

**10.02.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**1. Dieta podstawowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**2. Dieta wysokobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 80g  
 twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**3. Dieta niskobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 serek kanapkowy – 10g (7)  
 twarożek ze szczypiorkiem – 20g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.****Śniadanie**

Pieczywo pszenne – 90g (1)  
 wędlina – 50g  
 serek śmietankowy – 80g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.****Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Kapuśniak – 300g (9) G  
 Sos serowy brokułowy – 120g (7,9) G  
 Makaron – 180g (1) G  
 Surówka z ogórków kiszonych z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie brokułowym – 200g (1,7,9) G  
 Makaron – 180g (1) G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie brokułowym – 60g (1,7,9) G  
 Makaron – 200g (1) G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Obiad**

Zupa ryżowa – 350g (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie brokułowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z koperkiem – 300g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Obiad**

Kapuśniak – 300g (9) G  
 Sos serowy brokułowy – 120g (7,9) G  
 Makaron brązowy – 180g (1) G  
 Surówka z ogórków kiszonych z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
 woda – 250ml  
 jabłko – 150g

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 wędlina – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 wędlina – 80g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 pasta jajeczna – 20g (3,7)  
 wędlina – 20g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 pasta z białek jaj – 50g (7)  
 wędlina – 50g  
 serek kanapkowy – 20g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 wędlina – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kefir – 200g (7)

**2 Kolacja**

Serek grani – 200g (7)

**2 Kolacja**

Jabłko – 200g

**2 Kolacja**Kefir – 200g (7)  
Wafle ryżowe naturalne – 40g**2 Kolacja**

Kefir naturalny – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1790,5  
 Białko [g] – 68,7  
 Tłuszcz [g] – 73,6  
 NKT [g] – 29,9  
 Węglowodany [g] – 218,2  
 Cukry proste [g] – 59,1  
 Błonnik [g] – 18,3  
 Sód [mg] – 2319

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1881,8  
 Białko [g] – 123,9  
 Tłuszcz [g] – 67,8  
 NKT [g] – 23,8  
 Węglowodany [g] – 203  
 Cukry proste [g] – 66  
 Błonnik [g] – 14,9  
 Sód [mg] – 2319

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1970,6  
 Białko [g] – 47,5  
 Tłuszcz [g] – 84,7  
 NKT [g] – 21,6  
 Węglowodany [g] – 264,9  
 Cukry proste [g] – 76,1  
 Błonnik [g] – 16,4  
 Sód [mg] – 1886

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1845,3  
 Białko [g] – 90,7  
 Tłuszcz [g] – 41,1  
 NKT [g] – 20,1  
 Węglowodany [g] – 289,9  
 Cukry proste [g] – 75  
 Błonnik [g] – 26  
 Sód [mg] – 2004

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2037,5  
 Białko [g] – 97  
 Tłuszcz [g] – 72,6  
 NKT [g] – 29,1  
 Węglowodany [g] – 270,7  
 Cukry proste [g] – 44,5  
 Błonnik [g] – 39,1  
 Sód [mg] – 2358

**10.02.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 30g  
 twarożek ze szczypiorkiem – 30g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Kapuśniak – 200g (9) G  
 Sos serowo brokułowy – 100g (7,9) G  
 Makaron – 120g (1) G  
 Surówka z ogórków kiszonych z dodatkiem oleju  
 słonecznikowego – 150g  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna – 30g (3,7)  
 wędlina – 30g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kefir – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1448,5  
 Białko [g] – 51,2  
 Tłuszcz [g] – 66,5  
 NKT [g] – 28,5  
 Węglowodany [g] – 169,8  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 16  
 Sód [mg] – 1965

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

Pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 serek śmietankowy – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie brokułowym – 120g  
 (1,7,9) G  
 Ziemniaki z koperkiem – 250g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta z białek jaj – 50g (7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kefir – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1835,8  
 Białko [g] – 83,2  
 Tłuszcz [g] – 61,2  
 NKT [g] – 22,1  
 Węglowodany [g] – 244,4  
 Cukry proste [g] – 61,5  
 Błonnik [g] – 21,2  
 Sód [mg] – 1847

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie brokułowym – 120g  
 (1,7,9) G  
 Makaron – 180g (1) G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kefir – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1902,5  
 Białko [g] – 81,9  
 Tłuszcz [g] – 79,6  
 NKT [g] – 21,6  
 Węglowodany [g] – 224,1  
 Cukry proste [g] – 68,4  
 Błonnik [g] – 14,9  
 Sód [mg] – 1572

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Galaretka owocowa – 400g (G)  
 jogurt naturalny – 200g (7)  
 Biszkopty – 30g (1,3,7)  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie brokułowym – 120g  
 (1,7,9) G (zmielona)  
 Ziemniaki z koperkiem – 250g G (pure)  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 woda – 250ml  
 banan – 150g

**Kolacja**

Chleb pszenny – 120g (1) (maczany w mleku)  
 Mleko – 250g (7)  
 Mus owocowy – 100g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kefir – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1680,1  
 Białko [g] – 74,9  
 Tłuszcz [g] – 25,3  
 NKT [g] – 10,1  
 Węglowodany [g] – 299,6  
 Cukry proste [g] – 90  
 Błonnik [g] – 24,8  
 Sód [mg] – 1258



**11.02.2026, środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### 1. Dieta podstawowa

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z warzywami – 60g (7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor – 40g  
 papryka – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G  
 Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g (1,7,9) D  
 Kasza gryczana – 180g G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 wędlina – 50g  
 ogórek – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1922  
 Białko [g] – 102,8  
 Tłuszcz [g] – 74,1  
 NKT [g] – 30,3  
 Węglowodany [g] – 229,5  
 Cukry proste [g] – 51,8  
 Błonnik [g] – 15,4  
 Sód [mg] – 2083

### 2. Dieta wysokobiałkowa

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z warzywami – 100g (7)  
 wędlina – 60g  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
 Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 200g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 100g G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 wędlina – 80g  
 ogórek – 60g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2024,1  
 Białko [g] – 131,6  
 Tłuszcz [g] – 75,8  
 NKT [g] – 26  
 Węglowodany [g] – 211,8  
 Cukry proste [g] – 63,5  
 Błonnik [g] – 13,7  
 Sód [mg] – 2162

