

**Szpital w Świeciu**

| Posiłek          | Poniedziałek  |   |   |   |
|------------------|---|---|---|---|
|                  | 04.05.2026  |   |   |   |
|                  | 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)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)<br>Krem czekoladowy 20 g<br>Pomidor 80g<br>Herbata 250 ml            | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)<br>Krem czekoladowy 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80g<br>Herbata 250 ml                 | Pieczywo razowe pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50g (SOJ)<br>Twaróg w plastrach 30 g (MLE)<br>Pomidor 80g<br>Herbata 250 ml       | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15 g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)<br>Twaróg w plastrach 30 g (MLE)<br>Pomidor (bez skóry) 80g<br>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            | Krupnik 350 ml (GLU,SEL)<br>Kopytka gotowane 250 g (GLU,JAJ)<br>Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100 g (GLU,SEL)<br>Woda 200ml  | Krupnik 350 ml (SEL)<br>Kopytka gotowane 250 g (GLU,JAJ)<br>Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100 g (GLU,SEL)<br>Woda 200ml  | Krupnik 350 ml (SEL)<br>Kopytka gotowane 250 g (GLU,JAJ)<br>Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100 g (GLU,SEL)<br>Woda 200ml  | Krupnik 350 ml (SEL)<br>Kopytka gotowane 250 g (GLU,JAJ)<br>Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100 g (GLU,SEL)<br>Woda 200ml  |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Wędlina drobiowa 20 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml            | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g  | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2235 kcal<br>Białko: 74,6 g<br>Tłuszcz: 52,8 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 15,2 g<br>Węglowodany: 371,3 g<br>W tym cukry: 51,3 g<br>Sól: 4,6 g<br>Błonnik: 30,4 g | Energia: 2380 kcal<br>Białko: 96,3 g<br>Tłuszcz: 57,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g<br>Węglowodany: 384,6 g<br>W tym cukry: 52,4 g<br>Sól: 6 g<br>Błonnik: 29,6 g         | Energia: 2085 kcal<br>Białko: 107,3 g<br>Tłuszcz: 53 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g<br>Węglowodany: 302,1 g<br>W tym cukry: 50,8 g<br>Sól: 3,75 g<br>Błonnik: 37,6 g | Energia: 2380 kcal<br>Białko: 96,3 g<br>Tłuszcz: 57,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g<br>Węglowodany: 384,6 g<br>W tym cukry: 52,4 g<br>Sól: 6 g<br>Błonnik: 29,6 g         |

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

**Szpital w Świeciu**

| Posiłek          | Wtorek   |   |  |   |
|------------------|--|---|--|---|
|                  | 05.05.2026   |   |  |   |
|                  | Dieta podstawowa   | Dieta łatwostrawna  | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów  | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem Tłuszczu/ trzustkowa   |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Twarożek z koperkiem 50g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 30 g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml               | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Twarożek z koperkiem 50g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 30 g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Twarożek z koperkiem 50g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 30 g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                 | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Twarożek z koperkiem 50g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 30g (SOJ)<br>Sałata 10 g<br>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            | Rosół z makaronem 350 ml (SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL)<br>Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml | Rosół z makaronem 350 ml (SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL)<br>Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml             | Rosół z makaronem 350 ml (SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL)<br>Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml | Rosół z makaronem 350 ml (SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL)<br>Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml            |
| Podwieczorek     | Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)  | Jogurt owocowy 1 szt.(MLE)  | Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)  | Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Ser żółty 15 g (MLE)<br>Pasta z wątróbki 50 g (MLE)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml                       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z wątróbki 50 g (MLE)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                                | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z wątróbki 50 g (MLE)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z wątróbki 50 g (MLE)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                                 |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Ser żółty 15 g (MLE)<br>Ogórek świeży 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z wątróbki 30 g (MLE)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z wątróbki 30 g (MLE)<br>Ogórek świeży 40 g  | Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Pasta z wątróbki 30g (MLE)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g   |
| Wartość odżywcza | Energia: 2319 kcal<br>Białko: 100,4 g<br>Tłuszcz: 76,5 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 28 g<br>Węglowodany: 310,3 g<br>W tym cukry: 52,4 g<br>Sól: 7,5 g<br>Błonnik: 26 g       | Energia: 2288 kcal<br>Białko: 95,2 g<br>Tłuszcz: 77,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g<br>Węglowodany: 310,4 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 7,8 g<br>Błonnik: 20,8 g | Energia: 2072 kcal<br>Białko: 91 g<br>Tłuszcz: 76,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 28,3 g<br>Węglowodany: 253,6 g<br>W tym cukry: 50,9 g<br>Sól: 4,8 g<br>Błonnik: 28,9 g      | Energia: 2288 kcal<br>Białko: 95,2 g<br>Tłuszcz: 77,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g<br>Węglowodany: 310,4 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 7,8 g<br>Błonnik: 20,8 g |

