

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

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

| 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 (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml    | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Serek z ziołami 30 g (MLE)<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml                 | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml |
| II śniadanie     | Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)  | Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)  | Maślanka (MLE) 200ml   | Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)   |
| Obiad            | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany 100 g (GLU, JAJ, SEL)<br>Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany 100 g (GLU, JAJ, SEL)<br>Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany 100 g (GLU, JAJ, SEL)<br>Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany 100 g (GLU, JAJ, SEL)<br>Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml           | Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g               |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g                            | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g                | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g                      | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g               |
| Wartość odżywcza | Energia: 2138 kcal<br>Białko: 87,85 g<br>Tłuszcze: 60,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g<br>Węglowodany: 117,5 g<br>W tym cukry: 50,8 g<br>Sól: 6,5 g<br>Błonnik: 33,9 g  | Energia: 2109 kcal<br>Białko: 86,7 g<br>Tłuszcze: 59,8 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18 g<br>Węglowodany: 316,9 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 7,5 g<br>Błonnik: 27,6 g     | Energia: 1904 kcal<br>Białko: 88,2 g<br>Tłuszcze: 69,2 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g<br>Węglowodany: 233,6 g<br>W tym cukry: 49,7 g<br>Sól: 5 g<br>Błonnik: 35,25 g    | Energia: 2109 kcal<br>Białko: 86,7 g<br>Tłuszcze: 59,8 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18 g<br>Węglowodany: 316,9 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 7,5 g<br>Błonnik: 27,6 g    |

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

ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek ze szczypiorkiem 50g ( <b>MLE</b> )<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Twarożek 50 g (MLE)<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 80g<br>Herbata 250ml (MLE)           | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata 250ml (MLE) | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Twarożek 50 g (MLE)<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g<br>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> )<br>Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> )<br>Okrasa 50 g ( <b>SEL</b> )<br>Woda 200ml  | Zupa ryżanka 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> )<br>Twaróg 50 g ( <b>MLE</b> )<br>Woda 200ml   | Zupa grochowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> )<br>Okrasa 50 g ( <b>SEL</b> )<br>Woda 200ml   | Zupa ryżanka 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Kluski ziemniaczane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> )<br>Twaróg 50 g ( <b>MLE</b> )<br>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> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt.<br>Pomidor 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt.<br>Pomidor (bez skóry) 40g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt.<br>Pomidor 40 g<br>Herbata 250ml            | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt. ( <b>bez żółtka</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40g<br>Herbata 250ml |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt.<br>Pomidor 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt.<br>Pomidor (bez skóry) 40g                  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt.<br>Pomidor 40 g                             | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 1 szt. ( <b>bez żółtka</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40g                  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2314 kcal<br>Białko: 101,7 g<br>Tłuszcze: 67,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g<br>Węglowodany: 328,6 g<br>W tym cukry: 52,2 g<br>Sól: 5,6 g<br>Błonnik: 28,3g   | Energia: 2193 kcal<br>Białko: 95 g<br>Tłuszcze: 60 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g<br>Węglowodany: 324,3 g<br>W tym cukry: 51,9 g<br>Sól: 7,4 g<br>Błonnik: 18,7 g                 | Energia: 2341 kcal<br>Białko: 124,8 g<br>Tłuszcze: 75,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 28,3 g<br>Węglowodany: 295,4 g<br>W tym cukry: 51,4 g<br>Sól: 6,35 g<br>Błonnik: 26,6 g          | Energia: 2193 kcal<br>Białko: 95 g<br>Tłuszcze: 60 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g<br>Węglowodany: 324,3 g<br>W tym cukry: 51,9 g<br>Sól: 7,4 g<br>Błonnik: 18,7 g                                       |

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

ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR, ZOL 1 – śniadanie- Zamiast -Twarożek- Metka lososiowa

