

**Szpital w Świeciu**

Posiłek	Poniedziałek			
	01.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo razowe- pszenno- żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo razowe pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,SEL) Kasza gryczana gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Kasza jęczmienna gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Kasza gryczana gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150g (GLU,SEL) Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Kasza jęczmienna gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150g (GLU,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2055 kcal Białko: 72,5 g Tłuszcz: 52,9 g W tym nasycone kw. tł.:14,7 g Węglowodany: 323,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 4,2 g Błonnik: 29,1 g	Energia: 1980 kcal Białko: 65,1 g Tłuszcz: 51,5 g W tym nasycone kw. tł.: 14,9 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,2 g Błonnik: 23,8 g	Energia: 1879 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcz: 52,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g Węglowodany: 253,55 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 3,3 g Błonnik: 36,3 g	Energia: 1980 kcal Białko: 65,1 g Tłuszcz: 51,5 g W tym nasycone kw. tł.: 14,9 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,2 g Błonnik: 23,8 g

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

**Szpital w Świeciu**

Posiłek	Wtorek			
	02.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem Tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt.(MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ser żółty 15 g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ser żółty 15 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2386 kcal Białko: 99,4 g Tłuszcz: 76,65 g W tym nasycone kw. tł.: 28,8 g Węglowodany: 330,1 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5,3 g Błonnik: 31,45 g	Energia: 2355 kcal Białko: 94,2 g Tłuszcz: 77,3 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 330,2 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 26,2 g	Energia: 2139 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 76,8 g W tym nasycone kw. tł.: 29,2 g Węglowodany: 273,4 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 2,6 g Błonnik: 34,3 g	Energia: 2355 kcal Białko: 94,2 g Tłuszcz: 77,3 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 330,2 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 26,2 g

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

## Szpital w Świeciu

Posiłek	Środa			
	03.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Kefir 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Okrasa 50 g Woda 200 ml	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Twaróg 50 g ( <b>MLE</b> ) Woda 200 ml	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Twaróg 50 g ( <b>MLE</b> ) Woda 200 ml	Zupa z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Twaróg 50 g ( <b>MLE</b> ) Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna ( <b>MLE</b> ) 50 g Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo pszenno- żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2183 kcal Białko: 98,35 g Tłuszcz: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 22,65 g Węglowodany: 296,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,6 g Błonnik: 25,1 g	Energia: 2075 kcal Białko: 86 g Tłuszcz: 65,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 19,8 g	Energia: 2022 kcal Białko: 104,4 g Tłuszcz: 72,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,9 g Węglowodany: 236,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,5 g Błonnik: 26 g	Energia: 2075 kcal Białko: 86 g Tłuszcz: 65,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 19,8 g

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

## Szpital w Świeciu

Posiłek	Czwartek			
	04.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml ( <b>MLE</b> )
	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Surówka ukraińska 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Brokuł gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Surówka ukraińska 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Brokuł gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
2 kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 40 g Serek topiony ( <b>MLE</b> ) 20 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g
Wartość odżywcza	Energia: 2360 kcal Białko: 91,2 g Tłuszcz: 77 g W tym nasycone kw. tł.: 28,75 g Węglowodany: 332,8 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 4,45 g Błonnik: 33,3 g	Energia: 2341 kcal Białko: 93,9 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 333,35 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 4,75 g Błonnik: 33,4 g	Energia: 2110 kcal Białko: 86,7 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 278,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 2,7 g Błonnik: 37,9 g	Energia: 2341 kcal Białko: 93,9 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 333,35 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 4,75 g Błonnik: 33,4 g

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

**Szpital w Świeciu**

Posiłek	Piątek 05.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Ser żółty 30 g (MLE) Pomidor 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2082 kcal Białko: 92,9 g Tłuszcz: 61,4 g W tym nasycone kw. tł.: 18,2 g Węglowodany: 296,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,8 g Błonnik: 34,6 g	Energia: 2021 kcal Białko: 88,5 g Tłuszcz: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 299,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32 g	Energia: 1880 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 61,25 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 245 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,1 g Błonnik: 38 g	Energia: 2021 kcal Białko: 88,5 g Tłuszcz: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 299,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32 g