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

## Szpital w Świeciu

| Posiłek          | Środa   |  |   |  |
|------------------|---|--|---|--|
|                  | 06.05.2026  |  |   |  |
|                  | 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</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Jajka gotowane 2 szt.<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml             | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Jajka gotowane 2 szt.<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml                | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Jajka gotowane 2 szt.<br>Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml               | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Jajka gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> )<br>Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml |
| II śniadanie     | Mus owocowy 1 szt.  | Mus owocowy 1 szt.   | Kefir 1 szt. ( <b>MLE</b> )   | Mus owocowy 1 szt.   |
| Obiad            | Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ) z cebulą<br>Woda 200 ml   | Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Sos warzywny 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml  | Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Sos warzywny 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml                               | Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Sos warzywny 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>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> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40g<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Pasta rybna 50g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta rybna ( <b>MLE</b> ) 50 g<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40g<br>Herbata 250ml         |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek świeży 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek świeży 40 g  | Pieczywo pszenno- żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT,</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek świeży 40 g  | Pieczywo mieszane 60 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek świeży 40 g  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2188 kcal<br>Białko: 95 g<br>Tłuszcz: 67,65 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g<br>Węglowodany: 305,7 g<br>W tym cukry: 51,5 g<br>Sól: 6,2 g<br>Błonnik: 35,8 g                      | Energia: 2158 kcal<br>Białko: 93,8 g<br>Tłuszcz: 66,75 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g<br>Węglowodany: 305,4 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 7,2 g<br>Błonnik: 30,5 g                               | Energia: 2056 kcal<br>Białko: 102,1 g<br>Tłuszcz: 71,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,7 g<br>Węglowodany: 253,2 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 5,1 g<br>Błonnik: 39,6 g                    | Energia: 2158 kcal<br>Białko: 93,8 g<br>Tłuszcz: 66,75 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g<br>Węglowodany: 305,4 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 7,2 g<br>Błonnik: 30,5 g                                       |

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

## Szpital w Świeciu

| Posiłek          | Czwartek  |  |   |  |
|------------------|---|--|---|--|
|                  | 07.05.2026  |  |   |  |
|                  | Dieta podstawowa  | Dieta łatwostrawna   | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów   | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa  |
|                  | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> )<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                              | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> )<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                      | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br><br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> )<br>Sałata 10 g<br>Herbata 250ml                                 | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br><br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> )<br>Sałata 10 g<br>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> )   |
|                  | Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt.<br>Surówka koperkowa 100 g ( <b>GOR</b> )<br>Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200 ml | Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt.<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200 ml | Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt.<br>Surówka koperkowa 100 g ( <b>GOR</b> )<br>Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200 ml | Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt.<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>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> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                                    | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                                    |
| 2 kolacja        | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Serek topiony ( <b>MLE</b> ) 20 g  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g   |
| Wartość odżywcza | Energia: 2457 kcal<br>Białko: 95 g<br>Tłuszcz: 72,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g<br>Węglowodany: 366,5 g<br>W tym cukry: 52,4 g<br>Sól: 7,4 g<br>Błonnik: 42,1 g   | Energia: 2407 kcal<br>Białko: 96,5 g<br>Tłuszcz: 68,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g<br>Węglowodany: 366,4 g<br>W tym cukry: 52,6 g<br>Sól: 8,8 g<br>Błonnik: 36,9 g                                    | Energia: 2208kcal<br>Białko: 90,6 g<br>Tłuszcz: 69 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24 g<br>Węglowodany: 311,8 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 5,7 g<br>Błonnik: 46,8 g  | Energia: 2407 kcal<br>Białko: 96,5 g<br>Tłuszcz: 68,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g<br>Węglowodany: 366,4 g<br>W tym cukry: 52,6 g<br>Sól: 8,8 g<br>Błonnik: 36,9 g                                    |

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

## Szpital w Świeciu

| Posiłek          | Piątek 08.05.2026   |  |   |  |
|------------------|---|--|---|--|
|                  | Dieta podstawowa  | Dieta łatwostrawna   | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów   | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa  |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Metka łososiowa 40 g (SOJ)<br>Ser żółty 30 g (MLE)<br>Pomidor 80 g<br>Kakao 250ml (MLE)  | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Metka łososiowa 40 g (SOJ)<br>Serek z papryką 30 g (MLE)<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Kakao 250ml (MLE)   | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlna drobiowa 40 g (SOJ)<br>Serek z papryką 30 g<br>Pomidor 80 g<br>Kakao 250ml (MLE)  | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Metka łososiowa 40 g (SOJ)<br>Serek z papryką 30 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Kakao 250ml (MLE)   |
| II śniadanie     | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  |
| Obiad            | Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB)<br>Surówka z ogórka kiszzonego 100 g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB)<br>Marchewka gotowana 100 g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB)<br>Surówka z ogórka kiszzonego 100 g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB)<br>Marchewka gotowana 100 g<br>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL)<br>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)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)<br>Herbata 250ml                                  | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)<br>Herbata 250ml                                  |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ)<br>Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)   |
| Wartość odżywcza | Energia: 2163 kcal<br>Białko: 83,4 g<br>Tłuszcz: 67,4 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g<br>Węglowodany: 310,2 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 8 g<br>Błonnik: 31,2 g   | Energia: 2143 kcal<br>Białko: 76,5 g<br>Tłuszcz: 70,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g<br>Węglowodany: 310,1 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 8,1 g<br>Błonnik: 26,3 g                                      | Energia: 1915 kcal<br>Białko: 73,9 g<br>Tłuszcz: 67,25 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g<br>Węglowodany: 254,8 g<br>W tym cukry: 49,8 g<br>Sól: 8,1 g<br>Błonnik: 34 g  | Energia: 2143 kcal<br>Białko: 76,5 g<br>Tłuszcz: 70,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g<br>Węglowodany: 310,1 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 8,1 g<br>Błonnik: 26,3 g                                      |

