

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek			
	20.04.2026			
	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) Ser żółty 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 15g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolognese 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolognese 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolognese 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolognese 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (GLU,ŻYT,SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2176 kcal Białko: 82,3 g Tłuszcze: 57,3 g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 338,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,2 g Błonnik: 28 g	Energia: 2069 kcal Białko: 78,3 g Tłuszcze: 48,8 g W tym nasycone kw. tł.: 14,9 g Węglowodany: 338,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 6,4 g Błonnik: 22,7 g	Energia: 1849 kcal Białko: 91,9 g Tłuszcze: 56,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 245,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 3,3 g Błonnik: 30,6 g	Energia: 2069 kcal Białko: 78,3 g Tłuszcze: 48,8 g W tym nasycone kw. tł.: 14,9 g Węglowodany: 338,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 6,4 g Błonnik: 22,7 g

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

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Wtorek 21.04.2026			
	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 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30 g (MLE) Rzodkiewki 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g 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 brukselkowa z ryżem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe 2 szt. Surówka z marchewki 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe 2 szt. Fasolka szparagowa gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe 2 szt. Surówka z marchewki 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe 2 szt. Fasolka szparagowa gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2124 kcal Białko: 92,7 g Tłuszcze: 66,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 299,6 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,1 g Błonnik: 36,4 g	Energia: 2094 kcal Białko: 91,55 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 299,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,1 g Błonnik: 31,2 g	Energia: 1832 kcal Białko: 88,6 g Tłuszcze: 70,9 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 215,4 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 4,5 g Błonnik: 37,7 g	Energia: 2094 kcal Białko: 91,55 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 299,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,1 g Błonnik: 31,2 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	Środa 22.04.2026			
	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) Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ryż z twarogiem i jabłkiem prażonym 350 g (MLE) Woda 200ml	Barszcz biały 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ryż z twarogiem i jabłkiem prażonym 350 g (MLE) Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ryż z twarogiem i jabłkiem prażonym 350g (MLE) Woda 200ml	Barszcz biały 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ryż z twarogiem i jabłkiem prażonym 350 g (MLE) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2059 kcal Białko: 81,6 g Tłuszcze: 59,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 300,1 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,4 g Błonnik: 20,3 g	Energia: 2048 kcal Białko: 77,3 g Tłuszcze: 50,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g Węglowodany: 326,5 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 7 g Błonnik: 15,3 g	Energia: 1874 kcal Białko: 96,5 g Tłuszcze: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 218,2 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 4,9 g Błonnik: 21,4 g	Energia: 2048 kcal Białko: 77,3 g Tłuszcze: 50,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g Węglowodany: 326,5 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 7 g Błonnik: 15,3 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 23.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku 200 g (MLE)	Płatki kukurydziane na mleku 200 g (MLE)	Kefir 200 g (MLE)	Płatki kukurydziane na mleku 200 g (MLE)
Obiad	Kapuśniak 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Surówka Colesław 100 g (GOR) Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Brokuł gotowany 100 g Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Surówka Colesław 100 g (GOR) Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml (SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g (SEL) Brokuł gotowany 100 g Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt.(MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2230 kcal Białko: 114,4 g Tłuszcze: 70,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 298,75 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,9 g Błonnik: 36,5 g	Energia: 2129 kcal Białko: 116 g Tłuszcze: 62,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 293,2 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 31,2 g	Energia: 1952 kcal Białko: 109,9 g Tłuszcze: 64,55 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 241,7 g W tym cukry: 49,9g Sól: 5,1 g Błonnik: 39,4 g	Energia: 2129 kcal Białko: 116 g Tłuszcze: 62,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 293,2 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 31,2 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	Piątek 24.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (bez cukru) (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Kefir 200 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)
Obiad	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 (GLU,RYB,SEL) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 (GLU,RYB,SEL) Woda 200 ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 (GLU,RYB,SEL) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 (GLU,RYB,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE,GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE,GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2301 kcal Białko: 85,9 g Tłuszcze: 75,7 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 324,1 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 5,4 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 2277 kcal Białko: 84,8 g Tłuszcze: 74,8g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 323,8 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,4 g Błonnik: 31,55 g	Energia: 2073 kcal Białko: 88,6 g Tłuszcze: 77 g W tym nasycone kw. tł.: 24,7 g Węglowodany: 254,8 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 4 g Błonnik: 39,1 g	Energia: 2277 kcal Białko: 84,8 g Tłuszcze: 74,8g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 323,8 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,4 g Błonnik: 31,55 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 ziołami- salceson

