

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Poniedziałek			
	26.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Ser żółty 50 g (7) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50 g Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 15g Serek wiejski 1 szt. (7) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15 g (7) Wędlina wieprzowa 50 g Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Barszcz czerwony 350 g (1,7,9) Potrawka babci z marchewką groszkiem i kurczakiem oraz ryżem 350 g (1,7,9) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 g (1,7,9) Potrawka babci z marchewką groszkiem i kurczakiem oraz ryżem 350 g (1,7,9) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 g (1,7,9) Potrawka babci z marchewką groszkiem i kurczakiem oraz ryżem 350 g (1,7,9) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 g (1,7,9) Potrawka babci z marchewką groszkiem i kurczakiem oraz ryżem 350 g (1,7,9) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (7)	Jogurt owocowy 1 szt. (7)	Jogurt naturalny 1 szt. (7)	Jogurt owocowy 1 szt. (7)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 30 g (6) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 30 g (6) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 50 g (6) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 30 g (6) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 20 g (6) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 20 g (6) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 20 g (6) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 20 g (6) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2192 kcal Białko: 81 g Tłuszcze: 52 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 356 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 5,8 g Błonnik: 29,4 g	Energia: 2095 kcal Białko: 78,6 g Tłuszcze: 43,8 g W tym nasycone kw. tł.: 13,8 g Węglowodany: 356,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,2 g Błonnik: 24,2 g	Energia: 1948 kcal Białko: 99,8 g Tłuszcze: 53,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 269 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,1 g Błonnik: 34,2 g	Energia: 2095 kcal Białko: 78,6 g Tłuszcze: 43,8 g W tym nasycone kw. tł.: 13,8 g Węglowodany: 356,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,2 g Błonnik: 24,2 g

Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Pediatria, Paliatywny

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Wtorek 27.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50g (6) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50g (6) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50g (6) Serek z ziołami 30 g (7) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50g (6) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (7)	Kasza manna na mleku 200 ml (7)	Maślanka (7) 200ml	Kasza manna na mleku 200 ml (7)
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100 g (1,7,9) Surówka z marchewki 100 g (10) Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100 g (1,7,9) Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100 g (1,7,9) Surówka z marchewki 100 g (10) Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100 g (1,7,9) Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 30 g (3,4,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 30 g (3,4,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 30 g (3,4,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 30 g (3,4,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 20 g (3, 4, 7),10 Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 20 g (3, 4, 7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 20 g (3, 4, 7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta rybna 20 g (3, 4, 7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2015 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 58,5 g W tym nasycone kw. tł.: 18,8 g Węglowodany: 283,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,2 g Błonnik: 37 g	Energia: 1987 kcal Białko: 97,2 g Tłuszcze: 57,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,7 g Węglowodany: 283,3 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,3 g Błonnik: 30,7 g	Energia: 1871 kcal Białko: 109,2 g Tłuszcze: 70,1 g W tym nasycone kw. tł.: g Węglowodany: 204,8 g W tym cukry: g Sól: 4,4 g Błonnik: 39,5 g	Energia: 1987 kcal Białko: 97,2 g Tłuszcze: 57,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,7 g Węglowodany: 283,3 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,3 g Błonnik: 30,7 g

Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Pediatria, Paliatywny

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Środa			
	28.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Twarożek ze szczypiorkiem 50g (7) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Twarożek 50 g (7) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata 250ml (7)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (7) Wędlina wieprzowa 20 g (6) Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml (7)	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Twarożek 50 g (7) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. (7)	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa z soczewicy 350 g (1,7,9) Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt. (1,3,9) Sos warzywny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 g (1,7,9) Pierogi z kurczakiem 6 szt. (1,3,9) Sos warzywny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 g (1,7,9) Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt. (1,3,9) Sos warzywny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 g (1,7,9) Pierogi z kurczakiem 6 szt. (1,3,9) Sos warzywny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (7)	Jogurt owocowy 1 szt. (7)	Jogurt naturalny 1 szt. (7)	Jogurt owocowy 1 szt. (7)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Wędlina drobiowa 15 g (6) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2583 kcal Białko: 114,2 g Tłuszcze: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 19,1 g Węglowodany: 373,2 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 7,7 g Błonnik: 30 g	Energia: 2553 kcal Białko: 113 g Tłuszcze: 72,2 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 372,8 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 8,7 g Błonnik: 24,8 g	Energia: 2130 kcal Białko: 103,1 g Tłuszcze: 76 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 261,9 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 4,2 g Błonnik: 37,1 g	Energia: 2553 kcal Białko: 113 g Tłuszcze: 72,2 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 372,8 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 8,7 g Błonnik: 24,8 g

Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Paliatywny, Pediatria

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Czwartek 29.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (1,6) Masło 15g (7) Galaretka drobiowa 150 g (1,3,6,9) Wędlina wieprzowa 15g (6) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Galaretka drobiowa 150 g (1,3,6,9) Wędlina wieprzowa 15g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Galaretka drobiowa 150 g (1,3,6,9) Wędlina wieprzowa 15g (6) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Galaretka drobiowa 150 g (1,3,6,9) Wędlina wieprzowa 15g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g
Obiad	Zupa krem z zielonego groszku 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Schab w sosie warzywnym 150 g (1,7,9) Woda 200ml	Zupa krem z zielonego groszku 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Schab w sosie warzywnym 150 g (1,7,9) Woda 200ml	Zupa krem z zielonego groszku 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Schab w sosie warzywnym 150 g (1,7,9) Woda 200ml	Zupa krem z zielonego groszku 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Schab w sosie warzywnym 150 g (1,7,9) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (7)	Jogurt owocowy 1 szt.(7)	Jogurt naturalny 1 szt. (7)	Jogurt owocowy 1 szt. (7)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (1,3,6,9) Ser żółty 30g (7) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (1,3,6,9) Wędlina drobiowa 30 g (6) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (1,3,6,9) Wędlina drobiowa 30 g (6) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (1,3,6,9) Wędlina drobiowa 30 g (6) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (1,3,6,9) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (1,3,6,9) Pomidor 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (1,3,6,9) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (1,3,6,9) Pomidor 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2340 kcal Białko: 125 g Tłuszcze: 67,7 g W tym nasycone kw. tł.: 25,85 g Węglowodany: 317,8 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5,1 g Błonnik: 40,5 g	Energia: 2276 kcal Białko: 124,65 g Tłuszcze: 62,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,1 g Węglowodany: 317,5 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,4 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 2060 kcal Białko: 120,4 g Tłuszcze: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 260,8 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 3,4 g Błonnik: 43,3 g	Energia: 2276 kcal Białko: 124,65 g Tłuszcze: 62,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,1 g Węglowodany: 317,5 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,4 g Błonnik: 35,2 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie, kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Pediatria, Paliatywny

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Piątek 30.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (7)	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (7)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (6) Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (bez cukru) (7)	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (7)
II śniadanie	Herbatniki 30 g (1,3)	Herbatniki 30 g (1,3)	Kefir 200 ml (7)	Herbatniki 30 g (1,3)
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (1,3,4) Surówka z kiszonej kapusty 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (1,3,4) Marchewka gotowana 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50 ml (1,7,9) Woda 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (1,3,4) Surówka z kiszonej kapusty 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (1,3,4) Marchewka gotowana 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50 ml (1,7,9) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Serek z ziołami 30 g (7) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Serek z ziołami 30 g (7) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Serek z ziołami 30 g (7) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5 g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Serek z ziołami 30 g (7) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5 g (7) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (6,10) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2432 kcal Białko: 90,2 g Tłuszcze: 72,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 363,6 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,9 g Błonnik: 45,2 g	Energia: 2446 kcal Białko: 89,2 g Tłuszcze: 75,5 g W tym nasycone kw. tł.: 29,1 g Węglowodany: 264,9 g W tym cukry: 52,4g Sól: 6,6 g Błonnik: 40,4 g	Energia: 2200 kcal Białko: 92,9 g Tłuszcze: 73,4 g W tym nasycone kw. tł.: 26,2 g Węglowodany: 294,3 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 4,5 g Błonnik: 47,5 g	Energia: 2446 kcal Białko: 89,2 g Tłuszcze: 75,5 g W tym nasycone kw. tł.: 29,1 g Węglowodany: 264,9 g W tym cukry: 52,4g Sól: 6,6 g Błonnik: 40,4 g

Płatki jęczmieńne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Pediatria, Paliwtywny