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

**Szpital w Świeciu**

| Posiłek          | Sobota   |  |  |  |
|------------------|--|--|--|--|
|                  | 09.05.2026   |  |  |  |
|                  | 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</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczele 20 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml                          | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>SOJ</b> )<br>Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczele 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml                        | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> )<br>Twaróg w kostce 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml     | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczele 20 g<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml                                  |
| II śniadanie     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  |
| Obiad            | Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Woda 200ml  | Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Łazanki w sosie szpinakowym 350 g ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Woda 200ml   | Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Łazanki z kapustą i pieczarkami 350g ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Woda 200ml   | Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Łazanki w sosie szpinakowym 350 g ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Woda 200ml   |
| Podwieczorek     | Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )   | Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )   | Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> )   | Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Paprykarz 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Paprykarz 30g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Paprykarz 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 20 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 20 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 20 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Ogórek kiszony 40 g  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 20 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g   |
| Wartość odżywcza | Energia: 1903 kcal<br>Białko: 59 g<br>Tłuszcz: 66,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20 g<br>Węglowodany: 277,4 g<br>W tym cukry: 49,8 g<br>Sól: 6,5 g<br>Błonnik: 43 g                                  | Energia: 1886 kcal<br>Białko: 62,7 g<br>Tłuszcz: 51,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 13,7 g<br>Węglowodany: 306,5 g<br>W tym cukry: 49,7 g<br>Sól: 7,2 g<br>Błonnik: 25,6 g                                    | Energia: 1874 kcal<br>Białko: 68,9 g<br>Tłuszcz: 65,2 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 16,8 g<br>Węglowodany: 259,4 g<br>W tym cukry: 49,6 g<br>Sól: 5,6 g<br>Błonnik: 45 g                          | Energia: 1886 kcal<br>Białko: 62,7 g<br>Tłuszcz: 51,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 13,7 g<br>Węglowodany: 306,5 g<br>W tym cukry: 49,7 g<br>Sól: 7,2 g<br>Błonnik: 25,6 g  |

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

| Posiłek          | Niedziela 10.05.2026  |  |  |  |
|------------------|---|--|--|--|
|                  | Dieta podstawowa  | Dieta łatwostrawna   | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów  | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa  |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata 250ml             | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Ogórek świeży 80 g (bez skóry)<br>Herbata 250ml       | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata 250ml                   | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Jajko gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> )<br>Ogórek świeży 80 g (bez skóry)<br>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            | Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g<br>Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml                            | Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g<br>Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml                           | Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g<br>Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml                             | Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g<br>Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> )<br>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> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> )<br>Herbata 250ml                |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Sałata 10 g   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Sałata 10 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g ( <b>SOJ, GOR</b> )<br>Sałata 10 g   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Sałata 10 g   |
| Wartość odżywcza | Energia: 2385 kcal<br>Białko: 128,45 g<br>Tłuszcz: 73 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,6 g<br>Węglowodany: 309,9 g<br>W tym cukry: 52,3 g<br>Sól: 5,8g<br>Błonnik: 32,5 g                                | Energia: 2355 kcal<br>Białko: 127,3 g<br>Tłuszcz: 72,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g<br>Węglowodany: 309,6 g<br>W tym cukry: 52,1 g<br>Sól: 6,8 g<br>Błonnik: 27,3 g                             | Energia: 2065 kcal<br>Białko: 115,4 g<br>Tłuszcz: 74,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g<br>Węglowodany: 236,4 g<br>W tym cukry: 50,8 g<br>Sól: 3,65 g<br>Błonnik: 35,4 g                              | Energia: 2355 kcal<br>Białko: 127,3 g<br>Tłuszcz: 72,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g<br>Węglowodany: 309,6 g<br>W tym cukry: 52,1 g<br>Sól: 6,8 g<br>Błonnik: 27,3 g   |