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

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

**ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR**

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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)<br>Masło 15g (MLE)<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g<br>Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE<br>Kakao 250ml (MLE)                                       | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g<br>Kakao 250ml (MLE)        | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Kakao 250ml (bez cukru) (MLE)        | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g<br>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)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Filet z ryby zapiekany z serem i pomidorem 100g (GLU, MLE, SEL)<br>Kalafior gotowany 100g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Woda 200ml | Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Filet z ryby parowany 100g<br>Kalafior gotowany 100g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Filet z ryby parowany 100g<br>Kalafior gotowany 100g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Woda 200ml | Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Filet z ryby parowany 100g<br>Kalafior gotowany 100g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Woda 200ml       |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.   | Owoc 1szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR)<br>Serek z ziołami 30 g (MLE)<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (6,10)<br>Serek z ziołami 30 g (MLE)<br>Herbata 250ml                             | Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR)<br>Serek z ziołami 30 g (MLE)<br>Herbata 250ml                  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5 g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR)<br>Serek z ziołami 30 g (MLE)<br>Herbata 250ml                             |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR)<br>Sałata 10 g  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR)<br>Sałata 10 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR)<br>Sałata 10 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5 g (MLE)<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR)<br>Sałata 10 g   |
| Wartość odżywcza | Energia: 2582 kcal<br>Białko: 105,1 g<br>Tłuszcze: 76 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g<br>Węglowodany: 374,6g<br>W tym cukry: 51,4 g<br>Sól: 5,5 g<br>Błonnik: 39,4 g  | Energia: 2306 kcal<br>Białko: 91,1 g<br>Tłuszcze: 67 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g<br>Węglowodany: 342,75 g<br>W tym cukry: 51,3 g<br>Sól: 5,4 g<br>Błonnik: 31,9 g                 | Energia: 2276 kcal<br>Białko: 101,8 g<br>Tłuszcze: 72,55 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g<br>Węglowodany: 303,6 g<br>W tym cukry: 51,5 g<br>Sól: 3,7 g<br>Błonnik: 41,1 g             | Energia: 2306 kcal<br>Białko: 91,1 g<br>Tłuszcze: 67 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g<br>Węglowodany: 342,75 g<br>W tym cukry: 51,3 g<br>Sól: 5,4 g<br>Błonnik: 31,9 g                      |

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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)<br>Masło 15g (MLE)<br>Metka łososiowa 50g (SOJ)<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml              | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                              | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Serek z ziołami 30g (MLE)<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                            | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                             |
| II śniadanie     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  |
| Obiad            | Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml  | Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml   | Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml   | Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL)<br>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)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna 30 g (JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,MLE,GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,MLE,GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,MLE,GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna 20 g (JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g                             | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g                | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g                | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g                |
| Wartość odżywcza | Energia: 1994 kcal<br>Białko: 80,1 g<br>Tłuszcze: 56,4 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 15 g<br>Węglowodany: 293,4 g<br>W tym cukry: 49,9 g<br>Sól: 4,4 g<br>Błonnik: 26,6 g         | Energia: 1947 kcal<br>Białko: 79,8 g<br>Tłuszcze: 53,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g<br>Węglowodany: 293,6 g<br>W tym cukry: 49,8 g<br>Sól: 6,6 g<br>Błonnik: 21,3 g                  | Energia: 1937 kcal<br>Białko: 92,8 g<br>Tłuszcze: 66,8 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g<br>Węglowodany: 237,55 g<br>W tym cukry: 49,6 g<br>Sól: 3,8 g<br>Błonnik: 30,2 g           | Energia: 1947 kcal<br>Białko: 79,8 g<br>Tłuszcze: 53,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g<br>Węglowodany: 293,6 g<br>W tym cukry: 49,8 g<br>Sól: 6,6 g<br>Błonnik: 21,3 g                 |

