

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Czwartek 01.01.2026

Posiłek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Ogórek świeży 40 g (bez skóry) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Ogórek świeży 40 g (bez skóry) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Ciasto jogurtowe 1 por. (GLU, JAJ,MLE)	Ciasto jogurtowe 1 por. (GLU, JAJ, MLE)	Ciasto jogurtowe 1 por. (GLU, JAJ, MLE)	Ciasto jogurtowe 1 por. (GLU, JAJ, MLE)
Obiad	Krem pomidorowy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka z marchewki 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml(GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Marchewka gotowana100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml(GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka z marchewki 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml(GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Marchewka gotowana100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Galaretka drobiowa z marchewką, groszkiem i kukurydzą 100 g Serek topiony 20 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Galaretka drobiowa z marchewką, groszkiem i kukurydzą 100 g Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Galaretka drobiowa z marchewką, groszkiem i kukurydzą 100 g Serek kanapkowy z ziołami 20 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Galaretka drobiowa z marchewką, groszkiem i kukurydzą 100 g Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Kielbaski na ciepło 2 szt. (SOJ) Ketchup 10 g Pomidor 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Kielbaski na ciepło 2 szt. (SOJ) Ketchup 10 g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Kielbaski na ciepło 2 szt. (SOJ) Pomidor 40 g	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Kielbaski na ciepło 2 szt. (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2267 kcal Białko: 97,4 g Tłuszcz: 63,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 334,9 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,8 g Błonnik: 30,7 g	Energia: 2185 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 25,2 g Węglowodany: 328 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 22,9 g	Energia: 2003 kcal Białko: 102 g Tłuszcz: 68,5 g W tym nasycone kw. tł.: 25 g Węglowodany: 245,9 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 3,9 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 2185 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 25,2 g Węglowodany: 328 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 22,9 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Piątek 02.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczыwo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczыwo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczыwo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczыwo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kiszanej kapusty 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kiszanej kapusty 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczыwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 30 g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczыwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczыwo pszenno-żytnie 60g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczыwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczыwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 20 g (MLE) Pomidor 40 g	Pieczыwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczыwo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor 40 g	Pieczыwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2156 kcal Białko: 89,3 g Tłuszcz: 67 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 307,9 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,3 g Błonnik: 35,5 g	Energia: 2295 kcal Białko: 94,1 g Tłuszcz: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 337 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,9 g Błonnik: 34,3 g	Energia: 2027 kcal Białko: 88,6 g Tłuszcz: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 28 g Węglowodany: 271,1 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,7 g Błonnik: 38,3 g	Energia: 2295 kcal Białko: 94,1 g Tłuszcz: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 337 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,9 g Błonnik: 34,3 g

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Sobota 03.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Serek z koperkiem (MLE) 30g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (GOR) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Maślanka 150 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU, MLE, SEL) Woda z 200ml	Zupa minestrone 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 1910 kcal Białko: 75 g Tłuszcz: 57,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 278,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4 g Błonnik: 31,9 g	Energia: 1875 kcal Białko: 73,7 g Tłuszcz: 56,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 277,3 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5 g Błonnik: 26 g	Energia: 1913 kcal Białko: 81,8 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 259,6 g W tym cukry: 49,1 g Sól: 3,3 g Błonnik: 36,6 g	Energia: 1875 kcal Białko: 73,7 g Tłuszcz: 56,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 277,3 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5 g Błonnik: 26 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Niedziela 04.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2090 kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 296,2 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 5,9 g Błonnik: 31,1 g	Energia: 2060 kcal Białko: 102,5 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 295,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 7 g Błonnik: 25,8 g	Energia: 1840 kcal Białko: 103,4 g Tłuszcz: 56,3 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 223,8 g W tym cukry: 49,3 g Sól: 4,55 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 2060 kcal Białko: 102,5 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 295,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 7 g Błonnik: 25,8 g

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Poniedziałek			
	05.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 15g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli 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	Zupa kapuśniak 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem i warzywami 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem i warzywami 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa kapuśniak 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem i warzywami 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem i warzywami 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2035 kcal Białko: 78 g Tłuszcze: 45,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 333,7 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,8 g Błonnik: 28,8 g	Energia: 2065 kcal Białko: 104,2 g Tłuszcze: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 338,5 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,6 g Błonnik: 38,8 g	Energia: 1801 kcal Białko: 98,5 g Tłuszcze: 48 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 246,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,4 g Błonnik: 33,6 g	Energia: 2065 kcal Białko: 104,2 g Tłuszcze: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 338,5 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,6 g Błonnik: 38,8 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Wtorek 06.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Krem z zielonego groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z zielonego groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z zielonego groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z zielonego groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2342 kcal Białko: 105,4 g Tłuszcze: 68,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 339,1 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 4,6 g Błonnik: 45,1 g	Energia: 2313 kcal Białko: 104,2 g Tłuszcze: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 338,5 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,6 g Błonnik: 38,8 g	Energia: 2172 kcal Białko: 100,1 g Tłuszcze: 73,3 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 284,5 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 2,8 g Błonnik: 46,7 g	Energia: 2313 kcal Białko: 104,2 g Tłuszcze: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 338,5 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,6 g Błonnik: 38,8 g