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

## Szpital w Świeciu

Posiłek	Sobota			
	06.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (SOJ) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Twaróg w kostce 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Maślanka 200 ml (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 1986 kcal Białko: 80,4 g Tłuszcz: 55,1 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 296 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6 g Błonnik: 31 g	Energia: 1982 kcal Białko: 79,7 g Tłuszcz: 51,7 g W tym nasycone kw. tł.: 14,8 g Węglowodany: 304 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 32,2 g	Energia: 1957 kcal Białko: 90,2 g Tłuszcz: 54 g W tym nasycone kw. tł.: 16,4 g Węglowodany: 278 g W tym cukry: 49,4 g Sól: 5,1 g Błonnik: 37,5 g	Energia: 1982 kcal Białko: 79,7 g Tłuszcz: 51,7 g W tym nasycone kw. tł.: 14,8 g Węglowodany: 304 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 32,2 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Niedziela 07.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2343 kcal Białko: 117,85 g Tłuszcz: 71,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 312,6 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6 g Błonnik: 32,75 g	Energia: 2313 kcal Białko: 116,7 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 312,3 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7 g Błonnik: 27,5 g	Energia: 2023 kcal Białko: 104,8 g Tłuszcz: 72,4 g W tym nasycone kw. tł.: 28,6 g Węglowodany: 239,1 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 3,9 g Błonnik: 35,6 g	Energia: 2313 kcal Białko: 116,7 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 312,3 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7 g Błonnik: 27,5 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Poniedziałek			
	08.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z buraka 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g ( <b>MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Krem z buraka 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g ( <b>MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Krem z buraka 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g ( <b>MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml	Krem z buraka 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g ( <b>MLE, SEL</b> ) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 10 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 10 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 10 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 10 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 10 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 10 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlna wieprzowa 10 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2364 kcal Białko: 94,9 g Tłuszcz: 67,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 353,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,9 g Błonnik: 38 g	Energia: 2300 kcal Białko: 89,4 g Tłuszcz: 63,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,65 g Węglowodany: 359,4 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,7 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 2044 kcal Białko: 90,4 g Tłuszcz: 63,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 286,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,3 g Błonnik: 44,9 g	Energia: 2300 kcal Białko: 89,4 g Tłuszcz: 63,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,65 g Węglowodany: 359,4 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,7 g Błonnik: 36,8 g

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

**Szpital w Świeciu**

Posiłek	Wtorek 09.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 70 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Surówka kujawska 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Surówka kujawska 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2363 kcal Białko: 104,7 g Tłuszcz: 67,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 350,7 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 8 g Błonnik: 45,7 g	Energia: 2194 kcal Białko: 97,7 g Tłuszcz: 66 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 320,9 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 2221 kcal Białko: 109,5 g Tłuszcz: 70,3 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 301,3 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,2 g Błonnik: 48,4 g	Energia: 2194 kcal Białko: 97,7 g Tłuszcz: 66 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 320,9 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8 g Błonnik: 34,8 g

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

**Szpital w Świeciu**

Posiłek	Środa 10.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata 250ml
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	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Leniwe pierogi gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>SEL</b> ) Leniwe pierogi gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Leniwe pierogi gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>SEL</b> ) Leniwe pierogi gotowane 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 10g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 10g Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 10g Ogórek świeży 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5 g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 10g Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serek z koperkiem 20g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 20g Ogórek świeży (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 20g Ogórek świeży 40g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5 g ( <b>MLE</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 20g Ogórek świeży (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2448 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcz: 72,8 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 348,3 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 6,3 g Błonnik: 31,75 g	Energia: 2222 kcal Białko: 94,7 g Tłuszcz: 55,25 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 346,8 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,4 g Błonnik: 22,8 g	Energia: 2191 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 72 g W tym nasycone kw. tł.: 28,6 g Węglowodany: 284 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 4,74 g Błonnik: 34,4 g	Energia: 2222 kcal Białko: 94,7 g Tłuszcz: 55,25 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 346,8 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,4 g Błonnik: 22,8 g

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

## Szpital w Świeciu

Posiłek	Czwartek			
	11.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Ser żółty 20 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Budyń czekoladowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Budyń czekoladowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Maślanka 150 ml ( <b>MLE</b> )	Budyń czekoladowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 40g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Pomidor 40 g	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2143 kcal Białko: 91,8 g Tłuszcz: 58,45 g W tym nasycone kw. tł.: 19,65 g Węglowodany: 323,6 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 36,4 g	Energia: 2118 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcz: 59,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 326,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 1986 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz: 63,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 265,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 40,8 g	Energia: 2118 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcz: 59,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 326,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8 g Błonnik: 31,5 g