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Sobota 31.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Metka lososiowa 50g (6) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50g (6) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50g (6) Serek z ziołami 30g (7) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina wieprzowa 50g (6) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa szpinakowa 350 ml (1,7,9) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (1,7,9) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (1,7,9) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (1,7,9) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (1,7,9) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (1,7,9) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (1,7,9) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (1,7,9) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g	Biszkopty 30 g	Serek wiejski 1 szt. (7)	Biszkopty 30 g
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna 30 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna 20 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (3,7,10) Wędlina drobiowa 15 g (6) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2230 kcal Białko: 76,2 g Tłuszcze: 67,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 343,9 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5 g Błonnik: 45,4 g	Energia: 2221 kcal Białko: 75,5 g Tłuszcze: 67,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 341,65 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 5 g Błonnik: 39 g	Energia: 2146 kcal Białko: 90,5 g Tłuszcze: 81,2 g W tym nasycone kw. tł.: 31,75 g Węglowodany: 272,45 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 3,9 g Błonnik: 48,1 g	Energia: 2221 kcal Białko: 75,5 g Tłuszcze: 67,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 341,65 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 5 g Błonnik: 39 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Paliatywny, Peidatria

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Niedziela 01.02.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina drobiowa 50 g (6) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina drobiowa 50 g (6) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina drobiowa 50 g (6) Hummus 30 g (7) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (1,6) Masło 15g (7) Wędlina drobiowa 50 g (6) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (7) 1 szt.	Jogurt owocowy (7) 1 szt.	Jogurt naturalny (7) 1 szt.	Jogurt owocowy (7) 1 szt.
Obiad	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (1,3) Kalafior gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (1,3) Kalafior gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (1,3) Kalafior gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (1,3) Kalafior gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (1,7,9) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 30 g (7,10) Serek topiony 20 g (6) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 30 g (7,10) Wędlina wieprzowa 30 g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 30 g (7,10) Wędlina wieprzowa 30 g (6) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 30 g (7,10) Wędlina wieprzowa 30 g (6) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 20 g (7) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 20 g (7,10) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 20 g (7,10) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (1,6) Masło 5g (7) Pasta z kurczaka 20 g (7,10) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2163 kcal Białko: 93,8 g Tłuszcze: 56,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 327,4 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 5,3 g Błonnik: 35,75 g	Energia: 2083 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcze: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 324,2 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 6,3 g Błonnik: 29,4 g	Energia: 2011 kcal Białko: 97 g Tłuszcze: 58 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 279,6 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 4 g Błonnik: 41,8 g	Energia: 2083 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcze: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 324,2 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 6,3 g Błonnik: 29,4 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Pediatria, Paliatywny

Dzień tygodnia	Posiłki składniki
<p>Poniedziałek</p>	<p>Potrąwka babci:</p> <p>Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, ryż biały, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.</p> <p>Zupa barszcz czerwony:</p> <p>Składniki: koncentrat buraczany, włoszczyzna, woda, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, ziele angielskie</p>
<p>Wtorek</p>	<p>Zupa brokułowa:</p> <p>brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Surówka z marchewki</p> <p>Marchew, rodzyunki, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, cukier</p> <p>Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami:</p> <p>Składniki: Mięso drobiowe, mięso wieprzowe, bułka tarta, włoszczyzna, pieprz, sól, jajka</p> <p>Pasta rybna:</p> <p>Składniki: Ryba- dorsz/ mintaj, włoszczyzna paski/ kostka, majonez, sól, pieprz</p>

	<p>Majonez: składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca</p> <p>Makrela wędzona plus włoszczyzna</p>
Środa	<p>Twarożek ze szczypiorkiem:</p> <p>Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek/ koperek</p> <p>Zupa z soczewicy</p> <p>Soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, papryka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka losicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz.</p> <p>Pierogi z kapustą i pieczarkami:</p> <p>Składniki: Kapusta kiszona, błonnik Interfarsz, podgrzybek, cebula, cukier, sól, pieprz, mąka pszenna, olej rzepakowy, jaja, woda, interfiber ciasto</p> <p>Pierogi z kurczakiem:</p> <p>Składniki: mięso z kurczaka, ser żółty, rosół, pieczarki, mąka pszenna, jajka, woda, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek</p>
Czwartek	<p>Pasztet drobiowo- warzywny: gotowy Indykpol – mięso z indyka, kurczaka z włoszczyzną</p> <p>Galaretka drobiowa:</p> <p>Składniki: żelatyna, włoszczyzna, groszek, kukurydza, sól, pieprz, przyprawy ziołowe</p> <p>Krem z zielonego groszku:</p> <p>Składniki: Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka losicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z</p>