### 3. Dieta niskobiałkowa

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 twarożek z warzywami – 10g (7)  
 wędlina – 10g  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
 Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 60g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 350g G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 serek kanapkowy – 10g (7)  
 wędlina – 10g  
 ogórek – 60g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Herbatniki bebe – 40g (1)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2008,3  
 Białko [g] – 58,1  
 Tłuszcz [g] – 83,3  
 NKT [g] – 20,2  
 Węglowodany [g] – 263,7  
 Cukry proste [g] – 59,5  
 Błonnik [g] – 14,7  
 Sód [mg] – 2044

### 4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)  
 delikatna pasta z białka jaj z pomidorami – 50g (3,7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
 Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 300g G  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 miód – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1879,5  
 Białko [g] – 114,6  
 Tłuszcz [g] – 46,7  
 NKT [g] – 17,3  
 Węglowodany [g] – 259,6  
 Cukry proste [g] – 70,4  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 2044

### 5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z warzywami – 60g (7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor – 40g  
 papryka – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G  
 Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g (1,7,9) D  
 Kasza gryczana – 150g G  
 Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 wędlina – 50g  
 ogórek – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo naturalny – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1939,2  
 Białko [g] – 109,2  
 Tłuszcz [g] – 82,1  
 NKT [g] – 30,4  
 Węglowodany [g] – 201,2  
 Cukry proste [g] – 40,5  
 Błonnik [g] – 30,7  
 Sód [mg] – 2555

**11.02.2026, środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z warzywami – 40g (7)  
 wędlina – 30g  
 pomidor – 50g  
 papryka – 30g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa jarzynowa z soczewicą – 200g (7,9) G  
 Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 100g (1,7,9) D  
 Kasza gryczana – 120g G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju  
 rzepakowego – 150g G  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 20g (7)  
 wędlina – 40g  
 ogórek – 70g  
 sałata - 10  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1548,1  
 Białko [g] – 76,5  
 Tłuszcz [g] – 66,5  
 NKT [g] – 25,6  
 Węglowodany [g] – 169,7  
 Cukry proste [g] – 50,4  
 Błonnik [g] – 14,2  
 Sód [mg] – 2240

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
 delikatna pasta z białka jaj z pomidorami – 50g (3,7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
 Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1992,1  
 Białko [g] – 102,7  
 Tłuszcz [g] – 71,4  
 NKT [g] – 21,1  
 Węglowodany [g] – 243,7  
 Cukry proste [g] – 68,8  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1965

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z warzywami – 60g (7)  
 wędlina – 50g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
 Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G  
 Kasza kuskus – 180g (1) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju  
 rzepakowego – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,7  
 Białko [g] – 107,3  
 Tłuszcz [g] – 73,5  
 NKT [g] – 22  
 Węglowodany [g] – 275,6  
 Cukry proste [g] – 72  
 Błonnik [g] – 16,9  
 Sód [mg] – 1926

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Kasza manna z masłem – 450g (1,7) G  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
 Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G (zmielony)  
 Ziemniaki z wody – 250g G (pure)  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Serek wiejski – 200g (7)  
 Dżem – 50g  
 Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku)  
 Mleko – 100g (7)  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1865,6  
 Białko [g] – 102,9  
 Tłuszcz [g] – 44  
 NKT [g] – 8,5  
 Węglowodany [g] – 273,7  
 Cukry proste [g] – 97  
 Błonnik [g] – 21,4  
 Sód [mg] – 1061

**12.02.2026, czwartek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**1. Dieta podstawowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 parówka – 60g  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa cebulowa– 300ml (7,9) G  
 Pieczona sztuka kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7,9) P  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7)  
 wędlina – 50g  
 ogórek– 20g  
 papryka – 40g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1792,7  
 Białko [g] – 73,6  
 Tłuszcz [g] – 69,3  
 NKT [g] – 29,7  
 Węglowodany [g] – 230,6  
 Cukry proste [g] – 56,9  
 Błonnik [g] – 24,3  
 Sód [mg] – 1179

**2. Dieta wysokobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 200g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 100g G  
 Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)  
 wędlina – 60g  
 pomidor – 60g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1720,9  
 Białko [g] – 110  
 Tłuszcz [g] – 64,4  
 NKT [g] – 22  
 Węglowodany [g] – 178,8  
 Cukry proste [g] – 52,4  
 Błonnik [g] – 14,7  
 Sód [mg] – 1022

**3. Dieta niskobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 serek kanapkowy – 20g (7)  
 miód – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 60g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 350g G  
 Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo mieszane – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 twarożek ze szczypiorkiem – 10g (7)  
 dżem – 60g  
 pomidor – 60g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jabłko – 150g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2094,3  
 Białko [g] – 49,8  
 Tłuszcz [g] – 80,2  
 NKT [g] – 22,2  
 Węglowodany [g] – 303  
 Cukry proste [g] – 54,3  
 Błonnik [g] – 19,3  
 Sód [mg] – 2083

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 pasta z białek jaj z koperkiem – 50g (3,7)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 120g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 300g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 wędlina – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1733,6  
 Białko [g] – 83,5  
 Tłuszcz [g] – 35,7  
 NKT [g] – 19,6  
 Węglowodany [g] – 281,5  
 Cukry proste [g] – 67  
 Błonnik [g] – 22  
 Sód [mg] – 2004

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.****Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 parówka – 60g  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa cebulowa– 300ml (7,9) G  
 Pieczona sztuka kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7,9) P  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Surówka z marchewki z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
 jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7)  
 wędlina – 50g  
 ogórek– 20g  
 papryka – 40g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt naturalny – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1851,6  
 Białko [g] – 92,8  
 Tłuszcz [g] – 86,9  
 NKT [g] – 29,9  
 Węglowodany [g] – 190,3  
 Cukry proste [g] – 45,1  
 Błonnik [g] – 32,3  
 Sód [mg] – 1808

**12.02.2026, czwartek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa cebulowa – 200ml (7,9) G  
 Pieczona sztuka kurczaka w sosie szpinakowym – 100g (7,9) P  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek ze szczypiorkiem – 40g (7)  
 wędlina – 40g  
 ogórek – 20g  
 papryka – 40g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1457  
 Białko [g] – 56,3  
 Tłuszcz [g] – 62,3  
 NKT [g] – 28,1  
 Węglowodany [g] – 178,5  
 Cukry proste [g] – 53,3  
 Błonnik [g] – 20,9  
 Sód [mg] – 865

