

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Poniedziałek			
	23.03.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo razowe- pszenno- żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo razowe pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Barszcz czerwony 350 ml (MLE, SEL) Leczo z warzywami i kielbasą oraz ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z warzywami i kielbasą oraz ryżem 350 g (GLU, SEL) Woda 200ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z warzywami i kielbasą oraz ryżem 350 g (GLU, SEL) Woda 200ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z warzywami i kielbasą oraz ryżem 350g (GLU, 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) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2321 kcal Białko: 85,4 g Tłuszcz: 66 g W tym nasycone kw. tł.: 14,2 g Węglowodany: 347,2 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 5,4 g Błonnik: 29,5 g	Energia: 2292 kcal Białko: 84,3 g Tłuszcz: 65,1 g W tym nasycone kw. tł.: 14,1 g Węglowodany: 346,85 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,4 g Błonnik: 24,3 g	Energia: 1985 kcal Białko: 94,8 g Tłuszcz: 59,8 g W tym nasycone kw. tł.: 16,8 g Węglowodany: 263,6 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 4,5 g Błonnik: 32,4 g	Energia: 2292 kcal Białko: 84,3 g Tłuszcz: 65,1 g W tym nasycone kw. tł.: 14,1 g Węglowodany: 346,85 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,4 g Błonnik: 24,3 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: ZOL1, ZOL 2

ZOL 1- Bez sałatki żadnej, bez past twarogowych, ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Wtorek			
	24.03.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem Tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE)	Płatki kukurydziane na mleku (MLE)
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowo - wieprzowy panierowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos pieczarkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowo - wieprzowy panierowany 100 g (GLU, JAJ) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pieczarkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowo - wieprzowy panierowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos pieczarkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowo - wieprzowy panierowany 100 g (GLU, JAJ) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pieczarkowy 50 ml (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) Ser żółty 15 g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ser żółty 15 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2474 kcal Białko: 112,3 g Tłuszcz: 86,65 g W tym nasycone kw. tł.: 28,7 g Węglowodany: 316,8 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 8,6 g Błonnik: 29,9 g	Energia: 2363 kcal Białko: 107,5 g Tłuszcz: 78,1 g W tym nasycone kw. tł.: 31 g Węglowodany: 315,35 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 8,7 g Błonnik: 24,5 g	Energia: 2132 kcal Białko: 98,6 g Tłuszcz: 78,4 g W tym nasycone kw. tł.: 26,2 g Węglowodany: 259,65 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,9 g Błonnik: 32,7 g	Energia: 2363 kcal Białko: 107,5 g Tłuszcz: 78,1 g W tym nasycone kw. tł.: 31 g Węglowodany: 315,35 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 8,7 g Błonnik: 24,5 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2, ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR, ZOL 1 zamiast twarożek z koperkiem-serek topiony

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Środa			
	25.03.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Kefir 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml (SEL) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. (GLU, JAJ, MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) Woda 200 ml	Krem warzywny 350 ml (GLU, MLE, SEL) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. (GLU, JAJ, MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) Woda 200 ml	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml (SEL) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. (GLU, JAJ, MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) Woda 200 ml	Krem warzywny 350 ml (GLU, MLE, SEL) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. (GLU, JAJ, MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) Woda 200 ml
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 15 g (SOJ) Pasta rybna 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Pasta rybna 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Pasta rybna 50g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna (MLE) 50 g Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo pszenno- żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2324 kcal Białko: 94,1 g Tłuszcz: 68,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 335,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 4,3 g Błonnik: 26,2 g	Energia: 2102 kcal Białko: 82,3 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,35 g Węglowodany: 320,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,8 g Błonnik: 18 g	Energia: 2152 kcal Białko: 99,4 g Tłuszcz: 71,85 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 273,8 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 3,1 g Błonnik: 27,2 g	Energia: 2102 kcal Białko: 82,3 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,35 g Węglowodany: 320,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,8 g Błonnik: 18 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Czwartek			
	26.03.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)
	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i i warzywami pieczone 300 g (SEL) Surówka porowa 100 g (GOR) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i i warzywami pieczone 300 g (SEL) Brokuł gotowany 100 g Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i i warzywami pieczone 300 g (SEL) Surówka porowa 100 g (GOR) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i i warzywami pieczone 300 g (SEL) Brokuł gotowany 100 g Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
2 kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Serek topiony (MLE) 20 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g
Wartość odżywcza	Energia: 2387 kcal Białko: 89,6 g Tłuszcz: 71,45 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 357,7 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 4,8 g Błonnik: 38,6 g	Energia: 2368 kcal Białko: 82,45 g Tłuszcz: 67,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 358,2 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,1 g Błonnik: 30 g	Energia: 2320 kcal Białko: 89,1 g Tłuszcz: 78 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 324,4 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 3,7 g Błonnik: 40 g	Energia: 2368 kcal Białko: 82,45 g Tłuszcz: 67,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 358,2 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,1 g Błonnik: 30 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2, ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR, zamiast sałatki makaronowej- wędlina drobiowa i dżem brzoskwiniowy