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml                       | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250 ml                  | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Hummus 30 g (MLE)<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml                                       | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>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)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ)<br>Marchewka z groszkiem 100 g<br>Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml | Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ)<br>Marchewka z groszkiem 100 g<br>Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml | Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ)<br>Marchewka z groszkiem 100 g<br>Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml | Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ)<br>Marchewka z groszkiem 100 g<br>Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR)<br>Serek topiony 20 g (SOJ)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml                                | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml                      | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 20 g (MLE)<br>Ogórek świeży 40 g  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR)<br>Ogórek świeży 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g   |
| Wartość odżywcza | Energia: 2015 kcal<br>Białko: 101,4 g<br>Tłuszcze: 55,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g<br>Węglowodany: 285,7 g<br>W tym cukry: 50,4 g<br>Sól: 5,2 g<br>Błonnik: 35,1 g                  | Energia: 1964 kcal<br>Białko: 102,9 g<br>Tłuszcze: 51,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g<br>Węglowodany: 285,55 g<br>W tym cukry: 50,3 g<br>Sól: 6,6 g<br>Błonnik: 29,8 g                | Energia: 1993 kcal<br>Białko: 108 g<br>Tłuszcze: 63,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 22 g<br>Węglowodany: 254,25 g<br>W tym cukry: 50,1 g<br>Sól: 3,8 g<br>Błonnik: 44,5 g                     | Energia: 1964 kcal<br>Białko: 102,9 g<br>Tłuszcze: 51,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g<br>Węglowodany: 285,55 g<br>W tym cukry: 50,3 g<br>Sól: 6,6 g<br>Błonnik: 29,8 g                |

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

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

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

**ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR, kolacja: zamiast serek z koperkiem- pasztetowa**

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 50 g (SOJ)<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 50 g (SOJ)<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 70 g (SOJ)<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 50 g (SOJ)<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>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)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Udko drobiowe 1 szt.<br>Surówka z buraka 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml   | Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Udko drobiowe 1 szt.<br>Surówka z buraka 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml    | Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Udko drobiowe 1 szt.<br>Surówka z buraka 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml    | Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Udko drobiowe 1 szt.<br>Surówka z buraka 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml       |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR)<br>Herbata 250ml                                 | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR)<br>Herbata 250ml                                  | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR)<br>Herbata 250ml                            | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR)<br>Herbata 250ml                                    |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR)<br>Sałata 10 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR)<br>Sałata 10 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR)<br>Sałata 10 g  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR)<br>Sałata 10 g  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2293 kcal<br>Białko: 113,4 g<br>Tłuszcz: 62,4 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g<br>Węglowodany: 339,2 g<br>W tym cukry: 51,8 g<br>Sól: 5,5 g<br>Błonnik: 49,7 g | Energia: 2219 kcal<br>Białko: 112,3 g<br>Tłuszcz: 61,5 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g<br>Węglowodany: 338,9 g<br>W tym cukry: 51,9 g<br>Sól: 6,5 g<br>Błonnik: 40 g    | Energia: 2152 kcal<br>Białko: 118,2 g<br>Tłuszcz: 64,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,1 g<br>Węglowodany: 289,85 g<br>W tym cukry: 50,3 g<br>Sól: 3,7 g<br>Błonnik: 49,9 g | Energia: 2219 kcal<br>Białko: 79,6 g<br>Tłuszcz: 71,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g<br>Węglowodany: 323,7 g<br>W tym cukry: 51,9 g<br>Sól: 8 g<br>Błonnik: 26 g         |

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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)<br>Masło 15g (MLE)<br>Sałatka jarzynowa 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 20 g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 20 g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 20 g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR)<br>Wędlina drobiowa 20 g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>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)<br>Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL)<br>cebula<br>Woda 200ml  | Zupa krem warzywny 350 ml (SEL)<br>Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL)<br>Sos warzywny (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml  | Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL)<br>Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL)<br>Sos warzywny (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml  | Zupa krem warzywny 350 ml (SEL)<br>Pierogi ruskie 6 szt.(GLU,JAJ,MLE,SEL)<br>Sos warzywny (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml  |
| Podwieczorek     | Owoc 1szt.  | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem 10g (MLE)<br>Ogórek kiszony 40g STARKOWANE<br>Herbata 250ml              | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem (MLE) 10g<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml                             | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem (MLE) 10g<br>Ogórek kiszony 40g<br>Herbata 250ml                                | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5 g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem (MLE) 10g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                 |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Serek z koperkiem 20g (MLE)<br>Ogórek kiszony 40g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Serek z koperkiem (MLE) 20g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g  | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Serek z koperkiem (MLE) 20g<br>Ogórek kiszony 40g  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5 g (MLE)<br>Serek z koperkiem (MLE) 20g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2375 kcal<br>Białko: 85,3 g<br>Tłuszcz: 81 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g<br>Węglowodany: 332,4 g<br>W tym cukry: 51,8 g<br>Sól: 5 g<br>Błonnik: 32,7 g         | Energia: 2219 kcal<br>Białko: 79,6 g<br>Tłuszcz: 71,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g<br>Węglowodany: 323,7 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 8 g<br>Błonnik: 26 g             | Energia: 2081 kcal<br>Białko: 80,1 g<br>Tłuszcz: 74 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g<br>Węglowodany: 275,5 g<br>W tym cukry: 50,8 g<br>Sól: 3 g<br>Błonnik: 35,6 g                     | Energia: 2219 kcal<br>Białko: 79,6 g<br>Tłuszcz: 71,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g<br>Węglowodany: 323,7 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 8 g<br>Błonnik: 26 g              |