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta z białek jaj z koperkiem – 50g (3,7)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 120g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1787  
 Białko [g] – 79,2  
 Tłuszcz [g] – 56,9  
 NKT [g] – 18,9  
 Węglowodany [g] – 250,9  
 Cukry proste [g] – 64  
 Błonnik [g] – 23  
 Sód [mg] – 2004

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 parówka – 60g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 120g (7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek – 60g (7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1685,8  
 Białko [g] – 77,7  
 Tłuszcz [g] – 57,5  
 NKT [g] – 20,9  
 Węglowodany [g] – 223,4  
 Cukry proste [g] – 54,7  
 Błonnik [g] – 17,5  
 Sód [mg] – 1218

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 500g (7)  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 120g (7,9) G (zmielona)  
 Ziemniaki z wody – 250g G (pure)  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7)  
 pieczywo pszenne – 60g (1) (maczane w mleku)  
 mleko – 100g (7)  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1844,4  
 Białko [g] – 79  
 Tłuszcz [g] – 33,5  
 NKT [g] – 9,5  
 Węglowodany [g] – 318,6  
 Cukry proste [g] – 80  
 Błonnik [g] – 24,9  
 Sód [mg] – 1100



**13.02.2026, piątek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

## 1. Dieta podstawowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
Pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 60g  
jajko gotowane – 50g (3,G)  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

### Obiad

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryba smażona bez panierki – 120g (4) S  
Ziemniaki z wody – 250g G  
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
Pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
ser żółty – 60g (7)  
sałata – 10g  
ogórek – 50g  
Herbata bez cukru – 250ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1878,7  
Białko [g] – 64,8  
Tłuszcz [g] – 78,2  
NKT [g] – 30,2  
Węglowodany [g] – 239,5  
Cukry proste [g] – 70,3  
Błonnik [g] – 23,7  
Sód [mg] – 1729

## 2. Dieta wysokobiałkowa

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 60g  
jajko gotowane – 100g (3,G)  
sałata – 10g  
pomidor – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

### Obiad

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie warzywnym – 200g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 100g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
Pieczony jabłko – 150g P  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina drobiowa – 100g  
ser żółty – 70g (7)  
sałata – 10g  
ogórek – 50g  
Herbata bez cukru – 250ml

### 2 Kolacja

Kefir naturalny – 200g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1898  
Białko [g] – 125,7  
Tłuszcz [g] – 77,4  
NKT [g] – 22,9  
Węglowodany [g] – 183,7  
Cukry proste [g] – 49  
Błonnik [g] – 17,2  
Sód [mg] – 2122

## 3. Dieta niskobiałkowa

### Śniadanie

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
serek kanapkowy – 20g  
miód – 60g  
sałata – 10g  
pomidor – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

### Obiad

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie warzywnym – 60g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 350g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
Pieczony jabłko – 150g P  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
ser żółty – 10g (7)  
dżem – 60g  
sałata – 10g  
ogórek – 50g  
Herbata bez cukru – 250ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1932,1  
Białko [g] – 46,7  
Tłuszcz [g] – 80,3  
NKT [g] – 21,8  
Węglowodany [g] – 266,2  
Cukry proste [g] – 74,9  
Błonnik [g] – 23  
Sód [mg] – 1611

## 4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
serek kanapkowy – 80g  
delikatna pasta drobiowa – 50g (7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

### Obiad

Zupa marchewkowa – 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 300g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
Pieczony jabłko – 150g P  
woda – 250ml

### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
serek kanapkowy – 40g (7)  
dżem – 50g  
twarożek z warzywami – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
Herbata bez cukru – 250ml

### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1830,8  
Białko [g] – 91,1  
Tłuszcz [g] – 33,5  
NKT [g] – 9,7  
Węglowodany [g] – 303,7  
Cukry proste [g] – 82  
Błonnik [g] – 24  
Sód [mg] – 1926

## 5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

### Śniadanie

Pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 60g  
jajko gotowane – 50g (3,G)  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

### Obiad

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryba smażona bez panierki – 120g (4) S  
Ziemniaki z wody – 150g G  
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

### Kolacja

Pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
ser żółty – 60g (7)  
sałata – 10g  
ogórek – 50g  
Herbata bez cukru – 250ml

### 2 Kolacja

Kefir naturalny – 200g (7)

### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1747,7  
Białko [g] – 69,7  
Tłuszcz [g] – 77,2  
NKT [g] – 31  
Węglowodany [g] – 182,4  
Cukry proste [g] – 43,2  
Błonnik [g] – 32,1  
Sód [mg] – 1926

**13.02.2026, piątek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
 Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 20g  
 jajko gotowane – 50g (3,G)  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa kalafiorowa – 200g (7,9) G  
 Ryba smażona bez panierki – 100g (4) S  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju  
 słonecznikowego – 150g  
 jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 40g  
 ser żółty – 40g (7)  
 sałata – 10g  
 ogórek – 50g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Mus owocowy – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1451,4  
 Białko [g] – 49,6  
 Tłuszcz [g] – 65,7  
 NKT [g] – 28,4  
 Węglowodany [g] – 174,5  
 Cukry proste [g] – 57,3  
 Błonnik [g] – 19,9  
 Sód [mg] – 1415

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
 pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g  
 delikatna pasta drobiowa – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa marchewkowa – 300g (7,9) G  
 Ryba gotowana w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 Pieczone jabłko – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 twarożek z warzywami – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Mus owocowy – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1808,2  
 Białko [g] – 79,9  
 Tłuszcz [g] – 54,7  
 NKT [g] – 21,1  
 Węglowodany [g] – 260,6  
 Cukry proste [g] – 72  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 1611

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
 Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 delikatna pasta drobiowa – 50g (7)  
 jajko gotowane – 50g (3,G)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
 Ryba gotowana w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 Pieczone jabłko – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 twarożek z warzywami – 60g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Mus owocowy – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1789,9  
 Białko [g] – 71,2  
 Tłuszcz [g] – 63,7  
 NKT [g] – 20,7  
 Węglowodany [g] – 236,5  
 Cukry proste [g] – 78  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1415