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Piątek 27.03.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Ser żółty 30 g (MLE) Pomidor 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2138 kcal Białko: 85,1 g Tłuszcz: 69,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,5 g Węglowodany: 296,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,2 g Błonnik: 30,1 g	Energia: 2146 kcal Białko: 79,9 g Tłuszcz: 74 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 299,2 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 6,6 g Błonnik: 25,1 g	Energia: 1934 kcal Białko: 82,3 g Tłuszcz: 69,7 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 245,4 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5,4 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 2146 kcal Białko: 79,9 g Tłuszcz: 74 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 299,2 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 6,6 g Błonnik: 25,1 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2, ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR, na diety- lekka- zamiast serek z papryką- wędlina drobiowa

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Sobota			
	28.03.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (SOJ) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Twaróg w kostce 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem brokułowy 350ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem brokułowy 350ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem brokułowy 350ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem brokułowy 350ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Maślanka 200 ml (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2020 kcal Białko: 68,1 g Tłuszcz: 63,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 299,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,2 g Błonnik: 34,2 g	Energia: 1994 kcal Białko: 66,8 g Tłuszcz: 59,3 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 309,1 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 8 g Błonnik: 30,4 g	Energia: 2005 kcal Białko: 77,6 g Tłuszcz: 64,4 g W tym nasycone kw. tł.: 17,3 g Węglowodany: 281,2 g W tym cukry: 49,2 g Sól: 6 g Błonnik: 40 g	Energia: 1994 kcal Białko: 66,8 g Tłuszcz: 59,3 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 309,1 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 8 g Błonnik: 30,4 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Niedziela 29.03.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Pomidor 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa szpinakowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 120 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa szpinakowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 120 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa szpinakowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 120 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa szpinakowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 120 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml
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 z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (SOJ, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (SOJ, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (SOJ, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (SOJ) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2419 kcal Białko: 128,6 g Tłuszcz: 79,9 g W tym nasycone kw. tł.: 27 g Węglowodany: 302,7 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5,9 g Błonnik: 30,6 g	Energia: 2384 kcal Białko: 127,2 g Tłuszcz: 78,9 g W tym nasycone kw. tł.: 26,9 g Węglowodany: 300,9 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,9 g Błonnik: 25,2 g	Energia: 2100 kcal Białko: 115,5 g Tłuszcz: 80,9 g W tym nasycone kw. tł.: 29,3 g Węglowodany: 229,1 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 3,8 g Błonnik: 33,4 g	Energia: 2384 kcal Białko: 127,2 g Tłuszcz: 78,9 g W tym nasycone kw. tł.: 26,9 g Węglowodany: 300,9 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,9 g Błonnik: 25,2 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Poniedziałek			
	30.03.2026			
	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) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli 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	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Potrawka babci z kurczakiem i kaszą bulgur 350 g (MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Potrawka babci z kurczakiem i kaszą bulgur 350 g (MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Potrawka babci z kurczakiem i kaszą bulgur 350 g (MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Potrawka babci z kurczakiem i kaszą bulgur 350 g (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) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 10 g (MLE) Pomidor 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 10 g (MLE) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 10 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 10 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 20 g (MLE) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 20 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 20 g (MLE) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 20 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2165 kcal Białko: 81,9 g Tłuszcz: 61,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 333,1 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,3 g Błonnik: 38,4 g	Energia: 2201 kcal Białko: 83 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 345,1 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,3 g Błonnik: 35,1 g	Energia: 1903 kcal Białko: 85,1 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 260,2 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 4,5 g Błonnik: 41,2 g	Energia: 2201 kcal Białko: 83 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 345,1 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,3 g Błonnik: 35,1 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2,
ZOL 1- ZAWSZE POMIDOR, ZOL 1- zamiast serek z koperkiem- salceson-

