Dieta łatwostrawna 9-15.11.2026

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
ŚNIADANIE						
Owsianka (**MLE, GLU OW**) (G) (300ml) Kajzerka (**GLU PSZ**) (50g) z pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), pasztetem mięsno-warzywnym (**JAJ, GLU PSZ**) (100g), mozzarellą (**MLE**) (45g), warzywami (100g) i masłem (**MLE**) (10g) Domowe kakao (**MLE**) (350ml)	Płatki ryżowe z musem owocowym (**MLE**) (G) (300ml) Twarożek z owocami (**MLE**) (100g), chleb pszenny (**GLU PSZ**) (50g) oraz kajzerka pszenna (**GLU PSZ**) (50g) z masłem (**MLE**) (10g), pieczeń drobiowa z indykiem (100g) i warzywami (100g) Kawa zbożowa z mlekiem (**MLE**) (350ml)	Jaglanka z musem brzoskwiniowym (**MLE**) (G) (300ml) Kajzerka (**GLU PSZ**) (50g) z pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), pastą rybną (**RYB, MLE**) (100g), szynką (45g), masłem (**MLE**) (10g) oraz warzywami (100g) Domowe kakao (**MLE**) (350ml)	Kakaowa gryczanka z owocami (**MLE**) (G) (300ml) Bułka (**GLU PSZ**) (50g) z pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), pasztetem mięsno-warzywnym z królikiem (wyrób własny) (**SEL, GLU PSZ**) (80g), mozzarellą (**MLE**) (45g), masłem (**MLE**) (10g) i warzywami (100g) Kawa zbożowa z mlekiem (**MLE**) (350ml)	Waniliowy ryż na mleku z musem wieloowocowym (**MLE**) (G) (300ml) Bułka (**GLU PSZ**) (50g) z pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), masłem (**MLE**) (10g), gotowanym jajkiem (**JAJ**), truskawkowym serkiem homogenizowanym (**MLE**) (100g) i warzywami (60g) Domowe kakao (**MLE**) (350ml)	Orkiszanka (**MLE, GLU PSZ**) (G) (300ml) Pieczeń z indyka z ziołami (100g), pasta rybna z koperkiem (**RYB, JAJ, MLE**) (100g), z bułką (**GLU PSZ**) (50g), pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), masłem (**MLE**) (10g) i warzywami (100g) Kawa zbożowa z mlekiem (**MLE**) (350ml)	Zupa mleczna z makaronem ryżowym (**MLE**) (G) (300ml) Jajo gotowane (**JAJ**) z sałatką jarzynową (**SEL, MLE, JAJ**) (100g), bułką pszenną (**GLU PSZ**) (50g), pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), masłem (**MLE**) (10g) i warzywami (100g) Domowe kakao (**MLE**) (350ml)
OBIAD						
Zupa warzywna z ziemniakami (**SEL, MLE**) (G) (400ml) Kurczak orientalny z kaszą jaglaną (200g) i gotowanym groszkiem z marchewką (**SEL, MLE**) (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Zupa warzywna z jajkiem (**SEL, JAJ**) (G) (400ml) Pieczone podudzie z kurczaka (100g) z sosem własnym z koperkiem z puree ziemniaczanym (300g) i gotowaną fasolką szparagową (**SEL, MLE**) (200g) (P, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Krupnik z natką pietruszki i kaszą jaglaną (**SEL**) (G) (400ml) Spaghetti (200g) bolońskie z gotowanym kalafiorem (**GLU PSZ, MLE**) (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Łagodny barszcz zabielany z ziemniakami (**SEL. MLE**) (G) (400ml) Makaron penne (**GLU PSZ**) (200g) z kurczakiem (100g), cukinią, dynią, zieloną pietruszką i tymiankiem (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Zupa koperkowa z makaronem pszennym (**SEL, GLU PSZ, MLE**) (G) (400ml) Maślany biały ryż (200g) z zielonym groszkiem, pieczonym łososiem oraz z warzywami na parze (**SEL, MLE**) (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym (**SEL, MLE, GLU PSZ, JAJ**) (G) (400ml) Roladki z kurczaka (100g) nadziewane szpinakiem z sosem własnym, puree ziemniaczane (300g) i marchew z groszkiem (**MLE**) (200g) (P, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i ziemniakami (**SEL, MLE**) (G) (400ml) Pierogi z serem (**GLU PSZ, MLE, JAJ**) (200g) z bukietem warzyw na parze (200g) (P, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)
DESER						
Mleczna galaretka (**MLE**) (250g)	Banan (150g)	Twarożek z owocami, płatkami owsianymi (GLU OW) i cynamonem (**MLE**) (200g)	Pieczone jabłko bez skórki (150g)	Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką owsianą (**MLE, GLU PSZ, JAJ, GLU OW**) (150g)	Maślanka z płatkami owsianymi i musem owocowym (**MLE, GLU OW**) (200g)	Wysokobiałkowy koktajl owocowy (**MLE**) (300g)
KOLACJA						