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

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

Posiłek	Środa			
	07.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLE) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlna wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeni 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. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa z soczewicy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2264 kcal Białko: 103,2 g Tłuszcze: 56,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 342,1 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 4,7 g Błonnik: 36,6 g	Energia: 2234 kcal Białko: 102,1 g Tłuszcze: 55,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 341,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 5,7 g Błonnik: 31,3 g	Energia: 2089 kcal Białko: 119,7 g Tłuszcze: 64,5 g W tym nasycone kw. tł.: 26,5 g Węglowodany: 260,4 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 3,4 g Błonnik: 37,7 g	Energia: 2234 kcal Białko: 102,1 g Tłuszcze: 55,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 341,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 5,7 g Błonnik: 31,3 g

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

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

Posiłek	Czwartek 08.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Maślanka 150 ml (MLE)	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Surówka z buraka 100 g Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Surówka z buraka 100 g Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Surówka z buraka 100 g Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Surówka z buraka 100 g Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (SOJ) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (SOJ) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2430 kcal Białko: 115,2 g Tłuszcze: 74,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 336,1 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,6 g Błonnik: 41,4 g	Energia: 2365 kcal Białko: 114,9 g Tłuszcze: 69,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,5 g Węglowodany: 335,8 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 8 g Błonnik: 36,2 g	Energia: 2029 kcal Białko: 111,8 g Tłuszcze: 68,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20,1 g Węglowodany: 249,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,1 g Błonnik: 42,9 g	Energia: 2365 kcal Białko: 114,9 g Tłuszcze: 69,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,5 g Węglowodany: 335,8 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 8 g Błonnik: 36,2 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Piątek 09.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (bez cukru) (MLE)	Pieczywo mieszane 90g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Kefir 200 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)
Obiad	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Fasolka szparagowa gotowana 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Fasolka szparagowa gotowana 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2228 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcze: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 322,7 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 6,8 g Błonnik: 29,3 g	Energia: 2229 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcze: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 6,8 g Węglowodany: 322,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: g Błonnik: 29,3 g	Energia: 2015 kcal Białko: 81 g Tłuszcze: 75,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25 g Węglowodany: 248,6 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 5,6 g Błonnik: 31,9 g	Energia: 2229 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcze: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 6,8 g Węglowodany: 322,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: g Błonnik: 29,3 g

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

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

Posiłek	Sobota 10.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30g (MLE) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, 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 (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g	Biszkopty 30 g	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2465 kcal Białko: 80 g Tłuszcze: 78,9g W tym nasycone kw. tł.: 23,6 g Węglowodany: 375,2 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 5,7 g Błonnik: 43 g	Energia: 2467 kcal Białko: 80 g Tłuszcze: 78,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,6g Węglowodany: 375,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5,7 g Błonnik: 33g	Energia: 2352 kcal Białko: 89,3 g Tłuszcze: 91,6 g W tym nasycone kw. tł.: 31,8 g Węglowodany: 303,3 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 3,9 g Błonnik: 44 g	Energia: 2467 kcal Białko: 80 g Tłuszcze: 78,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,6g Węglowodany: 375,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5,7 g Błonnik: 33g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Niedziela 11.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Hummus 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (GOR) Serek topiony 20 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (GOR) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2103 kcal Białko: 86,5 g Tłuszcze: 63,3 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 305,6 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 7,5 g Błonnik: 36,7 g	Energia: 2074 kcal Białko: 84,2 g Tłuszcze: 62,9 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 305,5 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 8 g Błonnik: 31 g	Energia: 1949 kcal Białko: 89,6 g Tłuszcze: 64,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 257,8 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 6,1 g Błonnik: 42,8 g	Energia: 2074 kcal Białko: 84,2 g Tłuszcze: 62,9 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 305,5 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 8 g Błonnik: 31 g

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

Dzień	Potrawy- składniki
Czwartek	<p>Zupa krem pomidorowy Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Surówka z marchewki: Składniki: marchew, cukier, rodzynki, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p> <p>Filet z kurczaka panierowany Filet z kurczaka, mąka, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy</p> <p>Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Galaretka drobiowa: Składniki: żelatyna, włoszczyzna, groszek, kukurydza, sól, pieprz, przyprawy ziołowe</p>
Piątek	<p>Twarożek ze szczypiorkiem: Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem Pieczarki, włoszczyzna kostka, makaron pszenny świderki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Kotlet rybny pieczony Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p>Sos o smaku cytrynowym Składniki: mąka pszenna, typ 500, kremówka łosicka, zaprawa cytrynowa, majeranek, czosnek, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty- firmowa Kiszona kapusta, marchew, kukurydza konserwowa, paprika konserwowa, cukier, olej rzepakowy, koper, pieprz</p>
Sobota	<p>Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami Żołądki drobiowe, sos o smaku śmietankowym: kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek</p> <p>Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p> <p>Zupa minestrone: Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.</p>