Szpital w Świeciu

| Posiłek          | Poniedziałek  |  |   |  |
|------------------|---|--|---|--|
|                  | 11.05.2026  |  |   |  |
|                  | Dieta podstawowa  | Dieta łatwostrawna   | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów   | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu  |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek świeży 80g<br>Herbata 250ml | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek świeży (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata 250ml                                    | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g<br>Ogórek świeży (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml   |
| II śniadanie     | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  |
| Obiad            | Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kasza bulgur 200 g<br>Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml                                      | Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kasza bulgur 200 g<br>Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml   | Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kasza bulgur 200 g<br>Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Woda 200 ml                                      | Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kasza bulgur 200 g<br>Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>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> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40g<br>Herbata 250 ml   | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g (bez skóry)<br>Herbata 250 ml | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g<br>Herbata 250 ml | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250 ml |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g                    | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g       | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, GOR</b> )<br>Serek z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g       |
| Wartość odżywcza | Energia: 2209 kcal<br>Białko: 86,2 g<br>Tłuszcz: 57,4 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g<br>Węglowodany: 345,4 g<br>W tym cukry: 51,3 g<br>Sól: 5,5 g<br>Błonnik: 35,4 g                         | Energia: 2145 kcal<br>Białko: 80,6 g<br>Tłuszcz: 53,25 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g<br>Węglowodany: 351,4 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 6,3 g<br>Błonnik: 34,2 g                                   | Energia: 1889 kcal<br>Białko: 81,6 g<br>Tłuszcz: 53 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g<br>Węglowodany: 278,8 g<br>W tym cukry: 49,8 g<br>Sól: 3,9 g<br>Błonnik: 42,2 g                           | Energia: 2145 kcal<br>Białko: 80,6 g<br>Tłuszcz: 53,25 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g<br>Węglowodany: 351,4 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 6,3 g<br>Błonnik: 34,2 g                                   |

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

## Szpital w Świeciu

| Posiłek          | Wtorek 12.05.2026   |   |   |  |
|------------------|---|---|---|--|
|                  | Dieta podstawowa  | Dieta łatwostrawna  | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów   | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu  |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 50 g (SOJ)<br>Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata 250ml                                 | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 50 g (SOJ)<br>Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g<br>Ogórek świeży (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml                    | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 70 g (SOJ)<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 50 g (SOJ)<br>Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g<br>Ogórek świeży (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml                  |
| II śniadanie     | Płatki owsiane na mleku (MLE) 200 ml  | Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml   | Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml   | Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml  |
| Obiad            | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g (GLU, JAJ)<br>Surówka warmińska 100 g (GOR)<br>Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g (GLU, JAJ)<br>Kalafior gotowany 100 g<br>Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g (GLU, JAJ)<br>Surówka warmińska 100 g (GOR)<br>Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g (GLU, JAJ)<br>Kalafior gotowany 100 g<br>Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200ml |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR)<br>Herbata 250ml   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR)<br>Herbata 250ml   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR)<br>Herbata 250ml   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ)<br>Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR)<br>Herbata 250ml  |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR)<br>Sałata 10 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR)<br>Sałata 10 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR)<br>Sałata 10 g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR)<br>Sałata 10 g  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2339 kcal<br>Białko: 99,5 g<br>Tłuszcz: 76,2 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21, 1g<br>Węglowodany: 329,9 g<br>W tym cukry: 52,4 g<br>Sól: 5,3 g<br>Błonnik: 41,8 g                                     | Energia: 2144 kcal<br>Białko: 99,6 g<br>Tłuszcz: 57,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,2 g<br>Węglowodany: 325,2 g<br>W tym cukry: 50,9 g<br>Sól: 6,1 g<br>Błonnik: 35,5 g                               | Energia: 2198 kcal<br>Białko: 104,2 g<br>Tłuszcz: 78,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g<br>Węglowodany: 280,5 g<br>W tym cukry: 50,2 g<br>Sól: 3,4 g<br>Błonnik: 46,7 g                                    | Energia: 2144 kcal<br>Białko: 99,6 g<br>Tłuszcz: 57,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,2 g<br>Węglowodany: 325,2 g<br>W tym cukry: 50,9 g<br>Sól: 6,1 g<br>Błonnik: 35,5 g                              |

