Kompot 250ml
KOLACJA	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser żółty 60g (MLEKO) - Sałatka jarzynowa 120g (marchew, ziemniaki, jajko, pietruszka, seler, ogórek kiszony,olej (SELER, JAJA, JAJA)) -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Sałatka jarzynowa 120g (marchew, ziemniaki, jajko, pietruszka, seler, ogórek kiszony,olej (SELER, JAJA)) -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Sałatka jarzynowa 120g (marchew, ziemniaki, jajko, pietruszka, seler, ogórek kiszony,olej (SELER, JAJA)) -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser żółty 60g (MLEKO) - Sałatka jarzynowa 120g (marchew, ziemniaki, pietruszka, seler, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO, JAJA)) -Herbata b/c 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser żółty 80g (MLEKO) - Sałatka jarzynowa 120g (marchew, ziemniaki, pietruszka, seler, ogórek kiszony, groszek zielony, majonez (SELER, JAJA)) -Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> -Barszcz czerwony z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Ziemniaki 50g - Masło 20g (MLEKO) - Jajko 2 szt. (JAJA) -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Ciasto świąteczne marchewkowe 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Ciasto świąteczne marchewkowe 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml b/c	Ciasto świąteczne marchewkowe 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Ciasto świąteczne marchewkowe 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml b/c

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2442 kcal; B: 93,51 g; T: 94,78 g, w tym Tł. nasycone: 35,04 g; W: 320,71 g, w tym cukry 176,37 g; Błonnik: 23,51 g Sól: 4,70 g
 Kaloryczność dla diety papkowatej: 1783 kcal; B: 85,16 g; T: 64,13 g, w tym Tł. nasycone: 26,2 g; W: 212,97 g, w tym cukry 117,57 g; Błonnik: 18,66 g, Sól: 4,45 g
 Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 25.12.2025 (czwartek)

	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA PAPKOWATA
ŚNIADANIE	- Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - - Gotowany burak plastry 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Sznynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - - Gotowany burak plastry 120g -Herbata 200ml	- Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 110g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka gotowana extra 80g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 110g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Sznynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany burak plastry 120g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Mandarynka 130g	Mandarynka 130g	Mandarynka 130g	Mandarynka 130g	Mandarynka 130g	Mus owocowy 100g
OBIAD	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko gotowane w sosie jarzynowym 160g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Surówka z czerwonej kapusty 150g -Kompot 250ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko gotowane w sosie jarzynowym 160g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 300g - Gotowana cukinia 150g -Kompot 250ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko gotowane w sosie jarzynowym 160g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 300g - Gotowana cukinia 150g -Kompot 250ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko gotowane w sosie jarzynowym 200g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Surówka z czerwonej kapusty 150g - Kompot b/c 250ml -Kompot 250ml b/c	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko gotowane w sosie jarzynowym 200g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Surówka z czerwonej kapusty 150g -Kompot 250ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko gotowane w sosie jarzynowym 160g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 300g - Gotowana cukinia 150g -Kompot 250ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Pomidor 110g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Sznynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Gotowany seler z marchewką 120g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Pomidor 110g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sznynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt, (MLEKO) - Pomidor 110g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Ziemniaki 50g - Masło 20g (MLEKO) - Sznynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler z marchewką 120g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Piernik 80g	Piernik 80g	Galaretko owocowa 200 ml	Piernik 80g	Piernik 80g	Galaretko owocowa 200 ml
<p>Kaloryczność dla diety ogólnej: 2290 kcal; B: 110,71 g; T: 82,95 g, w tym Tł. nasycone: 30,97 g; W: 283,97 g, w tym cukry 103,96 g; Błonnik: 18,83 g Sól 6,07g Kaloryczność dla diety papkowej: 1822 kcal; B: 92,05 g; T: 67,12 g, w tym Tł. nasycone: 27,21 g; W: 223,22 g, w tym cukry 102,62 g; Błonnik: 20,08 g, Sól: 4,77 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</p>						

Jadłospis ŁÓDŹ 26.12.2025 (piątek)