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 500g (1,7) G  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa marchewkowa – 300g (7,9) G  
 Ryba gotowana w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
 (zmielona)  
 Ziemniaki z wody – 300g G (pure)  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 Pieczone jabłko – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Serek homogenizowany – 400g (7)  
 Marchew gotowana – 150g (G)  
 Chleb pszenny – 90g (1) (maczany w mleku)  
 Mleko – 100g (1)  
 Herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Mus owocowy – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1847,1  
 Białko [g] – 101,5  
 Tłuszcz [g] – 48  
 NKT [g] – 10,4  
 Węglowodany [g] – 262,6  
 Cukry proste [g] – 69,2  
 Błonnik [g] – 23,4  
 Sód [mg] – 1336

**14.02.2026, sobota**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**1. Dieta podstawowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 wędlna – 50g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**2. Dieta wysokobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 60g (7)  
 wędlna – 90g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**3. Dieta niskobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 ser żółty – 10g (7)  
 wędlna – 10g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 dżem – 50g  
 serek grani – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.****Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 wędlna – 50g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pieczarkowa – 300ml (7,9) G  
 Duszona sztuka mięsa wieprzowego z kapustą – 120g D  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowane warzywa skropione olejem rzepakowym – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 200g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 100g G  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 60g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 350g G  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 300g G  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Obiad**

Zupa pieczarkowa – 300ml (7,9) G  
 Duszona sztuka mięsa wieprzowego z kapustą – 120g D  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Gotowane warzywa skropione olejem rzepakowym – 150g G  
 jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlna – 50g  
 kanapkowa pasta z fasoli – 50g  
 ogórek – 20g  
 pomidor – 40g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlna – 90g  
 kanapkowa pasta z fasoli – 50g  
 ogórek – 20g  
 pomidor – 40g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 kanapkowa pasta z fasoli – 10g  
 ogórek – 20g  
 pomidor – 40g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 wędlna – 60g  
 serek kanapkowy – 80g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlna – 50g  
 kanapkowa pasta z fasoli – 50g  
 ogórek – 20g  
 pomidor – 40g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**2 Kolacja**

Mus owocowy – 100g

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**2 Kolacja**

Serek homo naturalny – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1790,5  
 Białko [g] – 68,7  
 Tłuszcz [g] – 73,6  
 NKT [g] – 29,9  
 Węglowodany [g] – 218,2  
 Cukry proste [g] – 59,1  
 Błonnik [g] – 18,3  
 Sód [mg] – 2358

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1881,8  
 Białko [g] – 123,9  
 Tłuszcz [g] – 67,8  
 NKT [g] – 23,8  
 Węglowodany [g] – 203  
 Cukry proste [g] – 66  
 Błonnik [g] – 14,9  
 Sód [mg] – 2319

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1970,6  
 Białko [g] – 47,5  
 Tłuszcz [g] – 84,7  
 NKT [g] – 21,6  
 Węglowodany [g] – 264,9  
 Cukry proste [g] – 76,1  
 Błonnik [g] – 16,4  
 Sód [mg] – 1886

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1845,3  
 Białko [g] – 90,7  
 Tłuszcz [g] – 41,1  
 NKT [g] – 20,1  
 Węglowodany [g] – 289,9  
 Cukry proste [g] – 75  
 Błonnik [g] – 26  
 Sód [mg] – 2004

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2037,5  
 Białko [g] – 97  
 Tłuszcz [g] – 72,6  
 NKT [g] – 29,1  
 Węglowodany [g] – 270,7  
 Cukry proste [g] – 44,5  
 Błonnik [g] – 39,1  
 Sód [mg] – 2358

**14.02.2026, sobota**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 30g (7)  
 wędlina – 40g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pieczarkowa – 200ml (7,9) G  
 Duszona sztuka mięsa wieprzowego z kapustą – 100g D  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Gotowane warzywa skropione olejem rzepakowym – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 30g  
 kanapkowa pasta z fasoli – 30g  
 ogórek – 20g  
 pomidor – 40g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1448,5  
 Białko [g] – 51,2  
 Tłuszcz [g] – 66,5  
 NKT [g] – 28,5  
 Węglowodany [g] – 169,8  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 16  
 Sód [mg] – 1965

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 serek grani – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1835,8  
 Białko [g] – 83,2  
 Tłuszcz [g] – 61,2  
 NKT [g] – 22,1  
 Węglowodany [g] – 244,4  
 Cukry proste [g] – 61,5  
 Błonnik [g] – 21,2  
 Sód [mg] – 1847

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 10g (7)  
 ser żółty – 70g (7)  
 wędlina – 60g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 70g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 120g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 50g (7)  
 wędlina – 60g  
 sałata z pomidorkami bez skórki – 100g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1902,5  
 Białko [g] – 81,9  
 Tłuszcz [g] – 79,6  
 NKT [g] – 21,6  
 Węglowodany [g] – 224,1  
 Cukry proste [g] – 68,4  
 Błonnik [g] – 14,9  
 Sód [mg] – 1572

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Kaszka mleczna z masłem – 500g (1,7) G  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G (zmielony)  
 Ziemniaki z wody – 250g G (pure)  
 Gotowane buraczki – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Kleik ryżowy – 400ml (7,9) G  
 chleb pszenny – 100g (1) (maczany w mleku)  
 mleko – 250g (7)  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1680,1  
 Białko [g] – 74,9  
 Tłuszcz [g] – 25,3  
 NKT [g] – 10,1  
 Węglowodany [g] – 299,6  
 Cukry proste [g] – 90  
 Błonnik [g] – 24,8  
 Sód [mg] – 1454



**15.02.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**1. Dieta podstawowa**

**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
 Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
 wędlina – 50g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
 Pieczona sztuka kurczaka z warzywami – 120g P  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Surówka z białej kapusty i kukurydzy z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1878,7  
 Białko [g] – 64,8  
 Tłuszcz [g] – 78,2  
 NKT [g] – 30,2  
 Węglowodany [g] – 239,5  
 Cukry proste [g] – 70,3  
 Błonnik [g] – 23,7  
 Sód [mg] – 1729