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

Posiłek	Piątek 12.06.2026			
	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 20 g (SOJ) 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 20 g (SOJ) 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 20 g (SOJ) 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 20 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby zapiekany z serem i pomidorem 100 g (GLU,MLE,JAJ,RYB) Kalafior gotowany 100g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Kalafior gotowany 100g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Kalafior gotowany 100g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Kalafior gotowany 100g 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) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) 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 (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 (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 (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2246 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcz: 57,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 336,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6 g Błonnik: 35,55 g	Energia: 2005 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcz: 50,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16 g Węglowodany: 304,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,4 g Błonnik: 28,2 g	Energia: 1924 kcal Białko: 106,2 g Tłuszcz: 54,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,8 g Węglowodany: 253,8 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 3,9 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 2005 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcz: 50,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16 g Węglowodany: 304,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,4 g Błonnik: 28,2 g

Posiłek	Sobota			
	13.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Maślanka 150 ml ( <b>MLE</b> )	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g ( <b>MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g ( <b>MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g ( <b>MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g ( <b>MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Ser żółty 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2045 kcal Białko: 75,2 g Tłuszcz: 60,7 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 308,8 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 40,5 g	Energia: 1972 kcal Białko: 70,75 g Tłuszcz: 55,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 309,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,8 g Błonnik: 35,3 g	Energia: 1967 kcal Białko: 81,75 g Tłuszcz: 58,5 g W tym nasycone kw. tł.: 21,8 g Węglowodany: 283,5 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5,75 g Błonnik: 45,8 g	Energia: 1972 kcal Białko: 70,75 g Tłuszcz: 55,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 309,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,8 g Błonnik: 35,3 g

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

Posiłek	Niedziela 14.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Kapuśniak 350ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Kapuśniak 350ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Kapuśniak 350ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Kapuśniak 350ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 30 g ( <b>SOJ</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 30 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 30 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 30 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
Wartość odżywcza	Energia: 2355 kcal Białko: 120,6 g Tłuszcz: 76 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 308,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 37,9 g	Energia: 2280 kcal Białko: 116,1 g Tłuszcz: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,25 g Węglowodany: 309,4 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 32,6 g	Energia: 2064 kcal Białko: 111,9 g Tłuszcz: 70,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 252,7 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 5,5 g Błonnik: 40,7 g	Energia: 2280 kcal Białko: 116,1 g Tłuszcz: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,25 g Węglowodany: 309,4 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 32,6 g

Dzień tygodnia	Posilki
<p><b>Poniedziałek</b> <b>01.06.26</b></p>	<p><b>Zupa jarzynowa:</b> <b>Składniki:</b> Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól <b>Gulasz ala strogonof:</b> <b>Składniki:</b> mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie</p>
<p><b>Wtorek</b> <b>02.06.26.</b></p>	<p><b>Krem z zielonego groszku:</b> Składniki: Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy <b>Gołąbek niezawijany:</b> Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka <b>Sos pieczarkowy:</b> Składniki: pieczarki, grzyby suszone, mąka pszenna, kremówka łosicka, cebula, sól, pieprz, czosnek <b>Pasta z wątróbki:</b> <b>Składniki:</b> wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz</p>
<p><b>Środa</b> <b>03.06.</b></p>	<p><b>Zupa z soczewicy</b> <b>Składniki:</b> Soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, papryka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. <b>Kluski ziemniaczane z okrasą:</b> Jajka, ziemniaki, mąka pszenna, kielbasa, cebula, pieprz, sól <b>Pasta rybna:</b>  Składniki: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz  Składniki: Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>
<p><b>Czwartek</b> <b>04.06.</b></p>	<p><b>Devolay</b> <b>Składniki:</b> Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka <b>Sos koperkowy:</b> <b>Składniki:</b> mąka pszenna, koperek, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p>