Pasta jajeczna z koperkiem (**JAJ, MLE**) (100g) z pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), bułką (**GLU PSZ**) (50g), serkiem homogenizowanym (**MLE**) (100g), masłem (**MLE**) (10g) i miksem świeżych warzyw (100g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)	Pasta z szynki (70g) z pieczywem (**GLU PSZ**) (60g), bułką (**GLU PSZ**) (50g), pasta z pieczonej dyni, jogurtu i kurkumy (80g) **(MLE)**, masłem (**MLE**) (10g) (10g) i warzywami (100g) Herbata czarna, napar bez cukru (350ml)	Wegańska pasta z tofu (**SOJ**) (100g), twaróg chudy (**MLE**) (50g), bułka (**GLU PSZ**) (50g), pieczywo (**GLU PSZ**) (60g) z masłem (**MLE**) (10g) i warzywami (100g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)	Pieczywo (**GLU PSZ**) (60g) i bułka (**GLU PSZ**) (50g) z domowym schabem pieczonym w ziołach (wyrób własny) (70g), koperkowy twarożek (**MLE**) (100g), masło (**MLE**) (10g) i świeże warzywa (100g) Herbata czarna, napar bez cukru (350ml)	Pieczywo (**GLU PSZ**) (60g) oraz bułka (**GLU PSZ**) (50g) z serkiem wiejskim light (**MLE**) (150g), mozzarellą (**MLE**) (45g), masłem (**MLE**) (10g) i warzywami (100g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)	Pasta pomidorowa z bazylią (**MLE**) (100g), szynka drobiowa (45g) z pieczywem pszennym (**GLU PSZ**) (60g), kajzerką pszenną (**GLU PSZ**) (50g), masłem (**MLE**) (10g) i warzywami (100g) Herbata czarna, napar bez cukru (350ml)	Pieczywo pszenne (**GLU PSZ**) (60g) i kajzerka pszenna (**GLU PSZ**) (50g) z serkiem śmietankowym (**MLE**) (50g), gotowanym kurczakiem w galarecie z warzywami (100g), masłem (**MLE**) (10g) i świeżymi warzywami (100g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)
PODSUMOWANIE WARTOŚCI ODŻYWCZEJ CAŁEGO DNIA						
Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
K: 2468.0 / B: 138.9 T: 80.7 / W: 306.9 NKT: 33.6 / SCP: 73.8 Na: 2812.5 / F: 26.9	K: 2362.1 / B: 142.9 T: 63.7 / W: 315.8 NKT: 27.0 / SCP: 79.6 Na: 2594.8 / F: 31.2	K: 2622.1 / B: 147.3 T: 84.4 / W: 337.7 NKT: 32.1 / SCP: 55.9 Na: 3978.1 / F: 25.9	K: 2316.6 / B: 129.4 T: 62.3 / W: 320.7 NKT: 28.2 / SCP: 47.4 Na: 1785.8 / F: 28.0	K: 2500.2 / B: 118.1 T: 77.1 / W: 344.1 NKT: 34.9 / SCP: 59.0 Na: 3510.6 / F: 26.4	K: 2500.6 / B: 137.3 T: 81.5 / W: 317.3 NKT: 28.8 / SCP: 47.8 Na: 3427.1 / F: 34.0	K: 2504.9 / B: 144.4 T: 84.2 / W: 303.5 NKT: 38.9 / SCP: 81.0 Na: 2497.6 / F: 25.2

Posiłek nocny jest realizowany w postaci żywności specjalnego medycznego przeznaczenia i jest wydawany o godzinie 19:00.
Preparat jest dobierany indywidualnie do potrzeb każdego pacjenta.