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 25.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30g (MLE) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2038 kcal Białko: 75,3 g Tłuszcze: 57,9 g W tym nasycone kw. tł.: 17,6 g Węglowodany: 319,4 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,5 g Błonnik: 45,4 g	Energia: 1993 kcal Białko: 75 g Tłuszcze: 54,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,2 g Węglowodany: 319,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 7,7 g Błonnik: 40,2 g	Energia: 1908 kcal Białko: 85,4 g Tłuszcze: 68,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,5 g Węglowodany: 248,1 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 4,8 g Błonnik: 48,1 g	Energia: 1993 kcal Białko: 75 g Tłuszcze: 54,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,2 g Węglowodany: 319,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 7,7 g Błonnik: 40,2 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 26.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Hummus 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowa z jajkiem 100 g (GLU,JAJ) Surówka dominikańska 100 g (GOR) Sos musztardowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowa z jajkiem 100 g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowa z jajkiem 100 g (GLU,JAJ) Surówka dominikańska 100 g (GOR) Sos musztardowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowa z jajkiem 100 g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Serek topiony 20 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2360 kcal Białko: 99,9 g Tłuszcze: 85,6 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 305,9 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7,6 g Błonnik: 34 g	Energia: 2195 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcze: 75,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2g Węglowodany: 290,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,4 g Błonnik: 25,4 g	Energia: 2209 kcal Białko: 103 g Tłuszcze: 87 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 258,1 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,2 g Błonnik: 40 g	Energia: 2195 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcze: 75,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2g Węglowodany: 290,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,4 g Błonnik: 25,4 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 27.04.2026			
	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) Miód pszczełki 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 pszczełki 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 pszczełki wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa krem z buraka 350 ml (MLE,SEL) Kurczak po chińsku z ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa krem z buraka 350 ml (MLE,SEL) Kurczak po chińsku z ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa krem z buraka 350 ml (MLE,SEL) Kurczak po chińsku z ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa krem z buraka 350 ml (MLE,SEL) Kurczak po chińsku z ryżem 350 g (GLU,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: 2186 kcal Białko: 81,5 g Tłuszcz: 63 g W tym nasycone kw. tł.: 21 g Węglowodany: 3330,9 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,6 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 2222 kcal Białko: 82,6 g Tłuszcz: 62,65 g W tym nasycone kw. tł.: 21 g Węglowodany: 342,9 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,65 g Błonnik: 26,5 g	Energia: 1924 kcal Białko: 86,7 g Tłuszcz: 62,2 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 258 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,8 g Błonnik: 32,6 g	Energia: 2222 kcal Białko: 82,6 g Tłuszcz: 62,65 g W tym nasycone kw. tł.: 21 g Węglowodany: 342,9 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,65 g Błonnik: 26,5 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 28.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, 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 kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Klopsiki wieprzowe 5 szt. (JAJ) Surówka kujawska 100 g (GOR) Sos pomidorowy z warzywami 50 ml (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Klopsiki wieprzowe 5 szt. (JAJ) Marchewka gotowana 100 g Sos pomidorowy z warzywami 50 ml (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Klopsiki wieprzowe 5 szt. (JAJ) Surówka kujawska 100 g (GOR) Sos pomidorowy z warzywami 50 ml (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Klopsiki wieprzowe 5 szt. (JAJ) Marchewka gotowana 100 g Sos pomidorowy z warzywami 50 ml (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) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2309 kcal Białko: 112,9 g Tłuszcz: 73,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 315,6 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8 g Błonnik: 39,5 g	Energia: 2211 kcal Białko: 108,3 g Tłuszcz: 71,4 g W tym nasycone kw. tł.: 26,5 g Węglowodany: 302,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,2 g Błonnik: 30,75 g	Energia: 2079 kcal Białko: 106,3 g Tłuszcz: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 259,4 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,8 g Błonnik: 42,2 g	Energia: 2211 kcal Białko: 108,3 g Tłuszcz: 71,4 g W tym nasycone kw. tł.: 26,5 g Węglowodany: 302,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,2 g Błonnik: 30,75 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 29.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym (GLU,MLE) 350 g Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym (GLU,MLE) 350 g 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) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 10g (MLE) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem 20g (MLE) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2279 kcal Białko: 104,7g Tłuszcz: 60,3 g W tym nasycone kw. tł.: 23,7 g Węglowodany: 304,1 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,4 g Błonnik: 42,5 g	Energia: 2251 kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 59,45 g W tym nasycone kw. tł.: 23,65 g Węglowodany: 339,7 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 6,4 g Błonnik: 37,3 g	Energia: 2035 kcal Białko: 99,3 g Tłuszcz: 58,9 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 283 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 3,4 g Błonnik: 45,4 g	Energia: 2251 kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 59,45 g W tym nasycone kw. tł.: 23,65 g Węglowodany: 339,7 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 6,4 g Błonnik: 37,3 g