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

| Posiłek          | Środa 13.05.2026   |   |  |   |
|------------------|--|---|--|---|
|                  | Dieta podstawowa   | Dieta łatwostrawna  | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów  | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu   |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml    | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 80 g (bez skóry)<br>Herbata 250ml | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ)<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml                | Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)<br>Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 80 g (bez skóry)<br>Herbata 250ml |
| II śniadanie     | Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.  | Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.   | Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.  | Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.   |
| Obiad            | Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL)<br>Pierogi z jabłkiem 6 szt. (GLU, JAJ)<br>Sos jogurtowy 50 ml (MLE)<br>Woda 200ml   | Krem warzywny 350 ml (MLE, SEL)<br>Pierogi z jabłkiem 6 szt. (GLU, JAJ)<br>Sos jogurtowy 50 ml (MLE)<br>Woda 200ml  | Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL)<br>Pierogi z jabłkiem 6 szt. (GLU, JAJ)<br>Sos jogurtowy 50 ml (MLE)<br>Woda 200ml   | Krem warzywny 350 ml (MLE, SEL)<br>Pierogi z jabłkiem 6 szt. (GLU, JAJ)<br>Sos jogurtowy 50 ml (MLE)<br>Woda 200ml  |
| Podwieczorek     | Owoc 1szt.   | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem 10g (MLE)<br>Ogórek świeży 40g<br>Herbata 250ml                  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem (MLE) 10g<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml                        | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem (MLE) 10g<br>Ogórek świeży 40g<br>Herbata 250ml                     | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5 g (MLE)<br>Parówki 2 szt. (SOJ)<br>Serek z koperkiem (MLE) 10g<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml           |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Serek z koperkiem 20g (MLE)<br>Ogórek świeży 40g   | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Serek z koperkiem (MLE) 20g<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40g  | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Serek z koperkiem (MLE) 20g<br>Ogórek świeży 40g  | Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ)<br>Masło 5 g (MLE)<br>Serek z koperkiem (MLE) 20g<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40g   |
| Wartość odżywcza | Energia: 2275 kcal<br>Białko: 84,6 g<br>Tłuszcz: 71,7 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24,1 g<br>Węglowodany: 330,3 g<br>W tym cukry: 51g<br>Sól: 5,6 g<br>Błonnik: 30,1 g | Energia: 2063 kcal<br>Białko: 73,5 g<br>Tłuszcz: 60 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g<br>Węglowodany: 318,1 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 8,1 g<br>Błonnik: 22 g         | Energia: 2018 kcal<br>Białko: 82,5 g<br>Tłuszcz: 70,85 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g<br>Węglowodany: 265,9 g<br>W tym cukry: 50,1 g<br>Sól: 4,1 g<br>Błonnik: 32,8 g | Energia: 2063 kcal<br>Białko: 73,5 g<br>Tłuszcz: 60 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g<br>Węglowodany: 318,1 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 8,1 g<br>Błonnik: 22 g         |

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

| <b>Szpital w Świeciu</b> |  | Czwartek  |   |   |
|--------------------------|--|---|---|---|
| Posiłek                  |  | 14.05.2026  |   |   |
|                          | Dieta podstawowa   | Dieta łatwostrawna  | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów   | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu   |
| Śniadanie                | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ser żółty 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata 250ml                       | Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g (bez skóry)<br>Herbata 250ml     | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata 250ml                | Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g (bez skóry)<br>Herbata 250ml     |
| II śniadanie             | Budyń waniliowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml  | Budyń waniliowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml   | Maślanka 150 ml ( <b>MLE</b> )  | Budyń waniliowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml   |
| Obiad                    | Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Schab pieczony 100 g<br>Surówka z ogórka kiszzonego 100 g<br>Sos ciemny z pieczarkami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml | Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Schab pieczony 100 g<br>Fasolka szparagowa gotowana 100 g<br>Sos jasny z warzywami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml | Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Schab pieczony 100 g<br>Surówka z ogórka kiszzonego 100 g<br>Sos ciemny z pieczarkami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200 ml | Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Schab pieczony 100 g<br>Fasolka szparagowa gotowana 100 g<br>Sos jasny z warzywami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>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> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> )<br>Pomidor 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> )<br>Pomidor 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml   |
| II kolacja               | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g<br>Pomidor 40g  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 40 g   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g  | Pieczywo pszenne 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g<br>Pomidor (bez skóry) 40 g  |
| Wartość odżywcza         | Energia: 2075 kcal<br>Białko: 93,1 g<br>Tłuszcz: 54 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g<br>Węglowodany: 311,4 g<br>W tym cukry: 50,8 g<br>Sól: 8 g<br>Błonnik: 29,2 g  | Energia: 1962 kcal<br>Białko: 86,6 g<br>Tłuszcz: 43,4 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g<br>Węglowodany: 318,1 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 7,8 g<br>Błonnik: 25 g   | Energia: 2055 kcal<br>Białko: 88,8 g<br>Tłuszcz: 55,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 22 g<br>Węglowodany: 308,55 g<br>W tym cukry: 50,7 g<br>Sól: 8,3 g<br>Błonnik: 31,3 g  | Energia: 1962 kcal<br>Białko: 86,6 g<br>Tłuszcz: 43,4 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g<br>Węglowodany: 318,1 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 7,8 g<br>Błonnik: 25 g   |