Dieta łatwostrawna 16-22.11.2026

ŚNIADANIE						
Jaglanka szarlotkowa (MLE) (G) (300ml) Kajzerka (GLU PSZ) (50g) i pieczywo (GLU PSZ) (60g) z masłem (MLE) (10g), serem mozzarella (MLE) (45g), domową szynką pieczoną (wyrób własny) (60g) (P), sałatą i pomidorem bez skórki (100g) Domowe kakao (MLE) (350ml)	Miks płatków z wanilią (MLE, GLU PSZ, GLU OW) (G) (300ml) Kajzerka (GLU PSZ) (50g) i pieczywo (GLU PSZ) (60g) z domowym schabem pieczonym w ziołach (wyrób własny) (50g), serkiem a'la grani (MLE) (60g), warzywami (100g) i masłem (MLE) (10g) Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) (350ml)	Owsianka (MLE, GLU OW) (G) (300ml) Bułka (GLU PSZ) (50g) i pieczywo (GLU PSZ) (60g) z pastą łososiową (RYB, MLE) (60g), masłem (MLE) (10g) i serkiem homogenizowanym (MLE) (150g) Domowe kakao (MLE) (350ml)	Zupa mleczna z ryżem i brzoskwinią (MLE) (G) (300ml) Pasta z szynki drobiowej (60g), pasta jajeczna (JAJ, MLE) (70g), bułka (GLU PSZ) (50g) oraz pieczywo (GLU PSZ) (60g) z masłem (MLE) (10g) i warzywami (100g) Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) (350ml)	Gryczanka z wanilią (MLE) (G) (300ml) Bułka (GLU PSZ) (50g) oraz pieczywo (GLU PSZ) (60g) z serem mozzarella light (MLE) (60g), serkiem wiejskim light (MLE), (100g), masłem (MLE) (10g) i warzywami (100g) Domowe kakao (MLE) (350ml)	Zupa mleczna z lanym ciastem i nutą cynamonu (MLE, GLU PSZ, JAJ) (G) (300ml) Pieczywo (GLU PSZ) (60g) z bułką (GLU PSZ) (50g), serkiem homogenizowanym (MLE) (100g), pieczonym kurczakiem (50g), masłem (MLE) (10g) i warzywami (100g) Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) (350ml)	Orkiszanka (MLE, GLU PSZ) (G) (300ml) Twarożek malinowy (MLE) (150g) na słodko z bułką (GLU PSZ) (50g), pieczywem (GLU PSZ) (60g), masłem (MLE) (10g), mozzarellą (MLE) (45g), pomidorem i roszponką Domowe kakao (MLE) (350ml)
OBIAD						
Zupa kalafiorowa zabielana z ziemniakami (SEL, MLE) (G) (400ml) Pulpety drobiowe (JAJ, GLU PSZ) (200g) z kremowym sosem pomidorowym (MLE), kaszą kuskus (GLU PSZ) (200g) i gotowaną mini marchewką (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Zupa koperkowa z ryżem (SEL) (G) (400ml) Gulasz z indyka i warzyw (200g) z gniocchi (JAJ, GLU PSZ) (200g), sosem własnym oraz gotowaną fasolką szparagową (MLE) (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Zupa pomidorowa z makaronem (SEL, GLU PSZ) (G) (400ml) Pieczony schab (100g) z morelą (SO2) w sosie własnym, ziemniakami z koperkiem (280g) i buraczkami (200g) (P, D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Zupa z marchewką i brokułami (SEL) (G) (400ml) Spaghetti (GLU PSZ) (200g) w sosie jogurtowym (MLE) z cukinią i pomidorkami oraz gotowanym groszkiem (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Krem z białych warzyw z grzankami (SEL, MLE, GLU PSZ) (G) (400ml) Miruna (RYB) (100g) z sosem greckim, ziemniakami (280g) i gotowaną marchewką z groszkiem (200g) (D, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Zupa z brokułami i ziemniakami (SEL, MLE) (G) (400ml) Zapiekanka z makaronem pszennym, mozzarellą, sosem jajecznym, ziołowym sosem pomidorowym (JAJ, MLE, GLU PSZ) (400g) i gotowaną mini marchewką (200g) (P, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)	Domowy rosół drobiowy z makaronem nitki (SEL, GLU PSZ) (G) (400ml) Podudzie z indyka (100g) z sosem własnym, fasolką szparagową, mini marchewkami i ziemniaczkami (280g) (200g) (P, G) Kompot owocowy (bez cukru) (350ml)
DESER						
Koktajl truskawkowo-bananowy (MLE) (300g)	Pieczone jabłko (150g) z jogurtem naturalnym (150g) (MLE)	Banan (150g)	Maślanka (MLE) (150g)	Jogurt z musem truskawkowym (MLE) (200g)	Jabłko pieczone (150g)	Jogurt naturalny (MLE) (150g)
KOLACJA						