Platki jęczmienne/ 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 30.04.2026			
	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) Rzodkiewki 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) Rzodkiewki 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 czekoladowy (MLE) 200 ml	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Maślanka 150 ml (MLE)	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml
Obiad	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (JAJ,RYB, GOR) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem 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 60g (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: 2238 kcal Białko: 93,9 g Tłuszcz: 69,65 g W tym nasycone kw. tł.: 21 g Węglowodany: 316,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 5,4 g Błonnik: 29,7 g	Energia: 2193 kcal Białko: 88,9 g Tłuszcz: 67,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 317,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,25 g Błonnik: 24,7 g	Energia: 2010 kcal Białko: 102,1 g Tłuszcz: 75 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 233,7 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 3,5 g Błonnik: 32,2 g	Energia: 2193 kcal Białko: 88,9 g Tłuszcz: 67,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 317,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,25 g Błonnik: 24,7 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 01.05.2026			
	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) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 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) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby panierowany 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos koperkowy 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) Serek topiony 30 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) 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 (MLE, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (MLE, GOR) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (MLE, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2167 kcal Białko: 96,1 g Tłuszcz: 57,8 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 321,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,2 g Błonnik: 34,2 g	Energia: 2155 kcal Białko: 97,9 g Tłuszcz: 48,9 g W tym nasycone kw. tł.: 17 g Węglowodany: 342,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,9 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 1947 kcal Białko: 91,5 g Tłuszcz: 52,75 g W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g Węglowodany: 278,9 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 4,4 g Błonnik: 38,2 g	Energia: 2155 kcal Białko: 97,9 g Tłuszcz: 48,9 g W tym nasycone kw. tł.: 17 g Węglowodany: 342,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,9 g Błonnik: 34,8 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	Sobota 02.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 30g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (JAJ) Fasola szparagowa gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda z 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (JAJ) Fasola szparagowa gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (JAJ) Fasola szparagowa gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (JAJ) Fasola szparagowa gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) 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: 1973 kcal Białko: 102,3 g Tłuszcz: 63,5 g W tym nasycone kw. tł.: 26,5 g Węglowodany: 255,8 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,7 g Błonnik: 30 g	Energia: 1944 kcal Białko: 101,1 g Tłuszcz: 62,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 255 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 4,3 g Błonnik: 24,5 g	Energia: 1960 kcal Białko: 97 g Tłuszcz: 72,2 g W tym nasycone kw. tł.: 31,2 g Węglowodany: 233,85 g W tym cukry: 49,3 g Sól: 2,3 g Błonnik: 35 g	Energia: 1944 kcal Białko: 101,1 g Tłuszcz: 62,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 255 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 4,3 g Błonnik: 24,5 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 03.05.2026			
	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 brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami z kaszą jęczmienną 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami z kaszą jęczmienną 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami z kaszą jęczmienną 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami z kaszą jęczmienną 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2112 kcal Białko: 89,8 g Tłuszcz: 57,8 g W tym nasycone kw. tł.: 16,3 g Węglowodany: 315,9 g W tym cukry: 50,6g Sól: 7,7 g Błonnik: 31 g	Energia: 2083 kcal Białko: 88,7 g Tłuszcz: 56,9 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 315,6 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 8,7 g Błonnik: 25,8 g	Energia: 1859 kcal Białko: 95,1 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 245,2 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 6,9 g Błonnik: 34,2 g	Energia: 2083 kcal Białko: 88,7 g Tłuszcz: 56,9 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 315,6 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 8,7 g Błonnik: 25,8 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
Poniedziałek 20.04.26	<p>Zupa jarzynowa: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Sos bolognese z mięsem wieprzowym i makaronem Składniki: Łopatka mielona, włoszczyzna, makaron bezjajeczny, z pszenicy durum, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, bazylika, sól, pieprz, czosnek</p>
Wtorek 21.04.26	<p>Zupa brukselkowa z ryżem: Brukselka, ziemniaki, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Surówka z marchewki: Składniki: marchewka, cukier, rodzynki, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p> <p>Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, pietruszka, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p>Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>
Środa 22.04.26	<p>Twarożek ze szczypiorkiem: Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p> <p>Barszcz biały z kielbasą Składniki: żurek na naturalnym zakwasie, mąka pszenna, typ 500, 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), kielbasa, woda, ziele angielskie, Liść laurowy, suszona, pieprz czarny, sól biała</p>
Czwartek 23.04.26	<p>Kapuśniak: Składniki: Kapusta kiszona, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>