<p>Niedziela</p>	<p>Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Krem z cukinii i kalafiora Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony</p> <p>Devolay Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p>
<p>Poniedziałek</p>	<p>Krupnik: Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p>Sos bolognese z mięsem wieprzowym i makaronem Składniki: Łopatka mielona, włoszczyzna, makaron bezjajeczny, z pszenicy durum, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, bazylika, sól, pieprz, czosnek</p>
<p>Wtorek</p>	<p>Gołąbki niezawijane Mięso mielone wieprzowe, jajko, ryż, kapusta, majeranek, czosnek, sól, pieprz</p> <p>Sos pieczarkowy z warzywami Pieczarki, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała, majeranek, suszone</p> <p>Zupa z fasolki szparagowej Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p>
<p>Środa</p>	<p>Sos jasny z warzywami: Składniki: mąka pszenna, włoszczyzna, Majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Salatka jarzynowa: Składniki: majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka</p> <p>Zupa brokułowa: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Naleśniki z jabłkiem Mąka pszenna, mleko 2% tłuszczu, cukier, olej rzepakowy, jajka, sól, woda, jabłko prażone</p>
<p>Czwartek</p>	<p>Zupa krem pomidorowy Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie,</p>

	<p>liść laurowy, sól</p> <p>Surówka z marchewki: Składniki: marchew, cukier, rodzynki, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p> <p>Filet z kurczaka panierowany Filet z kurczaka, mąka, bułka tarta, sól, pieprz, olej rzepakowy</p> <p>Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Galaretka drobiowa: Składniki: żelatyna, włoszczyzna, groszek, kukurydza, sól, pieprz, przyprawy ziołowe</p>
Piątek	<p>Twarożek ze szczypiorkiem: Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem Pieczarki, włoszczyzna kostka, makaron pszenny świderki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Kotlet rybny pieczony Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p>Sos o smaku cytrynowym Składniki: mąka pszenna, typ 500, kremówka łosicka, zaprawa cytrynowa, majeranek, czosnek, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty- firmowa Kiszona kapusta, marchew, kukurydza konserwowa, paprika konserwowa, cukier, olej rzepakowy, koper, pieprz</p>
Sobota	<p>Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami Żołądki drobiowe, sos o smaku śmietankowym: kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek</p> <p>Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p> <p>Zupa minestrone: Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.</p>
Niedziela	<p>Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Krem z cukinii i kalafiora Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony</p>

	Devolay Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka
--	--

Lista alergenów

- GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenney,
- SKO - Skorupiaki i pochodne,
- RYB - Ryby i pochodne,
- OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
- GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
- SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
- S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
- ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
- GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
- GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
- GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,
- JAJ - Jaja 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,
- MCK - Mięczaki i pochodne,
- MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Gotowe produkty- składniki

Chleb pszenny:

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), sól, przyprawy, słód żytni

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

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

Ser żółty:

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

Bianka Pierś gotowana z indyka

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

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

Półdwica Ani

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

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)

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

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

Metka lososiowa: kielbasa surowa metka lososiowa

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

Dżem brzoskwiniowy:

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:

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Parówki nowojorskie:

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.

Schab morliński

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

Składniki: mięso wieprzowe (82%), woda, sól, cukier, glukoza, stabilizatory (cytryniany sodu, trifosforany), aromat, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca (azotyn sodu)

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.

Serdelki drobiowe z wieprzowiną- wyrób drobiowo- wieprzowy, homogenizowany, parzony z kurczaka 38%, woda, tkanka łączna z kurczaka, mięso z kurczaka 7%, tłuszcz z kurczaka, skrobia ziemniaczana, mięso wieprzowe 3%, tkanka łączna wieprzowa, kasza manna z ziarnami pszenicy (zboża zawierające gluten), sól, tłuszcz wieprzowy, stabilizatory: E 451, E331, maltodekstryna, hydrolizat i izolat białka sojowego, wzmacniacz smaku: E 621, przeciwutleniacze: E316, E301, przyprawy, aromaty, błonnik sojowy, substancje zagęszczające: E 407, E 412, regulator kwasowości: E 262, glukoza, olej rzepakowy, środek żelujący: E 508, substancja konserwująca E 250

Zaprawa cytrynowa:

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

Paprykarz szczeciński:

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:

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Hummus:

Pasta z ciecierzycy i sezamu

Składniki: ciecierzycza gotowana 54% (ciecierzycza, woda), woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 10%, ocet spirytusowy, sól, czosnek suszony, kmin rzymski, regulator kwasowości: kwas cytrynowy