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

| Posiłek          | Piątek 15.05.2026  |  |   |  |
|------------------|--|--|---|--|
|                  | Dieta podstawowa   | Dieta łatwostrawna   | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów   | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu  |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Twaróg w kostce 50 g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlna drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Sałata 10 g<br>Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml                             | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Twaróg w kostce 50 g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlna drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Sałata 10 g<br>Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml                            | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Twaróg z kostce 50 g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlna drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Sałata 10 g<br>Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml                           | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Twaróg z kostce 50 g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlna drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Sałata 10 g<br>Kakao ( <b>MLE</b> ) 250 ml                          |
| II śniadanie     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  |
| Obiad            | Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200 ml | Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml | Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml | Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Ziemniaki gotowane 200 g<br>Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych 100 g<br>Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml |
| Podwieczorek     | Mus owocowy 1 szt.   | Mus owocowy 1 szt.   | Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )  | Mus owocowy 1 szt.   |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy 30 g ( <b>GOR</b> )<br>Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy 30 g ( <b>GOR</b> )<br>Serek ze szczypiorkiem 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml                   | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy 30 g ( <b>GOR</b> )<br>Serek ze szczypiorkiem 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g<br>Herbata 250ml                               | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy 30 g ( <b>GOR</b> )<br>Serek ze szczypiorkiem 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40g<br>Herbata 250ml                  |
| II kolacja       | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Serek topiony 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 40 g  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy 20 g ( <b>GOR</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g  | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy 20 g ( <b>GOR</b> )<br>Pomidor 40 g  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ciecierzycy 20 g ( <b>GOR</b> )<br>Pomidor (bez skóry) 40 g  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2107 kcal<br>Białko: 103 g<br>Tłuszcz: 56,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 17,5 g<br>Węglowodany: 307,1 g<br>W tym cukry: 51,8 g<br>Sól: 6,6 g<br>Błonnik: 40,9 g   | Energia: 2132 kcal<br>Białko: 102,7 g<br>Tłuszcz: 59,5 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g<br>Węglowodany: 308,5 g<br>W tym cukry: 51,5 g<br>Sól: 7,2 g<br>Błonnik: 36,6 g   | Energia: 1940 kcal<br>Białko: 102,4 g<br>Tłuszcz: 58,55 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 19,1 g<br>Węglowodany: 255,2 g<br>W tym cukry: 50,5 g<br>Sól: 4,9 g<br>Błonnik: 42 g   | Energia: 2132 kcal<br>Białko: 102,7 g<br>Tłuszcz: 59,5 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g<br>Węglowodany: 308,5 g<br>W tym cukry: 51,5 g<br>Sól: 7,2 g<br>Błonnik: 36,6 g   |

**Szpital w Świeciu**

| Posiłek          | Sobota  |  |  |  |
|------------------|---|--|--|--|
|                  | 16.05.2026  |  |  |  |
|                  | Dieta podstawowa  | Dieta łatwostrawna   | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów  | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu  |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczełki wielokwiatowy 20 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczełki wielokwiatowy 20 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Serek kanapkowy z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250 ml | Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 15g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> )<br>Miód pszczełki wielokwiatowy 20 g<br>Pomidor 80 g<br>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 ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml   | Zupa ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml  | Zupa ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml  | Zupa ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )<br>Woda 200ml  |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.   | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  |
| Kolacja          | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> )<br>Ogórek kiszony 40g<br>Herbata 250 ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250 ml                      | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> )<br>Ogórek kiszony 40g<br>Herbata 250 ml  | Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g<br>Herbata 250 ml                       |
| II kolacja       | Pieczywo pszenno-żytnie 45g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 40g  | Pieczywo mieszane 45g ( <b>GLU, ŻYT,SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g  | Pieczywo pszenno-żytnie 60g ( <b>GLU, ŻYT</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony 40g  | Pieczywo mieszane 45g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> )<br>Masło 5g ( <b>MLE</b> )<br>Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> )<br>Ogórek kiszony (bez skóry) 40g                                       |
| Wartość odżywcza | Energia: 2069 kcal<br>Białko: 66,9 g<br>Tłuszcz: 68,3 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,8 g<br>Węglowodany: 302,2 g<br>W tym cukry: 50,8 g<br>Sól: 5,4 g<br>Błonnik: 33,5 g                           | Energia: 1953 kcal<br>Białko: 64,3 g<br>Tłuszcz: 58,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g<br>Węglowodany: 301,7 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 6,1 g<br>Błonnik: 32,4 g                  | Energia: 1989 kcal<br>Białko: 73,4 g<br>Tłuszcz: 66,1 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g<br>Węglowodany: 276,8 g<br>W tym cukry: 50,2 g<br>Sól: 4,8 g<br>Błonnik: 38,7 g                                  | Energia: 1953 kcal<br>Białko: 64,3 g<br>Tłuszcz: 58,6 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g<br>Węglowodany: 301,7 g<br>W tym cukry: 50,6 g<br>Sól: 6,1 g<br>Błonnik: 32,4 g                  |

