

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Poniedziałek 06.04.2026

Posiłek	Poniedziałek 06.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 150 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony 40g Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 150 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony 40g Pomidor 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 150 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 150 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Pomidor 40 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Owoc 1 szt. Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony w sosie własnym 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Surówka z buraka 100 g Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony w sosie własnym 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Surówka z buraka 150 g Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony w sosie własnym 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Surówka z buraka 150 g Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony w sosie własnym 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Surówka z buraka 100 g Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g ( <b>GLU,JAJ</b> )	Biszkopty ( <b>GLU,JAJ</b> )	Jogurt naturalny 1szt. ( <b>MLE</b> )	Biszkopty ( <b>GLU,JAJ</b> )
Kolacja	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Galaretka drobiowa 150 g ( <b>SEL</b> ) Sałata 10 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 45g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Galaretka drobiowa 150 g ( <b>SEL</b> ) Sałata 10 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno- żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Galaretka drobiowa 150 g ( <b>SEL</b> ) Sałata 10 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Galaretka drobiowa 150 g ( <b>SEL</b> ) Sałata 10 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek 1 szt. Ketchup 10 g Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek 1 szt. Ketchup 10 g Pomidor 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek 1 szt. Ketchup 10 g Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek 1 szt. Ketchup 10 g Pomidor 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2743 kcal Białko: 140,7 g Tłuszcze: 85,4 g W tym nasycone kw. tł.: 34,2 g Węglowodany: 354,3 g W tym cukry: 53,2 g Sól: 8,2 g Błonnik: 40,5 g	Energia: 2714 kcal Białko: 139,6 g Tłuszcze: 85 g W tym nasycone kw. tł.: 34,1 g Węglowodany: 354 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 8,7 g Błonnik: 35,3 g	Energia: 2453 kcal Białko: 130 g Tłuszcze: 90 g W tym nasycone kw. tł.: 36,5 g Węglowodany: 277,7 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,2 g Błonnik: 43,3 g	Energia: 2714 kcal Białko: 139,6 g Tłuszcze: 85 g W tym nasycone kw. tł.: 34,1 g Węglowodany: 354 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 8,7 g Błonnik: 35,3 g