Chleb (GLU PSZ) (60g) oraz bułka (GLU PSZ) (50g) z twarożkiem jogurtowym (MLE) (120g), pastą jajeczną z tuńczykiem (JAJ, MLE, RYB) (80g), masłem (MLE) (10g) i warzywami (100g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)	Pieczywo (60g) (GLU PSZ) oraz bułka (GLU PSZ) (50g) z masłem (MLE) (10g), mozzarellą (MLE) (60g), serkiem owocowym (MLE) (60g) i warzywami (100g) Herbata czarna, napar bez cukru (350ml)	Pieczywo (GLU PSZ) (60g) i bułka (GLU PSZ) (50g) z pastą pomidorową z bazylią (MLE) (80g), serkiem wiejskim (MLE) (150g), masłem (MLE) (10g) i warzywami (100g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)	Pieczywo (GLU PSZ) (60g) oraz bułka (GLU PSZ) (50g) z jogurtowym twarożkiem (MLE) (60g), domową kiełbasą (wyrób własny) (P) (60g), masłem (MLE) (10g) i warzywami (100g) Herbata czarna, napar bez cukru (350ml)	Pieczywo (GLU PSZ) (60g) oraz kajzerka (GLU PSZ) (50g) z jajkiem (JAJ) (55g) w sosie koperkowym (MLE) (50g), pastą rybną (RYB) (50g), warzywami (100g) i masłem (MLE) (10g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)	Szynka (45g) z bułką (GLU PSZ) (50g), pieczywem (GLU PSZ) (60g), masłem (MLE) (10g), serkiem wiejskim (MLE) (70g) i warzywami (100g) Herbata czarna, napar bez cukru (350ml)	Pieczywo (GLU PSZ) (60g) oraz bułka (GLU PSZ) (50g) z gotowanym jajem (JAJ) (55g), sosem koperkowym (MLE) (40g), pasztetem mięsno-warzywnym (JAJ, GLU PSZ) (80g), masłem (MLE) (10g) i warzywami (100g) Herbata owocowa bez cukru (350ml)
PODSUMOWANIE WARTOŚCI ODŻYWCZEJ CAŁEGO DNIA						
Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
K: 2770.2 / B: 160.5 T: 84.1 / NKT: 40.2 W: 351.3 / SCP: 73.2 Na: 2694.3 / F: 28.7	K: 2311.1 / B: 114.9 T: 60.7 / NKT: 24.1 W: 263.7 / SCP: 49.1 Na: 2718.1 / F: 28.8	K: 2397.2 / B: 146.5 T: 60.5 / NKT: 27.4 W: 327.8 / SCP: 83.0 Na: 3397.5 / F: 27	K: 2367.0 / B: 114.3 T: 78.3 / NKT: 29.7 W: 314.9 / SCP: 47.2 Na: 2912.8 / F: 26.9	K: 2442.4 / B: 126.9 T: 74.7 / NKT: 32.8 W: 331.3 / SCP: 66.8 Na: 3269.5 / F: 33.3	K: 2378.4 / B: 123.1 T: 67.5 / NKT: 28.2 W: 331.1 / SCP: 66.9 Na: 3290 / F: 32.9	K: 2501.0 / B: 142.4 T: 81.4 / NKT: 35.6 W: 314.8 / SCP: 61.8 Na: 2962.1 / F: 27.2

WYKAZ SKRÓTÓW

Wartości odżywcze	Sposób obróbki termicznej	Alergeny
K – wartość energetyczna [kcal] B – białko ogółem [g] T – tłuszcz [g] W – węglowodany ogółem [g] NKT – nasycone kwasy tłuszczowe [g] SCP – suma cukrów prostych [g] Na – sód [mg] F – błonnik pokarmowy [g] WW – wymienniki węglowodanowe	G – gotowanie P – pieczenie D – duszenie	GLU PSZ – zboża zawierające gluten pszenny SKO – skorupiaki i pochodne JAJ – jaja i pochodne RYB – ryby i pochodne OZI – orzeszki ziemne i pochodne SOJ – soja i pochodne MLE – mleko i pochodne wraz z laktozą ORZ – orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały SEL – seler i pochodne GOR – gorczyca i produkty pochodne SEZ – nasiona sezamu i pochodne SO2 – dwutlenek siarki/siarczyny ŁUB – łubin i produkty pochodne MCK – mięczaki i produkty pochodne MLE b/LAK – mleko i pochodne bez laktozy GLU ŻYT – zboża zawierające gluten żytni GLU OW – zboża zawierające gluten owsiany GLU JĘCZ – zboża zawierające gluten jęczmienny

Posiłek nocny jest realizowany w postaci żywności specjalnego medycznego przeznaczenia i jest wydawany o godzinie 19:00.
Preparat jest dobierany indywidualnie do potrzeb każdego pacjenta.