**2. Dieta wysokobiałkowa**

**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
 Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
 serek wiejski – 100g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 200g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 100g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 90g  
 ser żółty – 60g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1898  
 Białko [g] – 125,7  
 Tłuszcz [g] – 77,4  
 NKT [g] – 22,9  
 Węglowodany [g] – 183,7  
 Cukry proste [g] – 49  
 Błonnik [g] – 17,2  
 Sód [mg] – 2122

**3. Dieta niskobiałkowa**

**Śniadanie**

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 10g (3,7)  
 wędlina – 10g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 60g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 350g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 wędlina – 10g  
 ser żółty – 10g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1932,1  
 Białko [g] – 46,7  
 Tłuszcz [g] – 80,3  
 NKT [g] – 21,8  
 Węglowodany [g] – 266,2  
 Cukry proste [g] – 74,9  
 Błonnik [g] – 23  
 Sód [mg] – 1611

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.**

**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
 pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)  
 delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g (3)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 300g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 miód – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g  
 Jogurt naturalny – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1830,8  
 Białko [g] – 91,1  
 Tłuszcz [g] – 33,5  
 NKT [g] – 9,7  
 Węglowodany [g] – 303,7  
 Cukry proste [g] – 82  
 Błonnik [g] – 24  
 Sód [mg] – 1926

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.**

**Śniadanie**

Pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
 wędlina – 50g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem brązowym – 300g (1,9) G  
 Pieczona sztuka kurczaka z warzywami – 120g P  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Surówka z białej kapusty i kukurydzy z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt naturalny – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1747,7  
 Białko [g] – 69,7  
 Tłuszcz [g] – 77,2  
 NKT [g] – 31  
 Węglowodany [g] – 182,4  
 Cukry proste [g] – 43,2  
 Błonnik [g] – 32,1  
 Sód [mg] – 1926

**15.02.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
 Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 20g (3,7)  
 wędlina – 30g  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 200g (1,9) G  
 Pieczona sztuka kurczaka z warzywami – 100g P  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Surówka z białej kapusty i kukurydzy z dodatkiem oleju  
 słonecznikowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 30g  
 ser żółty – 30g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1451,4  
 Białko [g] – 49,6  
 Tłuszcz [g] – 65,7  
 NKT [g] – 28,4  
 Węglowodany [g] – 174,5  
 Cukry proste [g] – 57,3  
 Błonnik [g] – 19,9  
 Sód [mg] – 1415

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
 pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
 delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g (3)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód – 50g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1808,2  
 Białko [g] – 79,9  
 Tłuszcz [g] – 54,7  
 NKT [g] – 21,1  
 Węglowodany [g] – 260,6  
 Cukry proste [g] – 72  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 1611

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
 Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 wędlina – 50g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1789,9  
 Białko [g] – 71,2  
 Tłuszcz [g] – 63,7  
 NKT [g] – 20,7  
 Węglowodany [g] – 236,5  
 Cukry proste [g] – 78  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1415

**8. Dieta papkowata**\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 400g (7) G  
 Dżem – 40g  
 Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku)  
 Mleko – 100g (7)  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7,9) G (zmielona)  
 Ziemniaki z wody – 250g G (pure)  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków i oleju – 400g (1,7)  
 Biszkopty – 40g (1,3,7)  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1847,1  
 Białko [g] – 101,5  
 Tłuszcz [g] – 48  
 NKT [g] – 10,4  
 Węglowodany [g] – 262,6  
 Cukry proste [g] – 69,2  
 Błonnik [g] – 23,4  
 Sód [mg] – 1218

**1. Dieta podstawowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 40g  
 dżem – 20g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 pomidor – 40g  
 ogórek – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ogórkowa – 300ml (7,9) G  
 Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G  
 Makaron brązowy – 180g (1) G  
 Gotowany kalafior skropiony olejem rzepakowym – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)  
 wędlina – 40g  
 sałatka ze świeżych warzyw z olejem słonecznikowym – 80g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1930  
 Białko [g] – 115  
 Tłuszcz [g] – 72  
 NKT [g] – 30  
 Węglowodany [g] – 222  
 Cukry proste [g] – 52  
 Błonnik [g] – 16  
 Sód [mg] – 2083

**2. Dieta wysokobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 80g  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 pomidor – 40g  
 ogórek – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 200g G  
 Makaron – 100g (1) G  
 Gotowany kalafior skropiony olejem rzepakowym – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 pasta twarogowa z warzywami – 100g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1995  
 Białko [g] – 134  
 Tłuszcz [g] – 74  
 NKT [g] – 27  
 Węglowodany [g] – 210  
 Cukry proste [g] – 63  
 Błonnik [g] – 13,5  
 Sód [mg] – 2162

**3. Dieta niskobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 wędlina – 10g  
 dżem – 50g  
 serek kanapkowy – 10g (7)  
 pomidor – 40g  
 ogórek – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 60g G  
 Makaron – 280g (1) G  
 Gotowany kalafior skropiony olejem rzepakowym – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 dżem – 50g  
 pasta twarogowa z warzywami – 10g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 150g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2015  
 Białko [g] – 60  
 Tłuszcz [g] – 82  
 NKT [g] – 20  
 Węglowodany [g] – 270  
 Cukry proste [g] – 60  
 Błonnik [g] – 15  
 Sód [mg] – 2044

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 wędlina – 50g  
 serek wiejski – 60g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 120g G  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 dżem – 50g  
 pasta twarogowa z warzywami – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1885  
 Białko [g] – 112  
 Tłuszcz [g] – 45  
 NKT [g] – 16,5  
 Węglowodany [g] – 268  
 Cukry proste [g] – 71  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 2044

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.****Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 40g  
 dżem – 20g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 pomidor – 40g  
 ogórek – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ogórkowa – 300ml (7,9) G  
 Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G  
 Makaron brązowy – 150g (1) G  
 Gotowany kalafior skropiony olejem rzepakowym – 150g G  
 jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)  
 wędlina – 40g  
 sałatka ze świeżych warzyw z olejem słonecznikowym – 80g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt naturalny – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1950  
 Białko [g] – 116  
 Tłuszcz [g] – 71,8  
 NKT [g] – 30,5  
 Węglowodany [g] – 208  
 Cukry proste [g] – 71  
 Błonnik [g] – 31  
 Sód [mg] – 2555