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Wtorek 31.03.2026			
	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 drobiowo- warzywny 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowo- warzywny 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, 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	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Kalafior gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Kalafior gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2247 kcal Białko: 102 g Tłuszcz: 69,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 316,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 4,6 g Błonnik: 43 g	Energia: 2220 kcal Białko: 100,9 g Tłuszcz: 68,75 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 316 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,7 g Błonnik: 38,3 g	Energia: 2087 kcal Białko: 102,8 g Tłuszcz: 71,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,8 g Węglowodany: 265 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 3,8 g Błonnik: 47,6 g	Energia: 2220 kcal Białko: 100,9 g Tłuszcz: 68,75 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 316 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,7 g Błonnik: 38,3 g

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

Posiłek	Środa 01.04.2026			
	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 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) 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 z soczewicy 350 ml (SEL) Kopytka gotowane 250 g (GLU, JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą 100 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml (SEL) Kopytka gotowane 250 g (GLU, JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą 100 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml (SEL) Kopytka gotowane 250 g (GLU, JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą 100 g (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa z soczewicy 350 ml (SEL) Kopytka gotowane 250 g (GLU, JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą 100 g (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 świeży 40g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek świeży 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 świeży 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem 20g (MLE) Ogórek świeży 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek świeży (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek świeży 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek świeży (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2283 kcal Białko: 81,4 g Tłuszcz: 67,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 342 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8 g Błonnik: 34,5 g	Energia: 2253 kcal Białko: 80,7 g Tłuszcz: 66,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 341,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 8,4 g Błonnik: 29,2 g	Energia: 2036 kcal Białko: 81,4 g Tłuszcz: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 277,8 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 7,3 g Błonnik: 37,1 g	Energia: 2253 kcal Białko: 80,7 g Tłuszcz: 66,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 341,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 8,4 g Błonnik: 29,2 g

Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budynie/ kisiele- codziennie na drugie śniadanie mleczne porcji: ZOL 1, ZOL 2, ZOL 1 ZAWSZE POMIDOR, zamiast serek z koperkiem- serek topiony- 30 g

Posiłek	Szpital w Wąbrzeźnie			
	Czwartek			
	02.04.2026			
	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 STARKOWANE 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	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy z warzywami 100 g (GLU, JAJ, SEL) Surówka z marchewki 100 g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy z warzywami 100 g (GLU, JAJ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy z warzywami 100 g (GLU, JAJ, SEL) Surówka z marchewki 100 g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy z warzywami 100 g (GLU, JAJ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych 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 (RYB, GOR) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, GOR) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 40 g	Pieczywo pszenne 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2189 kcal Białko: 94,9 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20,1 g Węglowodany: 323,3 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,7 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 2125 kcal Białko: 88,6 g Tłuszcz: 59,7 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 318,5 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 25 g	Energia: 1940 kcal Białko: 101,65 g Tłuszcz: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25,75 g Węglowodany: 236,1 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 3,8 g Błonnik: 34 g	Energia: 2125 kcal Białko: 88,6 g Tłuszcz: 59,7 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 318,5 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 25 g

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

Posiłek	Piątek 03.04.2026			
	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) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Miód pszczeli 20 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Miód pszczeli 20 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Miód pszczeli 20 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek ze szczypiorkiem 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek ze szczypiorkiem 30 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek ze szczypiorkiem 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 20 g (MLE) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2059 kcal Białko: 69,8 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 312,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 8,1 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 1944 kcal Białko: 64,25 g Tłuszcz: 51,9 g W tym nasycone kw. tł.: 18,4 g Węglowodany: 318,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 7,7 g Błonnik: 34,4 g	Energia: 1859 kcal Białko: 66,7 g Tłuszcz: 65,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 253,1 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 8 g Błonnik: 37,6 g	Energia: 1944 kcal Białko: 64,25 g Tłuszcz: 51,9 g W tym nasycone kw. tł.: 18,4 g Węglowodany: 318,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 7,7 g Błonnik: 34,4 g

