

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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 ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Ser żółty 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g (bez skóry) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g (bez skóry) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Ciasto jogurtowe 1 por. ( <b>GLU, JAJ,MLE</b> )	Ciasto jogurtowe 1 por. ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Ciasto jogurtowe 1 por. ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Ciasto jogurtowe 1 por. ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )
Obiad	Krem pomidorowy 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Surówka z marchewki 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka gotowana100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Surówka z marchewki 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z kurczaka panierowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka gotowana100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Owoc 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Owoc 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Owoc 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Galaretka drobiowa z marchewką, groszkiem i kukurydzą 100 g Serek topiony 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) 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( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Galaretka drobiowa z marchewką, groszkiem i kukurydzą 100 g Serek kanapkowy z ziołami 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) 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 ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Kielbaski na ciepło 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Ketchup 10 g Pomidor 40g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Kielbaski na ciepło 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Ketchup 10 g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Kielbaski na ciepło 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40 g	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Kielbaski na ciepło 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) 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

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Piątek 02.01.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczycwo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczycwo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczycwo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczycwo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina 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	Pieczycwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 30 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczycwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczycwo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczycwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczycwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 20 g (MLE) Pomidor 40 g	Pieczycwo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczycwo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor 40 g	Pieczycwo 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 Wąbrzeźnie 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 <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50 g <b>(GOR)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50 g <b>(GOR)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50 g <b>(GOR)</b> Serek z koperkiem <b>(MLE)</b> 30g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50g <b>(GOR)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b>	Herbatniki 30 g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b>	Maślanka 150 ml <b>(MLE)</b>	Herbatniki 30 g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b>
Obiad	Zupa minestrone 350 ml <b>(GLU, SEL)</b> Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Woda z 200ml	Zupa minestrone 350 ml <b>(GLU, SEL)</b> Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml <b>(GLU, SEL)</b> Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml <b>(GLU, SEL)</b> Kasza jęczmienna 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g <b>STARKOWANE</b> Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтетowa 20 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 20 g <b>(MLE)</b> Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтетowa 20 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 20 g <b>(MLE)</b> 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

**Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2**

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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 ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90g( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt naturalny ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.
Obiad	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45g( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Wędlna wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) 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

Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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) Wędlina 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) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlina 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) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g 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 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina 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

Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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 ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120g( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Serek z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90g( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml
Obiad	Krem z zielonego groszku 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krem z zielonego groszku 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krem z zielonego groszku 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krem z zielonego groszku 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski śląskie gotowane 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) 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

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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 ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek ze szczypiorkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Miód pszczelej wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek 50 g ( <b>MLE</b> ) Miód pszczelej wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek 50 g ( <b>MLE</b> ) Miód pszczelej 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. ( <b>MLE</b> )	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g ( <b>GLU,MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g ( <b>GLU,MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g ( <b>GLU,MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Makaron z twarogiem i sosem owocowym na gorąco 350 g ( <b>GLU,MLE</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) 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

Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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 <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Galaretka drobiowa 150 g <b>(SEL)</b> Wędlina wieprzowa 15g <b>(SOJ)</b> Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Galaretka drobiowa 150 g <b>(SEL)</b> Wędlina wieprzowa 15g <b>(SOJ)</b> Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Galaretka drobiowa 150 g <b>(SEL)</b> Wędlina wieprzowa 15g <b>(SOJ)</b> Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Galaretka drobiowa 150 g <b>(SEL)</b> Wędlina wieprzowa 15g <b>(SOJ)</b> Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml <b>(MLE)</b>	Kasza manna na mleku 200 ml <b>(MLE)</b>	Maślanka 150 ml <b>(MLE)</b>	Kasza manna na mleku 200 ml <b>(MLE)</b>
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g <b>(SEL)</b> Surówka z buraka 100 g Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g <b>(SEL)</b> Surówka z buraka 100 g Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g <b>(SEL)</b> Surówka z buraka 100 g Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g <b>(SEL)</b> Surówka z buraka 100 g Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. <b>(MLE)</b>	Jogurt owocowy 1 szt. <b>(MLE)</b>	Jogurt naturalny 1 szt. <b>(MLE)</b>	Jogurt owocowy 1 szt. <b>(MLE)</b>
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 30 g <b>(SOJ)</b> Ser żółty 30g <b>(MLE)</b> Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 30 g <b>(SOJ)</b> Wędlina drobiowa 30 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 30 g <b>(SOJ)</b> Wędlina drobiowa 30 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 30 g <b>(SOJ)</b> Wędlina drobiowa 30 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 20 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 20 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 20 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowo- warzywny 20 g <b>(SOJ)</b> 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 porcji: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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 <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE Kakao 250ml <b>(MLE)</b>	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml <b>(MLE)</b>	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (bez cukru) <b>(MLE)</b>	Pieczywo mieszane 90g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Jajko gotowane 2 szt. <b>(bez żółtka)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml <b>(MLE)</b>
II śniadanie	Herbatniki 30 g <b>(GLU, JAJ)</b>	Herbatniki 30 g <b>(GLU, JAJ)</b>	Kefir 200 ml <b>(MLE)</b>	Herbatniki 30 g <b>(GLU, JAJ)</b>
Obiad	Zupa buraczkowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g <b>(GLU, JAJ, RYB)</b> Surówka z ogórka kiszzonego 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda 200ml	Zupa buraczkowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g <b>(GLU, JAJ, RYB)</b> Fasolka szparagowa gotowana 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda 200 ml	Zupa buraczkowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g <b>(GLU, JAJ, RYB)</b> Surówka z ogórka kiszzonego 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda 200ml	Zupa buraczkowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g <b>(GLU, JAJ, RYB)</b> Fasolka szparagowa gotowana 100g Sos o smaku koperkowo- cytrynowym 50ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g <b>(GOR)</b> Serek z ziołami 30 g <b>(MLE)</b> Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g <b>(GOR)</b> Serek z ziołami 30 g <b>(MLE)</b> Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g <b>(GOR)</b> Serek z ziołami 30 g <b>(MLE)</b> Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5 g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g <b>(GOR)</b> Serek z ziołami 30 g <b>(MLE)</b> Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g <b>(GOR)</b> Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g <b>(GOR)</b> Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g <b>(GOR)</b> Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 5 g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g <b>(GOR)</b> 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

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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 brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, 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 brzoskwinowy, 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	Biszkopity 30 g	Biszkopity 30 g	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Biszkopity 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 STARKOWANE 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

Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: ZOL 1, ZOL 2

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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 ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Hummus 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt naturalny ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.
Obiad	Krem warzywny 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 30 g ( <b>GOR</b> ) Serek topiony 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 30 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 30 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 30 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 20 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 20 g ( <b>GOR</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 20 g ( <b>GOR</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 20 g ( <b>GOR</b> ) 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 porcji: ZOL 1, ZOL 2

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

<p><b>Niedziela</b></p>	<p><b>Sos jasny:</b> Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Krem z cukinii i kalafiora</b> Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony</p> <p><b>Devolay</b> Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p>
<p><b>Poniedziałek</b></p>	<p><b>Krupnik:</b> Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Pasta jajeczna:</b> 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 koperk</p> <p><b>Sos bolognese z mięsem wieprzowym i makaronem</b> Składniki: Łopatka mielona, włoszczyzna, makaron bezjajeczny, z pszenicy durum, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, bazyli, sól, pieprz, czosnek</p>
<p><b>Wtorek</b></p>	<p><b>Gołąbki niezawijane</b> Mięso mielone wieprzowe, <b>jajko</b>, ryż, kapusta, majeranek, czosnek, sól, pieprz</p> <p><b>Sos pieczarkowy z warzywami</b> Pieczarki, <b>mąka pszenna</b>, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała, majeranek, suszone</p> <p><b>Zupa z fasolki szparagowej</b> Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p>
<p><b>Środa</b></p>	<p><b>Sos jasny z warzywami:</b> <b>Składniki:</b> mąka pszenna, włoszczyzna, Majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Salatka jarzynowa:</b> Składniki: majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka</p> <p><b>Zupa brokułowa:</b> 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><b>Czwartek</b></p>	<p><b>Zupa krem pomidorowy</b> Koncentrat pomidorowy, <b>mąka pszenna, kremówka łosicka</b>, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>

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

**Lista alergenów**

- GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenicy,
- 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 Wąbrzeźnie 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, wzmacniacz smaku: E 621, E635, przeciwutleniacz: 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)

#### **Pierś wędzona**

Wędlna 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,

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

### **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

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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**

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

**Kefir:**

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

**Hummus:**

**Pasta z ciecierzycy i sezamu**

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