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Wtorek 07.04.2026

Posiłek	Wtorek 07.04.2026			
	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 120 g ( <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 90 g ( <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	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> )	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> )	Maślanka ( <b>MLE</b> ) 200ml	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> )
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g ( <b>GLU,JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g ( <b>GLU,JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g ( <b>GLU,JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 150g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g ( <b>GLU,JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy 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, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (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, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (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, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2138 kcal Białko: 87,85 g Tłuszcze: 60,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 117,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,5 g Błonnik: 33,9 g	Energia: 2109 kcal Białko: 86,7 g Tłuszcze: 59,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 316,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,5 g Błonnik: 27,6 g	Energia: 1904 kcal Białko: 88,2 g Tłuszcze: 69,2 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 233,6 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5 g Błonnik: 35,25 g	Energia: 2109 kcal Białko: 86,7 g Tłuszcze: 59,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 316,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,5 g Błonnik: 27,6 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Środa 08.04.2026			
	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 pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli 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 grochowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Okrasa 50 g ( <b>SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Twaróg 50 g ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa grochowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Okrasa 50 g ( <b>SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Twaróg 50 g ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
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: 2314 kcal Białko: 101,7 g Tłuszcze: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 328,6 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 28,3g	Energia: 2193 kcal Białko: 95 g Tłuszcze: 60 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 324,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,4 g Błonnik: 18,7 g	Energia: 2341 kcal Białko: 124,8 g Tłuszcze: 75,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,3 g Węglowodany: 295,4 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,35 g Błonnik: 26,6 g	Energia: 2193 kcal Białko: 95 g Tłuszcze: 60 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 324,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,4 g Błonnik: 18,7 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Czwartek 09.04.2026			
	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) Salceson 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 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	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 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 drobiowy 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2194 kcal Białko: 98,9 g Tłuszcze: 72,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 295,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,9 g Błonnik: 31,3 g	Energia: 2102 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 285,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,7 g Błonnik: 23,6 g	Energia: 1901 kcal Białko: 96,8 g Tłuszcze: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 240,6 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 5,2 g Błonnik: 34,1 g	Energia: 2102 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 285,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,7 g Błonnik: 23,6 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Piątek 10.04.2026			
	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 90 g (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 Filet z ryby zapiekany z serem i pomidorem 100g (GLU, MLE, SEL) Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (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 20 g (MLE, 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 20g (6,10) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, 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 20 g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2582 kcal Białko: 105,1 g Tłuszcze: 76 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 374,6g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,5 g Błonnik: 39,4 g	Energia: 2306 kcal Białko: 91,1 g Tłuszcze: 67 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 342,75 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,4 g Błonnik: 31,9 g	Energia: 2276 kcal Białko: 101,8 g Tłuszcze: 72,55 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 303,6 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 3,7 g Błonnik: 41,1 g	Energia: 2306 kcal Białko: 91,1 g Tłuszcze: 67 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 342,75 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,4 g Błonnik: 31,9 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Sobota 11.04.2026			
	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) Wędlna wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30g (MLE) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna 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 ogórkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlna 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, MLE, GOR) Wędlna 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, MLE, GOR) Wędlna 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, MLE, GOR) Wędlna 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, MLE, GOR) Wędlna 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, MLE, GOR) Wędlna 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, MLE, GOR) Wędlna 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, MLE, GOR) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 1994 kcal Białko: 80,1 g Tłuszcze: 56,4 g W tym nasycone kw. tł.: 15 g Węglowodany: 293,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,4 g Błonnik: 26,6 g	Energia: 1947 kcal Białko: 79,8 g Tłuszcze: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 21,3 g	Energia: 1937 kcal Białko: 92,8 g Tłuszcze: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g Węglowodany: 237,55 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 3,8 g Błonnik: 30,2 g	Energia: 1947 kcal Białko: 79,8 g Tłuszcze: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 21,3 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Niedziela 12.04.2026			
	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 20 g 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	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 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 (MLE, 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 (MLE, 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 (MLE, 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 (MLE, 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 (MLE, GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2015 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcze: 55,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 285,7 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 5,2 g Błonnik: 35,1 g	Energia: 1964 kcal Białko: 102,9 g Tłuszcze: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g Węglowodany: 285,55 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 1993 kcal Białko: 108 g Tłuszcze: 63,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22 g Węglowodany: 254,25 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 3,8 g Błonnik: 44,5 g	Energia: 1964 kcal Białko: 102,9 g Tłuszcze: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g Węglowodany: 285,55 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 29,8 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Poniedziałek 13.04.2026			
	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> ) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kasza jęczmienna 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Kasza jęczmienna 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda 200 ml
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> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> ) Rzodkiewki 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> ) Rzodkiewki 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 20 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ,GOR</b> ) Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2093 kcal Białko: 81,1 g Tłuszcz: 64,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,9 g Węglowodany: 301 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,5 g Błonnik: 29,75 g	Energia: 2092 kcal Białko: 77,1 g Tłuszcz: 63,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 315,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,5 g Błonnik: 26,7 g	Energia: 1831 kcal Białko: 86,3 g Tłuszcz: 63,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,7 g Węglowodany: 228,2 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 5,7 g Błonnik: 32,6 g	Energia: 2092 kcal Białko: 77,1 g Tłuszcz: 63,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 315,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,5 g Błonnik: 26,7 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Wtorek 14.04.2026			
	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) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 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) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2293 kcal Białko: 113,4 g Tłuszcz: 62,4 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 339,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,5 g Błonnik: 49,7 g	Energia: 2219 kcal Białko: 112,3 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 338,9 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,5 g Błonnik: 40 g	Energia: 2152 kcal Białko: 118,2 g Tłuszcz: 64,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,1 g Węglowodany: 289,85 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 3,7 g Błonnik: 49,9 g	Energia: 2219 kcal Białko: 79,6 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8 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	Środa 15.04.2026			
	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) Sałatka jarzynowa 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL) cebula Woda 200ml	Zupa krem warzywny 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL) Sos warzywny (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL) Sos warzywny (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa krem warzywny 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt.(GLU,JAJ,MLE,SEL) Sos warzywny (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 10g (MLE) Ogórek kiszony 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem 20g (MLE) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2375 kcal Białko: 85,3 g Tłuszcz: 81 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 332,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5 g Błonnik: 32,7 g	Energia: 2219 kcal Białko: 79,6 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 26 g	Energia: 2081 kcal Białko: 80,1 g Tłuszcz: 74 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 275,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 3 g Błonnik: 35,6 g	Energia: 2219 kcal Białko: 79,6 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 26 g