	<p>oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Sos warzywny:</p> <p>Składniki: włoszczyzna, mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
Piątek	<p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</p> <p>Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p>Sos o smaku cytrynowym:</p> <p>Składniki: mąka pszenna, typ 500, kremówka łosicka, zaprawa cytrynowa, majeranek, czosnek, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Zupa z fasolki szparagowej</p> <p>Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p>Surówka z kiszzonej kapusty:</p> <p>Składniki: kapusta kiszona, marchew, kukurydza konserwowa, papryka konserwowa, cukier, olej rzepakowy koper, pieprz.</p> <p>Kotlet rybny pieczony</p> <p>Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz</p>
Sobota	<p>Pasta jajeczna:</p> <p>Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz</p>

	<p>Majonez: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca</p> <p>Potrąwka warzywna z kaszą bulgur</p> <p>Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycyca, olej rzepakowy, kasza bulgur, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, sól</p> <p>Zupa szpinakowa:</p> <p>Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>
Niedziela	<p>Sos jasny:</p> <p>Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka</p> <p>Pasta z kurczaka</p> <p>Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p> <p>Zupa ziemniaczana z groszkiem:</p> <p>Ziemniaki, groszek, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Dewolay:</p> <p>Składniki: Mięso drobiowe, mięso wieprzowe, bulka tarta, pieprz, sól, jajka</p>

Lista alergenów

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland i produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.

Gotowe produkty

Chleb mieszany:

Składniki: mąka pszenna typ 750 (52,1%), woda, mąka żytnia typ 720 (9,8%), drożdże piekarskie, środek wypiekowy: stabilizator: węglan wapnia, emulgator E 472 e, mąka sojowa, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, zakwas- woda, mąka żytnia, kwas mlekowy, octowy, otręby pszenne, emulgator lecytyny (ze słonecznika)

Chleb razowy- pszenno- żytni (pieczywo mieszane żytnio- pszenne)

Składniki: mąka żytnia- razowa typ 2000 (36,9%), mąka pszenna (typ 750 (33,4%), woda, mąka żytnia typ 720 (6,1%), drożdże piekarskie, sól, olej rzepakowy, środek wypiekowy – stabilizator- węglan wapnia, emulgator E 472 e, mąka sojowa, środki do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy.

Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

Składniki: twaróg (mleko, śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszka), skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja konserwująca: sorbinian potasu

Serek topiony: Gouda

Składniki: Ser 50% (w tym gouda 55%), woda, masło, sole emulgujące: E 339, E450, E 452, sól

Ser żółty:

Składniki: Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator- chlorek wapnia, kultury bakterii, podpuszka mikrobiologiczna

Szynkówka: wędlina wieprzowa:

Składniki: mięso wieprzowe 47%, woda, skrobia pszenna, sól, izolat białka sojowego, glukoza, maltodekstryna, białko zwierzęce wieprzowa, cukier, hydrolizat białka roślinnego (ze słonecznika), aromaty, barwnik E 120, substancje konserwujące E250, przeciwutleniacze: E 301, E316, regulator kwasowości, substancje zagęszczająca: E 407, stabilizatory E451. Produkt może zawierać: sezam, gorczycę, mleko, seler

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Polędwica drobiowa z majerankiem z dodatkiem wieprzowiny:

Składniki: Wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzony. Składniki: woda, filet z kurczaka 40 %, skrobia, skórki wieprzowe 5%, mięso wieprzowe 2%, białko sojowe, sól, białko wieprzowe, stabilizatory (E 451, E262), substancje zagęszczające (E E407, E 425, wzmacniacz smaku (E316, majeranek 0,15% substancja konserwująca E 250.

Bianka Pierś gotowana z indyka

Składniki: Mięso z fileta z piersi indyka 56%, woda, skrobia ziemniaczana, skrobia grochowa, substancje żelujące: E 407, stabilizatory: E 451: regulator kwasowości: E 331: błonnik pszenny, bezglutenowy), sól, wzmacniacz smaku: E 621, przeciwutleniacz: E 316, ekstrakty drożdżowe, aromaty, substancje konserwujące: azotyn sodu.