Szpital w Świeciu

	<p><b>Rosół z makaronem:</b>  <b>Składniki:</b> Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny</p> <p><b>Surówka ukraińska</b>  <b>Składniki:</b> Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p> <p><b>Salatka makaronowa:</b>  <b>Składniki:</b> makaron pszenny, ogórek świeży, szynka konserwowa, kukurydza, groszek, majonez, sól, pieprz</p>
<b>Piątek 05.06.</b>	<p><b>Kotlet rybny pieczony</b>  <b>Składniki:</b> Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p><b>Sos o smaku cytrynowym:</b>  <b>Składniki:</b> mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łośicka, majeranek, woda, koperk, sól, pieprz</p> <p><b>Surówka z kapusty kiszonej:</b>  <b>Składniki:</b> kapusta kiszona, marchew, kukurydza konserwowa, paprika konserwowa, cukier, olej rzepakowy, koper, pieprz</p>
<b>Sobota 06.06.</b>	<p><b>Żołądki drobiowe, sos o smaku śmietankowym:</b>  <b>Składniki:</b> żołądki drobiowe, kremówka łośicka, mąka ziemniaczana, włoścyczna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b>  <b>Składniki:</b> Mięso z ud kurczaka, majonez, włoścyczna krojona, sól, pieprz</p> <p><b>Krem marchewkowy:</b>  <b>Składniki:</b> marchew, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, kremówka łośicka, włoścyczna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, cukier, Liść laurowy, suszony</p>
<b>Niedziela 07.06.</b>	<p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego:</b>  <b>Składniki:</b> Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Krupnik z kuskusem:</b>  <b>Składniki:</b> Kasza kuskus, ziemniak, włoścyczna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Sos koperkowy:</p> <p><b>Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką:</b></p> <p><b>Składniki:</b> mięso wieprzowe, cukinia, marchew, cebula, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Sos jasny:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łośicka</p>
<b>Poniedziałek 08.06.</b>	<p><b>Pasta jajeczna:</b>  <b>Składniki:</b> Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Majonez składniki:</b> olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca</p>

Szpital w Świeciu

	<p>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p><b>Potrawka babci:</b></p> <p>Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, <b>kremówka łosicka</b>, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.</p> <p><b>Krem z buraka:</b></p> <p>Składniki: burak, włoszczyzna, ziemniaki, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p>
<b>Wtorek 09.06.</b>	<p><b>Zupa kalafiorowa:</b>  <b>Składniki:</b> kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p><b>Kotlet wieprzowy z warzywami:</b>  Składniki: mięso wieprzowe, kalafior, marchew, cebula, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Surówka kujawska:</b>  Składniki: kapusta biała, majonez, por, marchew, cukier, kwas cytrynowy, sól</p> <p><b>Sos pietruszkowy:</b>  Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, pietruszka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
<b>Środa 10.06.</b>	<p><b>Zupa fasolowa z kielbasą</b>  Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p><b>Pierogi leniwe:</b>  <b>Składniki:</b> Mąka pszenna, mąka ziemniaczana, ziemniaki, twaróg półtłusty, jajko, sól, cukier</p> <p><b>Sos jogurtowy</b>  <b>Składniki:</b> Jogurt naturalny, cukier</p>
<b>Czwartek 11.06.</b>	<p><b>Sos jasny:</b>  Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Surówka z buraka:</b>  Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna, pieprz mielony, kwas cytrynowy</p> <p><b>Pasta rybna:</b>  Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz  Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p><b>Zupa pomidorowa z ryżem</b>  Składniki: Koncentrat pomidorowy, ryż biały, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>
<b>Piątek 12.06</b>	<p><b>Twarożek ze szczypiorkiem:</b>  Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p>

	<p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b> Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Krupnik:</b> Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Sos koperkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, koper natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
<p><b>Sobota 13.06.</b></p>	<p><b>Zupa z fasolki szparagowej</b> Składniki: Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p><b>Potrąka warzywna</b>  <b>Składniki:</b> Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycza, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b> Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p>
<p><b>Niedziela 14.06.</b></p>	<p><b>Sos pieczarkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, pieczarki, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:</b>  Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała</p> <p><b>Kapuśniak:</b>  Składniki: Kapusta kiszona, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p><b>Sos jasny z warzywami:</b>  Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna</p>

## **Szpital w Świeciu**

### **Gotowe produkty**

#### **Chleb pszenny:**

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

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

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

#### **Serek kanapkowy: twaróg do wypieków**

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

#### **Serek topiony: Gouda**

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

#### **Ser żółty:**

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

#### **Szynkówka: wędlina wieprzowa:**

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

#### **Polędwica drobiowa z majerankiem z dodatkiem wieprzowiny:**

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

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

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

#### **Szynka mocno wędzona**

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

#### **Dżem brzoskwiniowy:**

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

#### **Dżem truskawkowy:**

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

#### **Parówki nowojorskie:**

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

#### **Zaprawa cytrynowa:**

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

#### **Paprykarz szczeciński:**

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

#### **Serek wiejski:**

Składniki: Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

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

Składniki: Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

## **Szpital w Świeciu**

### **Serek homogenizowany:**

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

### **Płatki kukurydziane:**

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

### **Jogurt owocowy:**

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

### **Kefir:**

Składniki: Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

### **Metka łososiowa: kielbasa surowa metka łososiowa**

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

### **Polędwica Ani**

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

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

### **Pasztet indykpol**

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

### **Pierś wędzona**

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

## **Lista alergenów**

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten 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,