**Płatki jęczmieńne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: Paliatywny, Pediatria, Paliatywny zamiast sałatki- wędlina drobiowa- 50 g i pasztet drobiowy 30 g**

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Czwartek 16.04.2026

Posiłek	Czwartek 16.04.2026			
	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 50 g (SOJ) Ser żółty 20 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Maślanka 150 ml (MLE)	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml
Obiad	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Marchewka gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Marchewka gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ, RYB, GOR) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ, RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (JAJ, RYB, GOR) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ, RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo pszenne 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2128 kcal Białko: 89,8 g Tłuszcz: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 300,2 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 4,6 g Błonnik: 23,4 g	Energia: 2078 kcal Białko: 84,5 g Tłuszcz: 63,3 g W tym nasycone kw. tł.: 30,6 g Węglowodany: 302,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 19,4 g	Energia: 1891 kcal Białko: 96,35 g Tłuszcz: 70,3 g W tym nasycone kw. tł.: 30,5 g Węglowodany: 217,5 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 2,7 g Błonnik: 26 g	Energia: 2078 kcal Białko: 84,5 g Tłuszcz: 63,3 g W tym nasycone kw. tł.: 30,6 g Węglowodany: 302,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 19,4 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Piątek 17.04.2026			
	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> ) Twaróg w kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg w kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg z kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg z kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa pieczarkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100 g ( <b>MLE,RYB</b> ) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200 ml	Zupa pieczarkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Mus owocowy 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 30 g ( <b>MLE, GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 30 g ( <b>MLE, GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 30 g ( <b>MLE, GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serek topiony 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 20 g ( <b>MLE, GOR</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 20 g ( <b>MLE, GOR</b> ) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 20 g ( <b>MLE, GOR</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2225 kcal Białko: 86,6 g Tłuszcz: 81,1 g W tym nasycone kw. tł.: 37,5 g Węglowodany: 299,3 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,3 g Błonnik: 37,6 g	Energia: 1982 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcz: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 290,2 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 6,8 g Błonnik: 32,8 g	Energia: 1864 kcal Białko: 103,7 g Tłuszcz: 56,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25,7 g Węglowodany: 238,9 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 4 g Błonnik: 39,2 g	Energia: 1982 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcz: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 290,2 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 6,8 g Błonnik: 32,8 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Sobota 18.04.2026			
	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 (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) 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 50g (MLE) 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 (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,SEL) Woda z 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 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 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: 2043 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 289,9 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 4,9 g Błonnik: 31,3 g	Energia: 2065 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcz: 47,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g Węglowodany: 335,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,6 g Błonnik: 24,6 g	Energia: 2029 kcal Białko: 80,2 g Tłuszcz: 72,5 g W tym nasycone kw. tł.: 27,6 g Węglowodany: 268 g W tym cukry: 50 g Sól: 4 g Błonnik: 36,4 g	Energia: 2065 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcz: 47,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g Węglowodany: 335,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,6 g Błonnik: 24,6 g

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

Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Posiłek	Niedziela 19.04.2026			
	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 brzoskwinowy, 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 brzoskwinowy, 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 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g 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 marchewki 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 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 Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 15 g Ogórek kiszony (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 kiszony 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 kiszony (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 kiszony 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 kiszony (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 kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <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 kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2227 kcal Białko: 100,3 g Tłuszcz: 69,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 309,3 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,1 g Błonnik: 36,9 g	Energia: 2199 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcz: 68,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 309 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,1 g Błonnik: 31,7 g	Energia:2000 kcal Białko: 105,5 g Tłuszcz: 68,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,8 g Węglowodany: 244,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,3 g Błonnik: 39,6 g	Energia: 2199 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcz: 68,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 309 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,1 g Błonnik: 31,7 g