	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA PAPKOWATA
ŚNIADANIE	- Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szyńka drobiowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJKO) - Papryka 120g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szyńka drobiowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJKO) - Gotowana pietruszka 110g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki orkiszowe na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, SELER) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Szyńka drobiowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJKO) - Gotowana pietruszka 120g -Herbata 200ml	- Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szyńka drobiowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJKO) - Papryka 120g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szyńka drobiowa 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 2 szt. (JAJKO) - Papryka 120g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki orkiszowe na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szyńka drobiowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJKO) - Gotowana pietruszka 120g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Mus owocowy 100g	Sok pomidorowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Mus owocowy 100g
OBIAD	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gulasz warzywny z soczewicą w sosie pomidorowym z ryżem brązowym 350g (GLUTEN) - Jabłko 150g - Kompot 250ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gulasz warzywny z soczewicą w sosie pomidorowym z ryżem brązowym 350g (GLUTEN) - Gotowane jabłko 150g - Kompot 250ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gulasz warzywny z soczewicą w sosie pomidorowym z ryżem brązowym 350g (GLUTEN) - Gotowane jabłko 150g - Kompot 250ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gulasz warzywny z soczewicą w sosie pomidorowym z ryżem brązowym 350g (GLUTEN) - Jabłko 150g - Kompot 250ml b/c	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gulasz warzywny z soczewicą w sosie pomidorowym z ryżem brązowym 350g (GLUTEN) - Jabłko 150g - Kompot 250ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gulasz warzywny z soczewicą w sosie pomidorowym z ryżem brązowym 350g (GLUTEN) - Gotowany kalafior 150g - Kompot 250ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ryba po grecku 80g (f. mintaja, marchew, seler, pietruszka, por, koncentrat pomidorowy, przyprawy (RYBA, SELER)) - Pomidor 110g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szyńka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) -Gotowana cukinia 110g -Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Szyńka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) -Gotowana cukinia 120g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ryba po grecku 80g (f. mintaja, marchew, seler, pietruszka, por, koncentrat pomidorowy, przyprawy (RYBA, SELER)) - Pomidor 110g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ryba po grecku 120g (f. mintaja, marchew, seler, pietruszka, por, koncentrat pomidorowy, przyprawy (RYBA, SELER)) - Pomidor 110g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Zienniaki 50g - Masło 20g (MLEKO) - Szyńka wiśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) -Gotowana cukinia 120g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany waniliowy 150g (MLEKO)	Serek homogenizowany waniliowy 150g (MLEKO)	Galaretka owocowa 200m	Serek homogenizowany waniliowy 150g (MLEKO)	Serek homogenizowany waniliowy 150g (MLEKO)	Galaretka owocowa 200m

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2402 kcal; B: 95,8 g; T: 88,81 g, w tym Tł. nasycone: 27,81 g; W: 304,50 g, w tym cukry 199,23g; Błonnik: 20,22 g, Sól: 6,45g
 Kaloryczność dla diety papkowatej: 1877 kcal; B: 88,8 g; T: 68,71 g, w tym Tł. nasycone: 21,11 g; W: 214,50 g, w tym cukry 119,23g; Błonnik: 18,22 g, Sól: 6,25g
 Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 27.12.2025 (sobota)

	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA PĄPKOWATA
ŚNIADANIE	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser biały 60g (MLEKO) - Ogórek 110g - Sałata 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (m. pszena, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser biały 60g (MLEKO) - Gotowana marchewka 110g - Sałata 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Zacierki na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Filet specjal 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser biały 60g (MLEKO) - Gotowana marchewka 110g 	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Masło 10g (MLEKO) - Filet specjal 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser biały 60g (MLEKO) - Ogórek 110g - Sałata 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser biały 80g (MLEKO) - Ogórek 110g - Sałata 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Zacierki na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biskvity 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 120g
II ŚNIADANIE	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Mus owocowy 100g	Mus owocowo – warzywny 100g	Banan 1 szt.	Mus owocowy 100g
OBIAD	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Gulasz w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Kasza gryczana 200g - Surówka z buraczków 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Gulasz w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Gotowany burak 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Gulasz w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Gotowany burak 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Gulasz w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Kasza gryczana 200g - Surówka z buraczków 150g - Kompot 250ml b/c 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Gulasz w sosie własnym 200g (m. wieprzowe, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Kasza gryczana 200g - Surówka z buraczków 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Gulasz w sosie własnym 160g (m. wieprzowe, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Kasza jęczmienna perłowa 200g (GLUTEN) - Gotowany burak 150g - Kompot 250ml
KOLACJA	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka meksykańska 60g (fasola czerwona, koncentrat, kukurydza, m. drobiowe, przyprawy) (MLEKO) - Schab kruchy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia z ziołami 110g - Roszponka 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia z ziołami 110g - Roszponka 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia z ziołami 120g 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka meksykańska 60g (fasola czerwona, koncentrat, kukurydza, m. drobiowe, przyprawy) (MLEKO) - Schab kruchy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Rzodkiewka 110g - Roszponka 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka meksykańska 80g (fasola czerwona, koncentrat, kukurydza, m. drobiowe, przyprawy) (MLEKO) - Schab kruchy 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Rzodkiewka 110g - Roszponka 10g 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Ziemniaki 50g - Masło 20g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia z ziołami 120g - Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Budyń śmietankowy 200ml b/c + biskvity 2 szt. (GLUTEN)	Budyń śmietankowy 200ml b/c + biskvity 2 szt. (GLUTEN)	Budyń śmietankowy 200ml b/c + biskvity 2 szt. (GLUTEN)	Budyń śmietankowy 200ml b/c + biskvity 2 szt. (GLUTEN)	Budyń śmietankowy 200ml b/c + biskvity 2 szt. (GLUTEN)	Budyń śmietankowy 200ml b/c + biskvity 2 szt. (GLUTEN)
<p>Kaloryczność dla diety ogólnej: 2352 kcal; B: 99,77 g; T: 78,48 g, w tym Tł. nasycone: 26,61 g; W: 324,26 g, w tym cukry 171,30 g; Błonnik: 24,76 g, Sól: 3,99g Kaloryczność dla diety papkowej: 1719 kcal; B: 61,12 g; T: 63,11 g, w tym Tł. nasycone: 23,40 g; W: 224,25 g, w tym cukry 116,88 g; Błonnik: 18,24 g, Sól: 3,99g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</p>						