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Sobota			
	04.04.2026			
	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 (GOR) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Serek z koperkiem (MLE) 30g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (GOR) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Maślanka 150 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)
Obiad	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gulasz drobiowy z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda z 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gulasz drobiowy z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gulasz drobiowy z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gulasz drobiowy z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2047 kcal Białko: 71,6 g Tłuszcz: 58,4 g W tym nasycone kw. tł.: 16,4 g Węglowodany: 322,5 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 4,9 g Błonnik: 42 g	Energia: 2016 kcal Białko: 70,4 g Tłuszcz: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,3 g Węglowodany: 321,75 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,9 g Błonnik: 36,5 g	Energia: 2050 kcal Białko: 78,3 g Tłuszcz: 62,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 303,4 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,2 g Błonnik: 46,7 g	Energia: 2016 kcal Białko: 70,4 g Tłuszcz: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,3 g Węglowodany: 321,75 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,9 g Błonnik: 36,5 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Niedziela 05.04.2026			
	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 (GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Majonez 10 g Rzodkiewki 30 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Majonez 10 g Pomidor (bez skóry) 30 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Majonez 10 g Jajko gotowane 1 szt. Rzodkiewki 30 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 30 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.
Obiad	Żurek z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki 200 g Devolay drobiowy pieczony 120g (GLU,JAJ) Sos pieczarkowy 100 ml (GLU,MLE,SEL) Surówka Colesław 100 g (GOR) Woda 200 ml	Żurek z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki 200 g Devolay drobiowy pieczony 120g (GLU,JAJ) Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Marchewka gotowana 100g Woda 200 ml	Żurek z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU,JAJ) Sos pieczarkowy 100ml (GLU,MLE,SEL) Surówka Colesław 100 g (GOR) Woda 200 ml	Żurek z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU,JAJ) Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Marchewka gotowana 100g Woda 200 ml
Podwieczorek	Ciasto 1 szt. (GLU,JAJ,MLE)	Ciasto 1 szt. (GLU,JAJ, MLE)	Ciasto 1 szt. (GLU,JAJ,MLE)	Ciasto 1 szt. (GLU,JAJ,MLE)
Kolacja	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Serek kanapkowy 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Serek kanapkowy 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Serek topiony 20 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
Wartość odżywcza	Energia: 3177 kcal Białko: 135,8 g Tłuszcz: 118,25 g W tym nasycone kw. tł.: 44,6 g Węglowodany: 368,2 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 7,9 g Błonnik: 36,4 g	Energia: 3111 kcal Białko: 129,4 g Tłuszcz: 116,2 g W tym nasycone kw. tł.: 46,9 g Węglowodany: 365,9 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,8 g Błonnik: 30,6 g	Energia: 2932 kcal Białko: 130,5 g Tłuszcz: 116,8 g W tym nasycone kw. tł.: 46,2 g Węglowodany: 311,1 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,9 g Błonnik: 39,2 g	Energia: 3111 kcal Białko: 129,4 g Tłuszcz: 116,2 g W tym nasycone kw. tł.: 46,9 g Węglowodany: 365,9 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,8 g Błonnik: 30,6 g

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

Dzień tygodnia	Posiłki
Poniedziałek	Składniki: Serek kanapkowy z papryką- serek kanapkowy plus papryka pokrojona Leczo z kielbasą Składniki: Kielbasa, marchew, papryka, koncentrat pomidorowy, pulpa pomidorowa, cebula, cukinia, zioła kuchni polskiej, sól, pieprz, czosnek Zupa barszcz czerwony: Składniki: koncentrat buraczany, włoszczyzna, woda, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, ziele angielskie
Wtorek	Twarożek ze szczypiorkiem: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek Sos pieczarkowy: Składniki: mąka pszenna, pieczarki, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała, majeranek Kotlet drobiowo- wieprzowy z warzywami: Składniki: mięso drobiowe, mięso wieprzowe, włoszczyzna, bułka tarta, pieprz, sól, jajka Surówka warmińska: Składniki: marchew, majonez, por, cukier, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości Rosół z makaronem: Składniki: Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny Pasta z wątróbki: Składniki: wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz
Środa	Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól, Zupa fasolowa z kielbasą Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz

Szpital w Wąbrzeźnie

	Naleśniki z jabłkiem: Składniki: Mąka pszenna, mleko 2% tłuszczu, cukier, olej rzepakowy, jajka, sól, woda, jabłko prażone Sos jogurtowy: Składniki: Jogurt naturalny, cukier
Czwartek	Salatka makaronowa: Składniki: makaron pszenny, ogórek świeży, szynka konserwowa, kukurydza, groszek, majonez, sól, pieprz Surówka porowa: Składniki: kapusta biała, por, majonez, cukier, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości Krupnik: Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem Składniki: ziemniaki krojone w plastry, mięso drobiowe z kurczaka, włoszczyzna paski, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek
Piątek	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Sos pietruszkowy Składniki: mąka ziemniaczana, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), przyprawy, sól, pieprz, włoszczyzna Krem z cukinii i kalafiora Składniki: Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony Paluszki rybne: Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy Surówka firmowa- z kapusty kiszonej: Składniki: Kapusta kiszona, marchew, kukurydza konserwowa, papryka konserwowa, cukier, olej rzepakowy, koper, pieprz

Szpital w Wąbrzeźnie

Sobota	Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz Sos jasny: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała Krem brokułowy: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łośicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Potrawka warzywna z kaszą kuskus Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, kasza kuskus, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól
Niedziela	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycy zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz Zupa szpinakowa: Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą: Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała Sos jasny z warzywami: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łośicka, włoszczyzna
Poniedziałek	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek Krem pomidorowy: Składniki: Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz

Szpital w Wąbrzeźnie

	Potrawka babci: Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.
Wtorek	Surówka ukraińska Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości Zupa z fasolki szparagowej Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz
Środa	Zupa z soczewicy Soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, papryka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Potrawka warzywna Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól Kopytka: Składniki: mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jajka, ziemniaki, płatki ziemniaczane, woda, sól
Czwartek	Kotlet drobiowy z warzywami: Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, włoszczyzna, pieprz, sól, jajka Zupa minestrone: Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy. Surówka z marchewki: Składniki: marchew, cukier, rodzynki, kwas cytrynowy Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz

Szpital w Wąbrzeźnie

	Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól
Piątek	Zupa krem z marchewki Składniki: marchew, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, kremówka łośicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, cukier, Liść laurowy, suszony Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, majeranek, pietruszka, suszone, pieprz czarny, sól biała Twarożek ze szczypiorkiem: Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz Kotlet rybny pieczony Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz Surówka z ogórka kiszzonego: Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz
Sobota	Zupa ziemniaczana z groszkiem Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, groszek zielony, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Gulasz drobiowy: Składniki: mięso drobiowe, cebula, papryka, marchew, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz
Niedziela	Żurek z kielbasą Składniki: żurek na naturalnym zakwasie, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, kremówka łośicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), kiełbasa, woda, ziele angielskie, Liść laurowy, suszona, pieprz czarny, sól biała Sos pieczarkowy: Składniki: mąka pszenna, pieczarki, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała Salatka jarzynowa:

Szpital w Wąbrzeźnie

	Składniki: kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka, majonez, sól, pieprz Devolay Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka Surówka Colesław: Składniki: Kapusta biała, dressing colesław, cebula, cukier, sól, marchew, kwas cytrynowy
--	---

Gotowe produkty

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

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

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

Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

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

Serek topiony: Gouda

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

Ser żółty:

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

Szynkówka: wędlina wieprzowa:

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

Półdewica drobiowa z majerankiem z dodatkiem wieprzowiny:

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

Bianka Pierś gotowana z indyka

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

Szynka mocno wędzona

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

Dżem brzoskwiniowy:

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

Dżem truskawkowy:

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

Szpital w Wąbrzeźnie

konserwujące: benzoesan sodu, sorbinian potasu

Parówki nowojorskie:

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

Zaprawa cytrynowa:

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

Paprykarz szczeciński:

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

Serek wiejski:

Składniki: Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Składniki: Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

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

Płatki kukurydziane:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Składniki: Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Metka 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

Polędwica Ani

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

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

Pasztet indykpol

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

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

Lista alergenów

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,
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,