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

Szpital w Świeciu

| Posiłek          | Niedziela 17.05.2026   |  |  |  |
|------------------|--|--|--|--|
|                  | Dieta podstawowa   | Dieta łatwostrawna   | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów  | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu  |
| Śniadanie        | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml                                       | Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml                               | Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Pomidor 80 g<br>Herbata 250ml                                       | Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 15g (MLE)<br>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)<br>Jajko gotowane 2 szt.<br>Pomidor (bez skóry) 80 g<br>Herbata 250ml                               |
| II śniadanie     | Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)  | Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)  | Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)  | Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)  |
| Obiad            | Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony (GLU,JAJ)<br>Surówka z buraka 100g<br>Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony (GLU,JAJ)<br>Surówka z buraka 100g<br>Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony (GLU,JAJ)<br>Surówka z buraka 100g<br>Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml | Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Ziemniaki gotowane 200g<br>Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony (GLU,JAJ)<br>Surówka z buraka 100g<br>Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL)<br>Woda 200 ml |
| Podwieczorek     | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  | Owoc 1 szt.  |
| Kolacja          | Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Serek topiony 30 g (MLE)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml                                    | Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Serek kanapkowy z ziołami 30 g (MLE)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml            | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Serek z ziołami 30 g (MLE)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml                               | Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 30 g (SOJ)<br>Serek kanapkowy z ziołami 30 g (MLE)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml            |
| II kolacja       | Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 20 g (SOJ)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 20 g (SOJ)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml  | Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 20 g (SOJ)<br>Ogórek świeży 40 g<br>Herbata 250ml   | Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ)<br>Masło 5g (MLE)<br>Paszтет drobiowy 20 g (SOJ)<br>Ogórek świeży (bez skóry) 40 g<br>Herbata 250ml  |
| Wartość odżywcza | Energia: 2291 kcal<br>Białko: 110,5 g<br>Tłuszcz: 69,4g<br>W tym nasycone kw. tł.:25 g<br>Węglowodany: 321 g<br>W tym cukry: 51,7 g<br>Sól: 8,4 g<br>Błonnik: 42,65 g                      | Energia: 2134 kcal<br>Białko: 106 g<br>Tłuszcz: 63,8 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g<br>Węglowodany: 301 g<br>W tym cukry: 51,4 g<br>Sól: 8,9 g<br>Błonnik: 34,3 g                     | Energia: 2003 kcal<br>Białko: 101,8 g<br>Tłuszcz: 63,9 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 24,9 g<br>Węglowodany: 265,2 g<br>W tym cukry: 49,8 g<br>Sól: 5,9 g<br>Błonnik: 45,5 g                 | Energia: 2134 kcal<br>Białko: 106 g<br>Tłuszcz: 63,8 g<br>W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g<br>Węglowodany: 301 g<br>W tym cukry: 51,4 g<br>Sól: 8,9 g<br>Błonnik: 34,3 g                     |

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

| Dzień tygodnia                 | Posiłki  |
|--------------------------------|--|
| <b>Poniedziałek<br/>04.05.</b> | <p><b>Składniki:</b> Serek kanapkowy z papryką- serek kanapkowy plus papryka pokrojona</p> <p><b>Kopytka:</b></p> <p><b>Składniki:</b> mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jajka, ziemniaki, płatki ziemniaczane, woda, sól</p> <p><b>Krupnik:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p><b>Gulasz wieprzowy:</b></p> <p><b>Składniki:</b> mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, cukinia, marchew, pulpa pomidorowa, mąka pszenna, majeranek, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie</p>   |
| <b>Wtorek 05.05.</b>           | <p><b>Pasta z wątróbki:</b></p> <p><b>Składniki:</b> wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz</p> <p><b>Rosół z makaronem:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny</p> <p><b>Gołąbek niezawijany:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Sos pieczarkowy:</b></p> <p><b>Składniki:</b> pieczarki, grzyby suszone, mąka pszenna, kremówka łosicka, cebula, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Sos warzywny:</b></p> <p><b>Składniki:</b> mąka pszenna, kremówka łosicka, cebula, pieczarki, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Składniki:</b> Serek kanapkowy - serek kanapkowy plus koperek</p> |
| <b>Środa 06.05.</b>            | <p><b>Zupa z soczewicy krem</b></p> <p><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.</p> <p><b>Pierogi z mięsem:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Łopatka, mąka pszenna, olej rzepakowy, jaja, woda, błonnik- interfiber ciasto, majeranek czosnek, pieprz, sól, olej rzepakowy, woda</p>  |

Szpital w Świeciu

|                       |   |
|-----------------------|---|
|                       | <p><b>Pasta rybna:</b><br/>Składniki: Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz<br/>Majonez składniki: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>  |
| <b>Czwartek 07.05</b> | <p><b>Salatka makaronowa:</b><br/>Składniki: makaron pszenny, ogórek świeży, szynka konserwowa, kukurydza, groszek, majonez, sól, pieprz<br/><b>Barszcz ukraiński z warzywami:</b><br/><b>Składniki:</b> koncentrat buraczany, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, ziele angielskie, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa<br/><b>Surówka koperkowa:</b><br/><b>Składniki:</b> kapusta biała, majonez, kukurydza konserwowa, cukier, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, koperek</p>  |
| <b>Piątek 08.05</b>   | <p><b>Pasta jajeczna:</b><br/>Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz<br/><b>Zupa pomidorowa z ryżem</b><br/><b>Składniki:</b> Koncentrat pomidorowy, ryż biały, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól<br/><b>Kotlet rybny pieczony</b><br/><b>Składniki:</b> Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz<br/><b>Sos o smaku cytrynowym:</b><br/><b>Składniki:</b> mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz<br/><b>Surówka z ogórka kiszzonego:</b><br/><b>Składniki:</b> ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz</p> |
| <b>Sobota 09.05</b>   | <p><b>Pasta z kurczaka</b><br/>Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz<br/><b>Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami</b><br/><b>Składniki:</b> Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek<br/><b>Łazanki w sosie szpinakowym</b><br/><b>Składniki:</b> Makaron łazanki, szpinak, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek<br/><b>Krem z białych warzyw:</b></p>  |