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 20g  
 dżem – 20g  
 serek kanapkowy – 20g (7)  
 pomidor – 40g  
 ogórek – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ogórkowa – 200ml (7,9) G  
 Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 100g G  
 Makaron brązowy – 120g (1) G  
 Gotowany kalafior skropiony olejem rzepakowym – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 60g (3,7,10)  
 wędlina – 20g  
 sałatka ze świeżych warzyw z olejem słonecznikowym – 80g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1565  
 Białko [g] – 82  
 Tłuszcz [g] – 67  
 NKT [g] – 26,7  
 Węglowodany [g] – 170  
 Cukry proste [g] – 51  
 Błonnik [g] – 14,5  
 Sód [mg] – 1493

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 serek wiejski – 60g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 120g G  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 250g G  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 dżem – 50g  
 pasta twarogowa z warzywami – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2010  
 Białko [g] – 109  
 Tłuszcz [g] – 72  
 NKT [g] – 21,5  
 Węglowodany [g] – 248  
 Cukry proste [g] – 70  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1965

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 dżem – 30g  
 serek kanapkowy – 30g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 120g G  
 Makaron – 180g (1) G  
 Gotowany kalafior skropiony olejem rzepakowym – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta twarogowa z warzywami – 50g (7)  
 wędlina – 60g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2170  
 Białko [g] – 112,6  
 Tłuszcz [g] – 74  
 NKT [g] – 22  
 Węglowodany [g] – 280  
 Cukry proste [g] – 73  
 Błonnik [g] – 17  
 Sód [mg] – 1926

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszką manną – 500g (1,7) G  
 kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

**Obiad**

Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G  
 Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 120g G  
 Ziemniaki z wody z koperkiem – 250g G (pure)  
 Gotowana marchewka – 150g G  
 Banan – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Serek homo – 300g (7)  
 Biszkopty – 60g (1)  
 Pieczywo pszenne – 60g (1) (maczane w mleku)  
 Mleko – 100g (7)  
 herbata – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1885  
 Białko [g] – 109,4  
 Tłuszcz [g] – 46  
 NKT [g] – 10  
 Węglowodany [g] – 240  
 Cukry proste [g] – 80  
 Błonnik [g] – 21,4  
 Sód [mg] – 1061

**17.02.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**1. Dieta podstawowa****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)  
 pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z rzodkiewką – 50g (7)  
 wędlina – 50g  
 papryka – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 180g (1) G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym – 120g (7,9) G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasztet – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Galeratka z owocami – 200g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2206,5  
 Białko [g] – 84  
 Tłuszcz [g] – 84,6  
 NKT [g] – 33  
 Węglowodany [g] – 289,2  
 Cukry proste [g] – 56,6  
 Błonnik [g] – 26,3  
 Sód [mg] – 1493

**2. Dieta wysokobiałkowa****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)  
 pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z rzodkiewką – 100g (7)  
 wędlina – 50g  
 papryka – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Kasza kuskus – 100g (1) G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym – 200g (7,9) G  
 Buraczki gotowane – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 wędlina – 80g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kefir naturalny – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2124,4  
 Białko [g] – 131,7  
 Tłuszcz [g] – 84,6  
 NKT [g] – 24,3  
 Węglowodany [g] – 219,1  
 Cukry proste [g] – 56,5  
 Błonnik [g] – 20  
 Sód [mg] – 1926

**3. Dieta niskobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 40g (7)  
 twarożek z rzodkiewką – 10g (7)  
 wędlina – 10g  
 papryka – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Kasza kuskus – 280g (1) G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym – 60g (7,9) G  
 Buraczki gotowane – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 40g (7)  
 pasztet – 10g  
 ser żółty – 10g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Galeratka z owocami – 200g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1899,2  
 Białko [g] – 52,4  
 Tłuszcz [g] – 69,4  
 NKT [g] – 23,1  
 Węglowodany [g] – 276,6  
 Cukry proste [g] – 57  
 Błonnik [g] – 19  
 Sód [mg] – 1651

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)  
 pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 miód – 60g  
 wędlina – 50g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Ziemniaki puree – 300g G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym – 120g (7,9) G  
 Buraczki gotowane – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 delikatna pasta drobiowa z warzywami – 40g (7,9)  
 wędlina – 50g  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Galeratka z owocami – 300g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1772,1  
 Białko [g] – 104,1  
 Tłuszcz [g] – 31,3  
 NKT [g] – 11,1  
 Węglowodany [g] – 281,1  
 Cukry proste [g] – 59  
 Błonnik [g] – 26  
 Sód [mg] – 1965

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.****Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z rzodkiewką – 50g (7)  
 wędlina – 50g  
 papryka – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 150g (1) G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym – 120g (7,9) G  
 Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasztet – 50g  
 ser żółty – 50g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kefir naturalny – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1810,8  
 Białko [g] – 86,9  
 Tłuszcz [g] – 81,3  
 NKT [g] – 32  
 Węglowodany [g] – 198,3  
 Cukry proste [g] – 49,6  
 Błonnik [g] – 33,6  
 Sód [mg] – 1651

**17.02.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)  
 pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 twarożek z rzodkiewką – 20g (7)  
 wędlina – 20g  
 papryka – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 200ml (7,9) G  
 Kasza jęczmienna – 120g (1) G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 100g (7,9)  
 G  
 Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju  
 rzepakowego – 150g G  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasztet – 20g  
 ser żółty – 20g (7)  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Galeratka z owocami – 200g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1679,4  
 Białko [g] – 62  
 Tłuszcz [g] – 70,8  
 NKT [g] – 29  
 Węglowodany [g] – 208,9  
 Cukry proste [g] – 50,5  
 Błonnik [g] – 22,6  
 Sód [mg] – 1100

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)  
 pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód - 50g  
 wędlina – 50g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Ziemniaki puree – 300g G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9)  
 G  
 Buraczki gotowane – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 delikatna pasta drobiowa z warzywami– 40g (7,9)  
 wędlina – 50g  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Galeratka z owocami – 200g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1924  
 Białko [g] – 94,1  
 Tłuszcz [g] – 58,6  
 NKT [g] – 19,8  
 Węglowodany [g] – 266,7  
 Cukry proste [g] – 55,6  
 Błonnik [g] – 25,9  
 Sód [mg] – 1729