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

ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR

ZOL 1- Śniadanie- zamiast sałatki jarzynowej- Metka lososiowa, kolacja- zamiast serek z koperkiem- serek topiony

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

**Platki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budyń- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: ZOL 1, ZOL 2 , ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR, śniadanie zamiast serek z koperkiem- pasztet**

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

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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)<br>Masło 15g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 50 g (MLE)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 50g (MLE)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250 ml | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 50g (MLE)<br>Serek z koperkiem (MLE) 30g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml      | Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 50g (MLE)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>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)<br>Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,SEL)<br>Woda z 200ml  | Zupa minestrone 350 ml (SEL)<br>Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml   | Zupa minestrone 350 ml (SEL)<br>Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,SEL)<br>Woda 200ml   | Zupa minestrone 350 ml (SEL)<br>Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml   |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40g STARKOWANE<br>Herbata 250 ml                                  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250 ml                                   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40g<br>Herbata 250 ml                                | Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g<br>Herbata 250 ml                                  |
| II kolacja       | Pieczywo pszenno-żytnie 45g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтетowa 20 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40g  | Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 20 g (MLE)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g  | Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтетowa 20 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40g   | Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 20 g (MLE)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2043 kcal<br>Białko: 85,5 g<br>Tłuszcz: 63,8 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23 g<br>Węglowodany: 289,9 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 4,9 g<br>Błonnik: 31,3 g    | Energia: 2065 kcal<br>Białko: 85,5 g<br>Tłuszcz: 47,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g<br>Węglowodany: 335,9 g<br>W tym cukry: 50,2 g<br>Sól: 4,6 g<br>Błonnik: 24,6 g     | Energia: 2029 kcal<br>Białko: 80,2 g<br>Tłuszcz: 72,5 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 27,6 g<br>Węglowodany: 268 g<br>W tym cukry: 50 g<br>Sól: 4 g<br>Błonnik: 36,4 g | Energia: 2065 kcal<br>Białko: 85,5 g<br>Tłuszcz: 47,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g<br>Węglowodany: 335,9 g<br>W tym cukry: 50,2 g<br>Sól: 4,6 g<br>Błonnik: 24,6 g   |

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

ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie 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> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 80 g Herbata 250 ml | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250 ml | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml                | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>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> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g<br>Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml                     | Krem z marchewki 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g<br>Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml                             | Krem z marchewki 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g<br>Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml | Krem z marchewki 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g<br>Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>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> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g<br>Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml             | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                                    |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g                                | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g                           | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g     | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g      |
| Wartość odżywcza | Energia: 2227 kcal<br>Białko: 100,3 g<br>Tłuszcz: 69,5 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20 g<br>Węglowodany: 309,3 g<br>W tym cukry: 51,4 g<br>Sól: 6,1 g<br>Błonnik: 36,9 g                         | Energia: 2199 kcal<br>Białko: 99,2 g<br>Tłuszcz: 68,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20 g<br>Węglowodany: 309 g<br>W tym cukry: 51,6 g<br>Sól: 7,1 g<br>Błonnik: 31,7 g                                    | Energia:2000 kcal<br>Białko: 105,5 g<br>Tłuszcz: 68,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,8 g<br>Węglowodany: 244,7 g<br>W tym cukry: 50,5 g<br>Sól: 5,3 g<br>Błonnik: 39,6 g    | Energia: 2199 kcal<br>Białko: 99,2 g<br>Tłuszcz: 68,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20 g<br>Węglowodany: 309 g<br>W tym cukry: 51,6 g<br>Sól: 7,1 g<br>Błonnik: 31,7 g                                    |

**ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR**

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

| Dzień tygodnia                                 | Receptury, składniki  |
|--|---|
| <p><b>Poniedziałek</b><br/><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><br/><b>07.04.</b></p>         | <p><b>Pasta rybna:</b><br/>Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz<br/>Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p><b>Zupa jarzynowa:</b><br/>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><br/>Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Gołąbek niezawijany:</b><br/>Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> |
| <p><b>Środa</b><br/><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<br/>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><br/>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<br/>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><br/>Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz</p>  |
| <p><b>Sobota<br/>11.04.26</b></p> | <p><b>Pasta jajeczna:</b><br/>Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz<br/>Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca<br/>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p><b>Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami</b><br/>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><br/>Składniki: Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i</p> |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
|                                  | diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól  |
| <b>Niedziela<br/>12.04.26</b>    | <p><b>Zupa brokułowa:</b><br/>Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łożsicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Sos warzywny:</b><br/>Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Kotlet drobiowy:</b><br/>Składniki: Mięso drobiowe, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b><br/>Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól</p>  |
| <b>Poniedziałek<br/>13.04.26</b> | <p><b>Pasta jajeczna:</b><br/><b>Składniki:</b> Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz<br/>Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca<br/>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p><b>Zupa kalafiorowa:</b><br/><b>Składniki:</b> kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łożsicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p><b>Gulasz al strogonof:</b><br/><b>Składniki:</b> mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie</p> |
| <b>Wtorek<br/>14.04.26</b>       | <p><b>Krem z zielonego groszku:</b><br/>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><br/>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><br/>Składniki: mąka pszenna, pietruszkowy, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p>   |
| <p><b>Środa</b><br/><b>15.04.26</b></p>    | <p><b>Salatka jarzynowa:</b><br/><b>Składniki:</b> majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka<br/><b>Sos warzywny:</b><br/>Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała<br/><b>Zupa fasolowa z kielbasą</b><br/>Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz<br/><b>Pierogi ruskie:</b><br/>Składniki: Samo ciasto: mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, sól<br/>Farsz: ziemniaki, cebula, twaróg półtłusty, płatki ziemniaczane, pieprz, czosnek, sól<br/><b>Krem warzywny:</b><br/>Składniki: Włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, woda, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> |
| <p><b>Czwartek</b><br/><b>16.04.26</b></p> | <p><b>Pasta rybna:</b><br/>Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz<br/>Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól<br/><b>Sos jasny:</b><br/>Składniki: mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała, majeranek<br/><b>Devolay</b><br/>Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka<br/><b>Krupnik:</b><br/>Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól<br/><b>Surówka ukraińska</b><br/>Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p>  |
| <p><b>Piątek</b><br/><b>17.04.26</b></p>   | <p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego:</b><br/>Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz<br/><b>Śledź w śmietanie:</b><br/>składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula<br/><b>Zupa pieczarkowa</b><br/><b>Składniki:</b> Pieczarki, włoszczyzna kostka, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p>  |

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

### 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,  
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,

### 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

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

### **Serek topiony: Gouda**

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

### **Ser żółty:**

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

### **Bianka Pierś gotowana z indyka**

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

### **Szynka mocno wędzona**

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

### **Połędwica 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**

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

### **Paszтетowa firmowa- wędlina wieprzowo- drobiowa, podrobowa, parzona, produkt w osłonce niejadalnej**

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

### **Dżem brzoskwiniowy:**

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

### **Dżem truskawkowy:**

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

### **Parówki nowojorskie:**

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

### **Parówki HOT DOG JBB**

kielbasa 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**

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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, wzmacniacz smaku: E621, E635, stabilizatory: E331, E451, E450, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacze: E316, E301, substancja konserwująca: E250.

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

### **Zaprawa cytrynowa:**

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

### **Paprykarz szczeciński:**

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

### **Serek wiejski:**

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

### **Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką**

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

### **Serek homogenizowany:**

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

### **Jogurt owocowy:**

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

### **Kefir:**

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

### **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

#### **Polędwica z kurcząt SWOJSCY nasze wędliny**

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%