**Szpital w Świeciu**

|                           |  |
|---------------------------|--|
|                           | Składniki: Ziemniaki, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony  |
| <b>Niedziela 10.05.</b>   | <b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b><br>Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz<br><b>Zupa minestrone:</b><br><b>Składniki:</b> Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.<br><b>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:</b><br>Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała<br><b>Sos jasny z warzywami:</b><br>Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łośicka, włoszczyzna |
| <b>Poniedziałek 11.05</b> | <b>Pasta jajeczna:</b><br>Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz<br>Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca<br>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek<br><b>Zupa buraczkowa:</b><br><b>Składniki:</b> burak, włoszczyzna kostka, ziemniaki, mąka ziemniaczana, przyprawy, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie<br><b>Potrawka babci:</b><br>Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, <b>kremówka łośicka</b> , sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.   |
| <b>Wtorek 12.05</b>       | <b>Zupa jarzynowa:</b><br>Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól<br><b>Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką:</b><br>Składniki: mięso wieprzowe, cukinia, marchew, cebula, bułka tarta, pieprz, sól, jajka<br><b>Surówka warmińska:</b><br>Składniki: marchew, majonez (olej roślinny rzepakowy (63%), woda, żółtko jaja (3,9%), ocet spirytusowy,   |

## Szpital w Świeciu

|                        |   |
|------------------------|---|
|                        | <p>musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól), por, cukier, sól, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające, guma guar, guma ksantanowa, przeciwutleniacz: E 385, barwnik, karoteny, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, substancja konserwująca: sorbinian potasu</p> <p><b>Sos koperkowy:</b><br/>Składniki: mąka pszenna, koper natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>   |
| <b>Środa 13.05</b>     | <p><b>Krem warzywny:</b><br/>Składniki: Włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, woda, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Zupa fasolowa z kielbasą</b><br/>Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p><b>Pierogi z jabłkiem:</b><br/>Składniki: mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, woda, sól, jabłko prażone (jabłka, cukier, skrobia modyfikowana, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, sorbinian potasu, benzoesan sodu, witamina C- przeciwutleniacz, pirosiarczan sodu- przeciwutleniacz)</p> <p><b>Sos jogurtowy:</b><br/>Składniki: jogurt naturalny plus cukier</p> |
| <b>Czwartek 14.05.</b> | <p><b>Zupa marchewkowa z groszkiem:</b><br/>Składniki: Marchew, groszek, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Sos jasny:</b><br/>Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Surówka z ogórka kiszzonego:</b><br/>Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz</p> <p><b>Pasta rybna:</b><br/>Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz<br/>Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>   |
| <b>Piątek 15.05</b>    | <p><b>Sos pietruszkowy:</b><br/>Składniki: mąka pszenna, majeranek, pietruszka, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Twarożek ze szczypiorkiem:</b><br/>Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p> <p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b><br/>Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Zupa brokułowa:</b><br/>Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól,</p>  |

Szpital w Świeciu

|                        |  |
|------------------------|--|
|                        | <p>pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Paluszki rybne:</b></p> <p>Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy</p> <p><b>Surówka firmowa- z kapusty kiszonej:</b></p> <p>Składniki: Kapusta kiszona (kapusta biała, sól), marchew, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), papryka konserwowa (papryka, woda, vinegar, sól, syrop glukozowy, stabilizator: chlorek wapnia, sacharyna: substancja słodząca), cukier, olej rzepakowy rafinowany koper, pieprz, substancja konserwująca: sorbinian potasu</p>  |
| <b>Sobota 16.05</b>    | <p><b>Zupa ziemniaczana krem</b></p> <p>Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Potrąwka warzywna</b></p> <p><b>Składniki:</b> Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b></p> <p>Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p>  |
| <b>Niedziela 17.05</b> | <p><b>Sos jasny:</b></p> <p>Składniki: mąka pszenna, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Surówka z buraka:</b></p> <p>Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna (sól, cukier, pasternak, marchew, cebula, pietruszka korzeń, wzmacniacz smaku glutaminian monosodowy 2%, kurkuma), pieprz, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, substancja konserwująca – sorbinian potasu</p> <p><b>Kotlet wieprzowo- drobiowy:</b></p> <p>Składniki: mięso drobiowe, mięso wieprzowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Zupa kalafiorowa:</b></p> <p>Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> |

## **Szpital w Świeciu**

### **Gotowe produkty**

#### **Chleb mieszany:**

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

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

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

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

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

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

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 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

### **Połędwica Ani**

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

**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,