Szynka mocno wędzona

Składniki: Mięso wieprzowe 76%, woda, sól, izolat białka sojowego, stabilizatory: E 451, E 452, substancja zagęszczająca: E 407, E415, cukier gronowy, maltodekstryna, dekstroza, laktoza, glukoza, wzmacniacze smaku: E 621, E635, przeciwutleniacze: E 316, aromaty, białko zwierzęce wieprzowe, ekstrakty drożdżowe, ekstrakty ziół, aromat dymu wędzarniczego, hydrolizat białka sojowego, syrop cukrowy, substancja konserwująca: E 250

Polędwica Ani

Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony, w osłonce niejadalnej. Składniki: woda, filet z kurczaka 36%, skrobia, skórki wieprzowe 5%, białko sojowe, sól, białko wieprzowe, substancje zagęszczające (karagen, koniak), maltodekstryna, glukoza, stabilizatory (trifosforany, octany sodu), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), aromaty, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Wędlina krakowska wędzona- kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, produkt w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso wieprzowe 62%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny, substancje zagęszczające: E 407, E415, izolat białka sojowego, białko wieprzowe kolagenowe, **białka mleka**, stabilizatory: E 450, E451, E 262, E 325, glukoza, regulatory kwasowości: E330, E 331, przeciwutleniacze: E 300, E316, przyprawy, wzmacniacz smaku: E 621, sacharoza, aromaty, maltodekstryna, barwnik E 120, substancja konserwująca: E 250.

Pasztet indykpol

Pasztet drobiowy, drobnorozdrobniony, pieczony. Składniki: mięso oddzielone mechanicznie 52% (w tym z indyka 26%, z kurczaka 26%), skóry drobiowe, kasza manna (z pszenicy), wątroba drobiowa 6,6%, skrobia ziemniaczana, sól, jaja kurze w proszku, białko sojowe, przyprawy (w tym seler), ekstrakt selera, olej rzepakowy, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku: E 621, przeciwutleniacz: E 316, regulator kwasowości: E 262, substancje konserwujące: E 202, E 214

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Pierś wędzona

Wędlina drobiowa, z połączonych kawałków mięsa, wędzona, parzona. Zawiera wodę dodaną. Produkt z osłonce kolagenowej wołowej, jadalnej, siatce niejadalnej. Składniki: filet z piersi indyka 37%, filet z piersi kurczaka 30%, woda, substancje żelujące: E407, stabilizatory: E451, błonnik pszenny, bezglutenowy, regulator kwasowości: E331, skrobia grochowa, przeciwutleniacz E 316, skrobia ziemniaczana, sól, substancja zagęszczająca: E 1422, maltodekstryna, wzmacniacz smaku E621, E 627, 631, aromaty, hydrolizat białka słonecznikowego, substancje konserwujące: azotyn sodu

Pieczeń wiedeńska

Wyrób drobiowo- wieprzowy z dodatkiem białka wołowego średnio rozdrobniony pieczony

Składniki: mięso oddzielone mechaniczne z kurczaka 69%, mięso wieprzowe 14%, tłuszcz wieprzowy, skrobia, bułka tarta (mąka pszenna, woda, sól, drożdże), sól, białko sojowe: E 451, E450, wzmacniacz smaku: E621, substancja zagęszczająca: E 407, przyprawy, ekstrakty przypraw (zawierają seler), białko wieprzowe, olej rzepakowy, glukoza, aromaty, cukier, przeciwutleniacz: E301, substancja konserwująca: E 250.

Szynka konserwowa

Wyrób wieprzowy parzony

Składniki: mięso wieprzowe 62%, woda, białko sojowe, stabilizator: E 451, glukoza, błonnik pszenny bezglutenowy, substancja zagęszczająca E 407a, białko wieprzowe, przeciwutleniacz E 301, regulator kwasowości E 262, sól, skrobia ziemniaczana, stabilizator E 327, wzmacniacz smaku E 621, substancja konserwująca E 250.