Jadłospis ŁÓDŹ 28.12.2025 (niedziela)

	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA PĄPKOWATA
ŚNIADANIE	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 40g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Pomidor 110g - Sałata 10g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kasza jaglana na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 110g - Sałata 10g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kasza jaglana na wywarze 300g (SELER) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 120g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 40g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Pomidor 110g - Sałata 10g <p style="text-align: center;">-Herbata b/c 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jogurt naturalny 150g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 80g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Pomidor 110g - Sałata 10g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kasza jaglana na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 120g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Mus owocowy 100g	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Mus owocowy 100g
OBIAD	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa grysikowa 400g (wywar drobiowy, marchew, kasza manna., natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kotlet drobiowy w płatkach owsianych 140g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Surówka z kapusty włoskie 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa grysikowa 400g (wywar drobiowy, marchew, kasza manna., natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet w sosie z zieloną pietruszką 140g (m. drobiowe., przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 300g - Gotowany bukiet warzyw 150g (seler, marchew, pietruszka) - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa grysikowa 400g (wywar drobiowy, (SELER, GLUTEN)) - Filet w sosie z zieloną pietruszką 140g (m. drobiowe., przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 300g - Gotowany bukiet warzyw 150g (seler, marchew, pietruszka) - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa grysikowa 400g (wywar drobiowy, marchew, kasza manna., natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kotlet drobiowy w płatkach owsianych 180g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Surówka z kapusty włoskie 150g - Kompot 250ml b/c 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa grysikowa 400g (wywar drobiowy, marchew, kasza manna., natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kotlet drobiowy w płatkach owsianych 180g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 300g - Surówka z kapusty włoskie 150g - Kompot 250ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa grysikowa 400g (wywar drobiowy, marchew, kasza manna., natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet w sosie z zieloną pietruszką 140g (m. drobiowe., przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 300g - Gotowany bukiet warzyw 150g (seler, marchew, pietruszka) - Kompot 250ml
KOLACJA	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka delikatesowa 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ogórek kiszony 110g - Rukola 10g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka delikatesowa 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 110g - Rukola 10g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 10g (MLEKO) - Szynka delikatesowa 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 120g - Herbata 200ml 	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka delikatesowa 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ogórek kiszony 110g - Rukola 10g <p style="text-align: center;">-Herbata b/c 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m. graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka delikatesowa 80g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ogórek kiszony 110g - Rukola 10g <p style="text-align: center;">-Herbata 200ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa grysikowa 400g (wywar drobiowy, marchew, kasza manna., natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 50g - Masło 20g (MLEKO) - Szynka delikatesowa 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, , olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 120g - Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Kisiel owocowy 200ml b/c + herbatniki 2 szt. (GLUTEN)	Kisiel owocowy 200ml b/c + herbatniki 2 szt. (GLUTEN)	Kisiel owocowy 200ml b/c + herbatniki 2 szt. (GLUTEN)	Kisiel owocowy 200ml b/c + herbatniki 2 szt. (GLUTEN)	Kisiel owocowy 200ml b/c + herbatniki 2 szt. (GLUTEN)	Kisiel owocowy 200ml b/c

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2360 kcal; B: 104,88 g; T: 79,06 g, w tym Tł. nasycone: 29,41 g; W: 324,34 g, w tym cukry 191,80 g; Błonnik: 23,48g; Sól: 6,92 g
 Kaloryczność dla diety papkowatej: 2152kcal; B: 99,78 g; T: 76,06 g, w tym Tł. nasycone: 25,41 g; W: 223,24 g, w tym cukry 178,70 g; Błonnik: 21,70g; Sól: 4,92 g
 Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.