

Szpital w Wąbrzeźnie

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

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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Wtorek			
	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) 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) 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	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (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 STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) 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: 2319 kcal Białko: 100,4 g Tłuszcz: 76,5 g W tym nasycone kw. tł.: 28 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,5 g Błonnik: 26 g	Energia: 2288 kcal Białko: 95,2 g Tłuszcz: 77,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 310,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 20,8 g	Energia: 2072 kcal Białko: 91 g Tłuszcz: 76,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,3 g Węglowodany: 253,6 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 4,8 g Błonnik: 28,9 g	Energia: 2288 kcal Białko: 95,2 g Tłuszcz: 77,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 310,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 20,8 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	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 (GLU, ŻYT, ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)
	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka koperkowa 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka koperkowa 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
2 kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Serek topiony (MLE) 20 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g
Wartość odżywcza	Energia: 2457 kcal Białko: 95 g Tłuszcz: 72,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 366,5 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 42,1 g	Energia: 2407 kcal Białko: 96,5 g Tłuszcz: 68,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 366,4 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 8,8 g Błonnik: 36,9 g	Energia: 2208kcal Białko: 90,6 g Tłuszcz: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 311,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 5,7 g Błonnik: 46,8 g	Energia: 2407 kcal Białko: 96,5 g Tłuszcz: 68,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 366,4 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 8,8 g Błonnik: 36,9 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Piątek 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) 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) 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 pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Marchewka gotowana 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Marchewka gotowana 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 STARKOWANE 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) 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) 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: 2163 kcal Białko: 83,4 g Tłuszcz: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 310,2 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8 g Błonnik: 31,2 g	Energia: 2143 kcal Białko: 76,5 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 310,1 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8,1 g Błonnik: 26,3 g	Energia: 1915 kcal Białko: 73,9 g Tłuszcz: 67,25 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 254,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 8,1 g Błonnik: 34 g	Energia: 2143 kcal Białko: 76,5 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 310,1 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8,1 g Błonnik: 26,3 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Sobota			
	09.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT) 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) 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 białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU, JAJ, SEL) Woda 200ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Woda 200ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350g (GLU, JAJ, SEL) Woda 200ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Maślanka 200 ml (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) 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) 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: 1903 kcal Białko: 59 g Tłuszcz: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 277,4 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,5 g Błonnik: 43 g	Energia: 1886 kcal Białko: 62,7 g Tłuszcz: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 13,7 g Węglowodany: 306,5 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 7,2 g Błonnik: 25,6 g	Energia: 1874 kcal Białko: 68,9 g Tłuszcz: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 16,8 g Węglowodany: 259,4 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 45 g	Energia: 1886 kcal Białko: 62,7 g Tłuszcz: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 13,7 g Węglowodany: 306,5 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 7,2 g Błonnik: 25,6 g

Szpital w Wąbrzeźnie

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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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

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

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

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

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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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 (GLU,ŻYT) 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) 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	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g (GLU,JAJ,RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g (GLU,JAJ,RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek ze szczypiorkiem 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek ze szczypiorkiem 30 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek ze szczypiorkiem 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 20 g (MLE) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) 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: 2107 kcal Białko: 103 g Tłuszcz: 56,1 g W tym nasycone kw. tł.: 17,5 g Węglowodany: 307,1 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 40,9 g	Energia: 2132 kcal Białko: 102,7 g Tłuszcz: 59,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 308,5 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,2 g Błonnik: 36,6 g	Energia: 1940 kcal Białko: 102,4 g Tłuszcz: 58,55 g W tym nasycone kw. tł.: 19,1 g Węglowodany: 255,2 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,9 g Błonnik: 42 g	Energia: 2132 kcal Białko: 102,7 g Tłuszcz: 59,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 308,5 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,2 g Błonnik: 36,6 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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 (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeł wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeł wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Serek kanapkowy z koperkiem 20 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeł wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Maślanka 150 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)
Obiad	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2069 kcal Białko: 66,9 g Tłuszcz: 68,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,8 g Węglowodany: 302,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,4 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 1953 kcal Białko: 64,3 g Tłuszcz: 58,6 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 301,7 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,1 g Błonnik: 32,4 g	Energia: 1989 kcal Białko: 73,4 g Tłuszcz: 66,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 276,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,8 g Błonnik: 38,7 g	Energia: 1953 kcal Białko: 64,3 g Tłuszcz: 58,6 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 301,7 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,1 g Błonnik: 32,4 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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

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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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

Szpital w Wąbrzeźnie

	<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>Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, koper natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
Środa 13.05	<p>Krem warzywny: Składniki: Włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, woda, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Zupa fasolowa z kielbasą Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p>Pierogi z jabłkiem: 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>Sos jogurtowy: Składniki: jogurt naturalny plus cukier</p>
Czwartek 14.05.	<p>Zupa marchewkowa z groszkiem: Składniki: Marchew, groszek, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Surówka z ogórka kiszzonego: Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz</p> <p>Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>
Piątek 15.05	<p>Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, majeranek, pietruszka, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Twarożek ze szczypiorkiem: Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p> <p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz</p> <p>Zupa brokułowa: Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól,</p>

	<p>pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Paluszki rybne:</p> <p>Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy</p> <p>Surówka firmowa- z kapusty kiszonej:</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>
Sobota 16.05	<p>Zupa ziemniaczana krem</p> <p>Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Potrąka warzywna</p> <p>Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól</p> <p>Pasta z kurczaka</p> <p>Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p>
Niedziela 17.05	<p>Sos jasny:</p> <p>Składniki: mąka pszenna, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Surówka z buraka:</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>Kotlet wieprzowo- drobiowy:</p> <p>Składniki: mięso drobiowe, mięso wieprzowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p>Zupa kalafiorowa:</p> <p>Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p>

Szpital w Wąbrzeźnie

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 zagęszczające: E 407, stabilizatory E451. Produkt może zawierać: sezam, gorczycę, mleko, seler

Półdwica 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, wzmacniacz 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, wzmacniacz 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

Szpital w Wąbrzeźnie

Serek wiejski:

Składniki: Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Składniki: Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

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

Płatki kukurydziane:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Składniki: Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Metka 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

Półędwica 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,

Szpital w Wąbrzeźnie

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,