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)  
 pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód - 50g  
 wędlina – 50g  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Kasza kuskus – 180g (1) G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9)  
 G  
 Buraczki gotowane – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 delikatna pasta drobiowa z warzywami– 40g (7,9)  
 wędlina – 50g  
 pomidor – 50g  
 sałata – 10g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Galeratka z owocami – 200g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1957,4  
 Białko [g] – 91,9  
 Tłuszcz [g] – 70,6  
 NKT [g] – 20,2  
 Węglowodany [g] – 248,9  
 Cukry proste [g] – 54,9  
 Błonnik [g] – 22  
 Sód [mg] – 1533

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Zupa mleczna z kaszą manną – 450g (1,7)  
 pieczywo pszenne – 60g (1) (maczany w mleku)  
 mleko - 100g (7)  
 pomidor bez skórki – 50g  
 kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)

**Obiad**

Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G  
 Ziemniaki puree – 250g G  
 Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9)  
 G (zmielony)  
 Buraczki gotowane – 150g G  
 Jabłko gotowane – 150g G  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Ryż z jabłkami – 450g (7,G)  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Galeratka z owocami – 200g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 177,18  
 Białko [g] – 73,4  
 Tłuszcz [g] – 51,7  
 NKT [g] – 12,7  
 Węglowodany [g] – 263,7  
 Cukry proste [g] – 89  
 Błonnik [g] – 25,1  
 Sód [mg] – 870

**18.02.2026, środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**1. Dieta podstawowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 50g (3) G  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 Ogórek – 40g  
 Papryka – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa buraczkowa – 300ml (7,9) G  
 Warzywny pilaf – 120g (9) G  
 Ryż brązowy – 180g G  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g  
 sałatka ze świeżych warzyw z olejem  
 słonecznikowym – 140g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1870  
 Białko [g] – 79  
 Tłuszcz [g] – 70  
 NKT [g] – 27,6  
 Węglowodany [g] – 239  
 Cukry proste [g] – 66  
 Błonnik [g] – 26  
 Sód [mg] – 2279

**2. Dieta wysokobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 100g (3) G  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 Ogórek – 40g  
 Papryka – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa buraczkowa – 300ml (7,9) G  
 Warzywny pilaf z fetą – 120g (7,9) G  
 Ryż – 100g  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1799  
 Białko [g] – 102  
 Tłuszcz [g] – 67  
 NKT [g] – 22  
 Węglowodany [g] – 210  
 Cukry proste [g] – 66  
 Błonnik [g] – 17  
 Sód [mg] – 2437

**3. Dieta niskobiałkowa****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 jajko gotowane – 25g (3) G  
 serek kanapkowy – 10g (7)  
 Ogórek – 40g  
 Papryka – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa buraczkowa – 300ml (7,9) G  
 Delikatne warzywa w sosie pietruszkowym –  
 120g (1,7,9)  
 Ryż – 180g G  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 dżem – 60g  
 kanapkowa pasta z ciecierzycy – 10g  
 rzodkiewka – 10g  
 pomidor – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Herbatniki bebe – 40g (1,3,7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2010  
 Białko [g] – 40,1  
 Tłuszcz [g] – 86  
 NKT [g] – 21  
 Węglowodany [g] – 291  
 Cukry proste [g] – 782  
 Błonnik [g] – 22  
 Sód [mg] – 1572

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 miód – 60g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G  
 Delikatne warzywa w sosie pietruszkowym –  
 120g (1,7,9)  
 Ziemniaki – 200g G  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 80g (7)  
 pasta z białek jaj – 50g (3,7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1750  
 Białko [g] – 77  
 Tłuszcz [g] – 33  
 NKT [g] – 15  
 Węglowodany [g] – 285  
 Cukry proste [g] – 92  
 Błonnik [g] – 24  
 Sód [mg] – 1572

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.****Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 50g (3) G  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 Ogórek – 40g  
 Papryka – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa buraczkowa – 300ml (7,9) G  
 Warzywny pilaf z fetą – 120g (7,9) G  
 Ryż brązowy – 150g G  
 Ogórki kiszzone – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g  
 sałatka ze świeżych warzyw z olejem  
 słonecznikowym – 140g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo naturalny – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1760  
 Białko [g] – 81  
 Tłuszcz [g] – 76  
 NKT [g] – 30  
 Węglowodany [g] – 218  
 Cukry proste [g] – 46  
 Błonnik [g] – 37  
 Sód [mg] – 2672

**18.02.2026, środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 jajko gotowane – 50g (3) G  
 serek kanapkowy – 20g (7)  
 Ogórek – 40g  
 Papryka – 20g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa buraczkowa – 200ml (7,9) G  
 Warzywny pilaf – 100g (9) G  
 Ryż brązowy – 15s0g G  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 20g (7)  
 kanapkowa pasta z ciecierzycy – 20g  
 sałatka ze świeżych warzyw z olejem słonecznikowym –  
 140g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1510  
 Białko [g] – 56  
 Tłuszcz [g] – 66  
 NKT [g] – 22  
 Węglowodany [g] – 186  
 Cukry proste [g] – 63  
 Błonnik [g] – 22  
 Sód [mg] – 1926

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód – 60g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G  
 Delikatne warzywa w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9)  
 Ziemniaki – 200g G  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 pasta z białej jaj – 50g (3,7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1830  
 Białko [g] – 65  
 Tłuszcz [g] – 60  
 NKT [g] – 18,2  
 Węglowodany [g] – 282  
 Cukry proste [g] – 97  
 Błonnik [g] – 21  
 Sód [mg] – 1533

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 miód – 60g  
 twaróg – 50g (7)  
 pomidor bez skórki – 60g  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa buraczkowa – 300ml (7,9) G  
 Delikatne warzywa w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9)  
 Ryż – 180g G  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 ser żółty – 50g (7)  
 pasta jajeczna – 50g (3,7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1805  
 Białko [g] – 69  
 Tłuszcz [g] – 66  
 NKT [g] – 21  
 Węglowodany [g] – 244  
 Cukry proste [g] – 82  
 Błonnik [g] – 20,5  
 Sód [mg] – 1415