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

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
<p><b>Poniedziałek</b> <b>06.04.26</b></p>	<p><b>Rosół z makaronem:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny</p> <p><b>Surówka z buraka:</b></p> <p><b>Składniki:</b> burak, cukier, przyprawa uniwersalna (sól, cukier, pasternak, marchew, cebula, pietruszka korzeń, wzmacniacz smaku glutaminian monosodowy 2%, kurkuma), pieprz, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, substancja konserwująca – sorbinian potasu</p>
<p><b>Wtorek</b> <b>07.04.</b></p>	<p><b>Pasta rybna:</b> Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p><b>Zupa jarzynowa:</b> Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Sos pomidorowy z warzywami:</b> Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Gołąbek niezawijany:</b> Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p>
<p><b>Środa</b> <b>08.04.</b></p>	<p><b>Zupa grochowa:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz.</p> <p><b>Ryżanka</b></p> <p>Ryż biały, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>

	<p><b>Kluski ziemniaczane z okrasą:</b></p> <p>Jajka, ziemniaki, ser twarogowy półtłusty, mąka pszenna, kielbasa, cebula, pieprz, sól</p>
<p><b>Czwartek 09.04.</b></p>	<p><b>Zupa pomidorowa z ryżem</b></p> <p>Koncentrat pomidorowy, ryż biały, <b>mąka pszenna, kremówka łosicka</b>, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Sos jasny:</b> Składniki: mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p><b>Surówka wiosenna:</b></p> <p><b>Składniki:</b> kapusta biała, marchew, ogórek kiszony/ świeży, cukier, sól, olej rzepakowy, koper, pieprz, kwas cytrynowy</p>
<p><b>Piątek 10.04.</b></p>	<p><b>Zupa buraczkowa:</b></p> <p>Składniki: koncentrat buraczany, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, kremówka łosicka</p> <p><b>Sos o smaku cytrynowym:</b> Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz</p>
<p><b>Sobota 11.04.26</b></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 koperek</p> <p><b>Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami</b> Składniki: Żołądki drobiowe, sos o smaku śmietankowym: kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek</p> <p><b>Zupa ogórkowa:</b> Składniki: Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona</p>

	w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól
<b>Niedziela</b> <b>12.04.26</b>	<p><b>Zupa brokułowa:</b> Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łożsicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Sos warzywny:</b> Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Kotlet drobiowy:</b> Składniki: Mięso drobiowe, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b> Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól</p>
<b>Poniedziałek</b> <b>13.04.26</b>	<p><b>Pasta jajeczna:</b> <b>Składniki:</b> 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><b>Zupa kalafiorowa:</b> <b>Składniki:</b> kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łożsicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p><b>Gulasz al strogonof:</b> <b>Składniki:</b> mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie</p>
<b>Wtorek</b> <b>14.04.26</b>	<p><b>Krem z zielonego groszku:</b> Składniki: Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka łożsicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Surówka z buraka:</b> Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna (sól, cukier, pasternak, marchew, cebula, pietruszka korzeń, wzmacniacz smaku glutaminian monosodowy 2%, kurkuma), pieprz, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, substancja konserwująca – sorbinian potasu</p> <p><b>Sos pietruszkowy:</b></p>

	Składniki: mąka pszenna, pietruszkowy, pieprz czarny, sól biała, majeranek
<b>Środa</b> <b>15.04.26</b>	<p><b>Salatka jarzynowa:</b>  <b>Składniki:</b> majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka</p> <p><b>Sos warzywny:</b>  Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Zupa fasolowa z kielbasą</b>  Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p><b>Pierogi ruskie:</b>  Składniki: Samo ciasto: mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, sól  Farsz: ziemniaki, cebula, twaróg półtłusty, płatki ziemniaczane, pieprz, czosnek, sól</p> <p><b>Krem warzywny:</b>  Składniki: Włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, woda, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p>
<b>Czwartek</b> <b>16.04.26</b>	<p><b>Pasta rybna:</b>  Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz  Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p><b>Sos jasny:</b>  Składniki: mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p><b>Devolay</b>  Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Krupnik:</b>  Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Surówka ukraińska</b>  Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p>
<b>Piątek</b> <b>17.04.26</b>	<p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b>  Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Śledź w śmietanie:</b>  składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula</p> <p><b>Zupa pieczarkowa</b>  <b>Składniki:</b> Pieczarki, włoszczyzna kostka, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Sos koperkowy:</b>  Składniki: mąka pszenna, koperek, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p>