Krakowska pieczona- kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona pieczona

Składniki: mięso wieprzowe 76%, woda, sól, białko sojowe, stabilizator E 451, glukoza, błonnik pszenny bezglutenowy, substancja zagęszczająca: E 407 a, białko wieprzowe, przeciwutleniacz: E 301, regulatory kwasowości: E262, błonnik grochowy, stabilizatory: E 327, przyprawy naturalne, maltodekstryna, aromaty (soja, gluten, seler), wzmacniacz smaku: E 621, skrobia kukurydziana, hydrolizat białka sojowego, substancja konserwująca: E 250

Serdelki drobiowe

Kiełbasa drobiowa, homogenizowana z dodatkiem, z dodatkiem białka wieprzowego, parzona w osłonce niejadalnej

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 44%, woda, skórki z kurczaka, skrobia, sól, białko sojowe, glukoza, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, regulatory kwasowości: E 261, E326, substancje zagęszczające: E 407, E 412, E466, wzmacniacze smaku: E621, E635, stabilizatory: E331, E451, E450, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacze: E316, E301, substancja konserwująca: E250.

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Dżem brzoskwiniowy:

Składniki: Brzoskwinia, (35%, cukier, woda, substancja żelująca: pektyna, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa, substancje konserwujące: benzoesan sodu, sorbinian potasu

Dżem truskawkowy:

Składniki: truskawki, (35%, cukier, woda, substancja żelująca: pektyna, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa, substancje konserwujące: benzoesan sodu, sorbinian potasu

Parówki nowojorskie:

Składniki: Mięso wieprzowe 69%, woda, konserwant białka sojowego, skrobia, błonnik ziemniaczany, sól, tłuszcz wieprzowy, regulatory kwasowości octany potasu, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, stabilizatory: difosforany, trifosforany, cytryniany sodu, octany sodu, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5-rybonukleotydy disodowe: substancje zagęszczające: guma guar, guma celulozowa, karagen, ekstrakty przypraw, glukoza, aromaty, przeciwutleniacze: askorbinian sodu: substancja konserwująca: azotyn sodu.

Zaprawa cytrynowa:

Składniki: Woda, sok cytrynowy z koncentratu 4%, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, substancja konserwująca: benzoesan sodu, przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, aromat, barwnik luteina

Paprykarz szczeciński:

Składniki: Woda, 31% szprot rozdrobniony złowione w Morzu Bałtyckim, ryż, koncentrat pomidorowy, cebula, błonnik pszenny bezglutenowy, błonnik grochowy, sól, ocet spirytusowy, olej rzepakowy, papryka chilli mielona, aromat papryki, gorczyca

Serek wiejski:

Składniki: Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Składniki: Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Składniki: Mleko, śmietanka, cukier, naturalny aromat waniliowy, kultury bakterii mlekowych

Płatki kukurydziane:

Składniki: Kaszka kukurydziana 87 %, cukier, ekstrakt ze słodu/ jęczmiennego, sól

Paluszki rybne:

Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy

Jogurt owocowy:

Składniki: Mleko, cukier, skrobia modyfikowana, truskawki (2%), białka mleka, żelatyna wołowa, aromat, barwnik: karmin, żywe kultury bakterii

Kefir:

Składniki: Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Metka łososiowa: kiełbasa surowa metka łososiowa

Składniki: tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe 22,9%, tkanka łączna wieprzowa, woda 4%, substancja konserwująca: azotyn sodu, cukier, przyprawy (w tym skorupiaki, ryby, laktoza z mleka), sól, aromat dymu wędzarniczego, aromaty

Pasztetowa firmowa- wędlina wieprzowo- drobiowa, podrobowa, parzona, produkt w osłonce niejadalnej

Składniki: surowce wieprzowe 49% (tłuszcz wieprzowy, mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa 2%), woda, wątroba z kurczaka 8%, kasza manna (z pszenicy), skrobia ziemniaczana, sól, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, cebula smażona (cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna, sól), przyprawy, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octany potasu: wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakty przypraw (zawierają seler), aromaty, stabilizator: cytryniany sodu, białko wieprzowe, białko sojowe, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

Surówka firmowa: składniki: kapusta kiszona (kapusta biała, sól), marchew, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), papryka konserwowa (papryka, woda, vinegar, sól, syrop glukozowy, stabilizator: chlorek wapnia, sacharyna- substancja słodząca, cukier, olej rzepakowy rafinowany, koper, pieprz, substancja konserwująca- sorbinian potasu