	<p>Galaretka drobiowa: Składniki: mięso z kurczaka, żelatyna, włoszczyzna, groszek, kukurydza, sól, pieprz, przyprawy ziołowe</p> <p>Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem Składniki: ziemniaki krojone w plastry, mięso drobiowe z kurczaka, włoszczyzna paski, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek</p> <p>Surówka Colesław: Składniki: Kapusta biała, dressing colesław, cebula, cukier, sól, marchew, kwas cytrynowy</p>
<p>Piątek 24.04.26</p>	<p>Ryba po grecku: Składniki: Dorsz świeży, filety bez skóry, mąka pszenna, typ 500, olej rzepakowy, przecier pomidorowy, włoszczyzna krojona w paski, cukier, ziele angielskie, liść laurowy suszony, sól, pieprz, czosnek</p> <p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p>Zupa ogórkowa: Składniki: Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>
<p>Sobota 25.04.26</p>	<p>Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p>Potrąwka warzywna z kaszą bulgur Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycza, olej rzepakowy, kasza bulgur, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól</p> <p>Zupa marchewkowa z groszkiem: Składniki: marchewka, groszek, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>

<p>Niedziela 26.04.26</p>	<p>Zupa ziemniaczana krem: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, , mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie</p> <p>Sos musztardowy: Składniki: kremówka łosicka, musztarda, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p>Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól</p> <p>Surówka dominikańska: Składniki: kapusta biała, ogórki konserwowe (ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukeir, sól, przyprawy), marchew, majonez (olej rzepakowy (63%), woda, żółtko jaj (3,9%), ocet spirytusowy, musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól), cukier, sól skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające: guma guar, ksantanowa, przeciwutleniacz E 385, barwnik, karoteny), kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja konserwująca- sorbinian potasu</p> <p>Rolada wieprzowa z jajkiem pieczona: Składniki: Mięso wieprzowe- łopatka, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p>
<p>Poniedziałek 27.04.26</p>	<p>Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p>Krem z buraka: Składniki: burak, włoszczyzna, ziemniaki, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Kurczak curry po chińsku z ryżem i warzywami: Składniki: Mięso z piersi kurczaka, curry, słodka papryka, cebula, czosnek, imbir, mieszanka warzyw chińska, ryż biały, papryka, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, pszenna, sól, pieprz, czosnek</p>
<p>Wtorek 28.04.26</p>	<p>Zupa kalafiorowa:</p> <p>Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p>Klopsiki wieprzowe:</p> <p>Składniki: łopatka wieprzowa, błonnik, jajka, sól, pieprz, czosnek</p>