**8. Dieta pakowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Kaszka manna mleczna owocowa – 500g (1,7)G  
 kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G  
 Delikatne warzywa w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9)  
 (zmielone)  
 Ziemniaki – 200g G (pure)  
 Banan – 200g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Koktajl z jogurtem, burakiem, bananem i truskawką – 400g  
 (7)  
 Biszkopty – 60g (1)  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1815  
 Białko [g] – 68  
 Tłuszcz [g] – 34  
 NKT [g] – 11  
 Węglowodany [g] – 312  
 Cukry proste [g] – 112  
 Błonnik [g] – 24  
 Sód [mg] – 1139

**19.02.2026, czwartek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**1. Dieta podstawowa****Śniadanie**

Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka– 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Grochówka – 300g (1,7,9) G  
 Pieczony sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) P  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta rybna – 50g (4,7)  
 wędlina – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1916,3  
 Białko [g] – 88,6  
 Tłuszcz [g] – 69,2  
 NKT [g] – 29,9  
 Węglowodany [g] – 249,5  
 Cukry proste [g] – 73  
 Błonnik [g] – 25,6  
 Sód [mg] – 2319

**2. Dieta wysokobiałkowa****Śniadanie**

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 serek grani – 100g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka– 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 200g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 100g G  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 jabłko pieczone – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta rybna – 40g (1,4,7)  
 wędlina – 90g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1896,9  
 Białko [g] – 124  
 Tłuszcz [g] – 68,2  
 NKT [g] – 21,1  
 Węglowodany [g] – 206,1  
 Cukry proste [g] – 59,7  
 Błonnik [g] – 16  
 Sód [mg] – 2044

**3. Dieta niskobiałkowa****Śniadanie**

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 dżem – 60g  
 serek kanapkowy – 10g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka– 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 60g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 350g G  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 jabłko pieczone – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
 masło – 40g (7)  
 pasta rybna – 10g (1,4,7)  
 wędlina – 10g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 150g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1932,1  
 Białko [g] – 46,7  
 Tłuszcz [g] – 80,3  
 NKT [g] – 20,1  
 Węglowodany [g] – 266,2  
 Cukry proste [g] – 23,1  
 Błonnik [g] – 23  
 Sód [mg] – 2397

**4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.****Śniadanie**

Pieczywo pszenne – 90g (1)  
 wędlina – 60g  
 serek śmietankowy – 80g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 300g G  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 jabłko pieczone – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 serek kanapkowy – 40g (7)  
 delikatna pasta rybna – 50g (1,4,7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor bez skórki– 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)  
 Herbatniki bebe – 20g (1,3,7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1837,8  
 Białko [g] – 92,6  
 Tłuszcz [g] – 28  
 NKT [g] – 11  
 Węglowodany [g] – 314,9  
 Cukry proste [g] – 82,6  
 Błonnik [g] – 22,3  
 Sód [mg] – 2397

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.****Śniadanie**

Pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka– 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Grochówka – 300g (1,7,9) G  
 Pieczony sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) P  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo razowe – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 masło – 20g (7)  
 pasta rybna – 50g (4,7)  
 wędlina – 50g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek wiejski z warzywami – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1924,2  
 Białko [g] – 102,1  
 Tłuszcz [g] – 80,1  
 NKT [g] – 30  
 Węglowodany [g] – 214,1  
 Cukry proste [g] – 46,9  
 Błonnik [g] – 34,1  
 Sód [mg] – 2358

**19.02.2026, czwartek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**6. Dieta ubogoenergetyczna****Śniadanie**

Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 serek kanapkowy – 20g (7)  
 sałata – 10g  
 papryka – 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Grochówka – 200g (1,7,9) G  
 Pieczony sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 100g (1,7,9) P  
 Ziemniaki z wody – 150g G  
 Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
 Jabłko – 150g  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
 Pieczywo razowe – 30g (1)  
 masło – 20g (7)  
 pasta rybna – 20g (4,7)  
 wędlina – 20g  
 rzodkiewka – 10g  
 ogórek – 50g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1472,3  
 Białko [g] – 59,2  
 Tłuszcz [g] – 57  
 NKT [g] – 28,9  
 Węglowodany [g] – 191,7  
 Cukry proste [g] – 66,8  
 Błonnik [g] – 22  
 Sód [mg] – 1651

**7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego****Śniadanie**

Pieczywo pszenne – 90g (1)  
 Masło – 20g (7)  
 wędlina – 50g  
 serek śmietankowy – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 300g G  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 jabłko pieczone – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 delikatna pasta rybna – 50g (1,4,7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1933,3  
 Białko [g] – 86,7  
 Tłuszcz [g] – 50,6  
 NKT [g] – 20,1  
 Węglowodany [g] – 293,2  
 Cukry proste [g] – 79,1  
 Błonnik [g] – 21,1  
 Sód [mg] – 2397

**7B. Dieta łatwostrawna****Śniadanie**

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 parówka – 60g  
 serek kanapkowy – 50g (7)  
 sałata – 10g  
 pomidor bez skórki – 50g  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
 Ziemniaki z wody – 250g G  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 jabłko pieczone – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
 masło – 20g (7)  
 delikatna pasta rybna – 50g (1,4,7)  
 wędlina – 50g  
 pomidor bez skórki – 60g  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1895,6  
 Białko [g] – 102,8  
 Tłuszcz [g] – 64,1  
 NKT [g] – 19,2  
 Węglowodany [g] – 237  
 Cukry proste [g] – 65  
 Błonnik [g] – 18,7  
 Sód [mg] – 2319

**8. Dieta papkowata**

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

**Śniadanie**

Gęsta zupa mleczna z płatkami owsianymi z bananem – 500g (1,7)  
 Kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G  
 Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G (zmielona)  
 Ziemniaki z wody – 250g G (pure)  
 Gotowane warzywa – 150g G  
 jabłko pieczone – 150g P  
 woda – 250ml

**Kolacja**

Biszkopty – 90g (1) (maczane w mleku)  
 Mleko – 250g (7)  
 koktajl jogurtowo-truskawkowy – 300g (7)  
 herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1855,4  
 Białko [g] – 86,2  
 Tłuszcz [g] – 44,7  
 NKT [g] – 14,1  
 Węglowodany [g] – 289  
 Cukry proste [g] – 90  
 Błonnik [g] – 24  
 Sód [mg] – 1611



W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaj i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej:

- P - parowanie
- Piecz – pieczenie
- G – gotowanie
- D – duszenie
- S - smażenie