<b>Sobota 18.04.26</b>	<b>Zupa minestrone:</b>  <b>Składniki:</b> Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy. <b>Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami</b> <b>Składniki:</b> Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek <b>Łazanki w sosie szpinakowym</b> <b>Składniki:</b> Makaron łazanki, szpinak, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek <b>Pasta z kurczaka</b>  Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól
<b>Niedziela 19.04.26</b>	<b>Krem marchewkowy:</b>  <b>Składniki:</b> marchew, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, cukier, Liść laurowy, suszony  <b>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:</b> <b>Składniki:</b> Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała <b>Sos jasny z warzywami:</b> <b>Składniki:</b> Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna

#### Lista alergenów

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,  
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,

## Nowy Szpital w Świeciu Oddział

GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,  
GLU JEŃCZ - 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,

### **Gotowe produkty- składniki**

#### **Chleb mieszany:**

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

## Nowy Szpital w Świeciu Oddział

### **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

### **Półdewica 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**

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:**

## Nowy Szpital w Świeciu Oddział

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.

### **Parówki HOT DOG JBB**

kiełbasa drobiowo- wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce jadalnej. **Składniki:** mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 31%, woda, mięso wieprzowe 16%, mięso z kurczaka 14%, kasza manna ( z pszenicy), tłuszcz wieprzowy, skórki z kurczaka, tłuszcz z kurczaka, skórki wieprzowe, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości: E 326, E 281, E451, E450, substancja zagęszczająca: E 407, E 412, E468,, wzmacniacz: E301, substancja konserwująca: E250

### **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:**

## Nowy Szpital w Świeciu Oddział

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

### **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

### **Szynka cygańska:**

- wędzonka- szynka wieprzowa wędzona parzona, z dodatkiem wody

Składniki: szynka wieprzowa 72%, woda, stabilizatory: E 451, E 450, E 500, E 262, E330, E300 glukoza, substancja zagęszczająca 407 A, białko wieprzowe (kolagenowe, hemoglobina), sól, wzmacniacz smaku: E 621, E635, przeciwutleniacz: E 316, aromaty (zawierają seler), izolat białka sojowego, tłuszcz roślinny palmowy, ocet, substancja konserwująca E 250

### **Półdwica z kurcząt SWOJSCY nasze wędliny**

## Nowy Szpital w Świeciu Oddział

Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony w osłonce niejadalnej

Składniki: woda, filet z kurczaka 36%, skórki wieprzowej 7%, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, sól, substancje zagęszczające (E407, E425), glukoza, maltodekstryna, stabilizatory E451, E 262, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E316, aromaty, substancja konserwująca E 250.

### **Pierś królewska z kurcząt- produkt z połączonych kawalków mięsa z fileta kurczaka, w osłonce niejadalnej**

Składniki: mięso z piersi kurczaka 47%, woda, MLEKO w proszku, substancja zagęszczająca: acetylowany adypinian diskrobiowy, karagen, skrobia acetylowana, błonnik PSZENNY (bezglutenowy), sól, stabilizatory: trifosforany, difosforany, regulatory kwasowości: chlorek potasu, octany sodu, kwas mlekowy, błonnik roślinny bezglutenowy (grochowy z babki jajowatej), skrobia ziemniaczana, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty, substancja zagęszczająca guma ksantanowa, substancja konserwująca azotyn sodu, barwnik koszenila.

### **Salceson czarny z ozorkiem: salceson wieprzowo- drobiowy, podrobowy z dodatkiem białka wołowego, parzony, w osłonce niejadalnej**

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 27%, serca wieprzowe 22%, skórki wieprzowe, woda, tłuszcz wieprzowy, ozory wieprzowe 5%, skrobia ziemniaczana, skrobia modyfikowana, sól, białko wołowe, krew wieprzowa, suszona, przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, regulator kwasowości: octany: sodu, glukoza, stabilizatory: trifosforany, difosforany: białko SOJOWE, białko wieprzowe, emulgatory: E 471, E 472 c, aromaty, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, zawartość składników wieprzowych: 53%, drobiowych : 27%