	<p>Sos pomidorowy z warzywami: Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Surówka kujawska: Składniki: kapusta biała, majonez, por, marchew, cukier, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, sól</p>
<p>Środa 29.04.26</p>	<p>Salatka jarzynowa: Składniki: majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka</p> <p>Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, kisiel</p> <p>Zupa z fasolki szparagowej Składniki: Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p>
<p>Czwartek 30.04.26</p>	<p>Pasta rybna: Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p>Surówka ukraińska Składniki: Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p> <p>Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, pietruszka- natka, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p>Krem pomidorowy: Składniki: Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>
<p>Piątek 01.05.26</p>	<p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p>Krupnik z kuskusem: Składniki: Kasza kuskus, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, koper- natka, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p>Surówka firmowa- z kapusty kiszzonej: Składniki: kapusta kiszona (kapusta biała, woda, sól), marchew, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, ocet spirytusowy, sól), paprika konserwowa (paprika, woda, ocet spirytusowy, sól), sól, olej rzepakowy, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p>

Sobota 02.05.26	Zupa szpinakowa: Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała, majeranek Kotlet drobiowy: Składniki: Mięso drobiowe z kurczaka, pieprz, sól, jajka
Niedziela 03.05.26	Żołądki drobiowe, sos o smaku śmietankowym: Składniki: żołądki drobiowe, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek Zupa krem z zielonych warzyw: Składniki: brokuły, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz

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,

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

GLU JEŃCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,
JAJ - Jaja i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,

Gotowe produkty- składniki

Chleb pszenny:

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

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

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

Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

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

Serek topiony: Gouda

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

Ser żółty:

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

Bianka Pierś gotowana z indyka

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

Szynka mocno wędzona

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

Półdewica Ani

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

Pierś wędzona

Wędlina drobiowa, z połączonych kawałków mięsa, wędzona, parzona. Zawiera wodę dodaną. Produkt z osłonce kolagenowej wołowej, jadalnej, siatce niejadalnej. Składniki: filet z piersi indyka 37%, filet z piersi kurczaka 30%, woda, substancje żelujące: E407, stabilizatory: E451, błonnik pszenny, bezglutenowy, regulator kwasowości: E331, skrobia grochowa, przeciwutleniacz E 316, skrobia ziemniaczana, sól, substancja zagęszczająca: E 1422, maltodekstryna, wzmacniacz smaku E621, E 627, 631, aromaty, hydrolizat białka słonecznikowego, substancje konserwujące: azotyn sodu

Pasztet indykpol

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

Metka lososiowa: kielbasa surowa metka lososiowa

Składniki: tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe 22,9%, tkanka łączna wieprzowa, woda 4%, substancja konserwująca: azotyn sodu, cukier, przyprawy (w tym skorupiaki, ryby, laktoza z mleka), sól, aromat dymu wędzarniczego, aromaty

Pasztetowa firmowa- wędlina wieprzowo- drobiowa, podrobowa, parzona, produkt w osłonce niejadalnej

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

Dżem brzoskwiniowy:

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Dżem truskawkowy:

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

Parówki nowojorskie:

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

Schab morliński

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

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

Serdelki drobiowe

Kiełbasa drobiowa, homogenizowana z dodatkiem, z dodatkiem białka wieprzowego, parzona w osłonce niejadalnej

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 44%, woda, skórki z kurczaka, skrobia, sól, białko sojowe, glukoza, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, regulatory kwasowości: E 261, E326, substancje zagęszczające: E 407, E 412, E466, wzmacniacze smaku: E621, E635, stabilizatory: E331, E451, E450, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacze: E316, E301, substancja konserwująca: E250.

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

Zaprawa cytrynowa:

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

Paprykarz szczeciński:

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Serek wiejski:

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Hummus:

Pasta z ciecierzycy i sezamu

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