

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek			
	18.05.2026			
	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) Ser żółty 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (GLU,ŻYT,SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2182 kcal Białko: 89,3 g Tłuszcze: 64,9 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 315,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,2 g Błonnik: 26,8 g	Energia: 2043 kcal Białko: 82,5 g Tłuszcze: 54,2 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,2 g Błonnik: 21,2 g	Energia: 1890 kcal Białko: 94,8 g Tłuszcze: 62,25g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 238,5 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3 g Błonnik: 29,4 g	Energia: 2043 kcal Białko: 82,5 g Tłuszcze: 54,2 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,2 g Błonnik: 21,2 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Wtorek 19.05.2026

Posiłek	Wtorek 19.05.2026			
	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> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Serek z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Rzodkiewki 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> )	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> )	Maślanka ( <b>MLE</b> ) 200ml	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> )
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Surówka koperkowa 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Surówka koperkowa 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 20 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2348 kcal Białko: 105,2 g Tłuszcze: 66,5 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 345,4 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 6,9 g Błonnik: 42,5 g	Energia: 2179 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcze: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 30,3 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7 g Błonnik: 30,5 g	Energia: 2058 kcal Białko: 101,1 g Tłuszcze: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 30,2 g Węglowodany: 261,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,4 g Błonnik: 43,8 g	Energia: 2179 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcze: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 30,3 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7 g Błonnik: 30,5 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Środa 20.05.2026			
	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> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek ze szczypiorkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa grochowa 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa grochowa 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU,JAJ,MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 1 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Pomidor (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2081 kcal Białko: 80,5 g Tłuszcze: 55,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,2 g Węglowodany: 319,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 4,55 g Błonnik: 29,2 g	Energia: 1961 kcal Białko: 73,7 g Tłuszcze: 48,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 315,1 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,3 g Błonnik: 19,7 g	Energia: 1906 kcal Białko: 97 g Tłuszcze: 63,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24,65 g Węglowodany: 237,5 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 3,2 g Błonnik: 30,4 g	Energia: 1961 kcal Białko: 73,7 g Tłuszcze: 48,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 315,1 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,3 g Błonnik: 19,7 g

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

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Czwartek 21.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Salceson 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g
Obiad	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt.(MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2186 kcal Białko: 103,8 g Tłuszcze: 66,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 300,6 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 5,7 g Błonnik: 34 g	Energia: 1977 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 52 g W tym nasycone kw. tł.: 16,1 g Węglowodany: 290,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,5 g Błonnik: 27,4 g	Energia: 1921 kcal Białko: 109,7 g Tłuszcze: 58,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 249,5 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,1 g Błonnik: 39,5 g	Energia: 1977 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 52 g W tym nasycone kw. tł.: 16,1 g Węglowodany: 290,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,5 g Błonnik: 27,4 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Piątek 22.05.2026			
	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) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (bez cukru) (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Kefir 200 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)
Obiad	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU, SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU, SEL) Woda 200 ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU, SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU, SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (6,10) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (MLE, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE, GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2546 kcal Białko: 92 g Tłuszcz: 80,9 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 369,4 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 5 g Błonnik: 42,4 g	Energia: 2522 kcal Białko: 91 g Tłuszcz: 80 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 369 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 6 g Błonnik: 37,2 g	Energia: 2318 kcal Białko: 94,8 g Tłuszcz: 82,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 300,1 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,6 g Błonnik: 44,8 g	Energia: 2522 kcal Białko: 91 g Tłuszcz: 80 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 369 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 6 g Błonnik: 37,2 g

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

# Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 23.05.2026			
	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> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Metka łososiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Serek z ziołami 30g ( <b>MLE</b> ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Kapuśniak 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 30 g ( <b>JAJ, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g ( <b>JAJ,MLE,GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g ( <b>JAJ,MLE,GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g ( <b>JAJ,MLE,GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 20 g ( <b>JAJ, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g ( <b>JAJ, MLE, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2148 kcal Białko: 101,3 g Tłuszcze: 63,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 302,5 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,6 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2131 kcal Białko: 102,2 g Tłuszcze: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 296,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8 g Błonnik: 30,3 g	Energia: 1884 kcal Białko: 89,1 g Tłuszcze: 68,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,65 g Węglowodany: 232,1 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,7 g Błonnik: 38,4 g	Energia: 2131 kcal Białko: 102,2 g Tłuszcze: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 296,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8 g Błonnik: 30,3 g

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

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Niedziela 24.05.2026			
	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 20g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Hummus 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos musztardowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos musztardowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Serek topiony 20 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2064 kcal Białko: 76,3 g Tłuszcze: 67,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 293,2 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 8 g Błonnik: 30,25 g	Energia: 2033 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcze: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4g Węglowodany: 291,5 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 8,5 g Błonnik: 26,2 g	Energia: 1897 kcal Białko: 77 g Tłuszcze: 68,8 g W tym nasycone kw. tł.: 8,7 g Węglowodany: 245,2 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6 g Błonnik: 36,3 g	Energia: 2033 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcze: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4g Węglowodany: 291,5 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 8,5 g Błonnik: 26,2 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek 25.05.2026			
	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 pszczelej 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 pszczelej 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 pszczelej 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	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kielbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kielbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kielbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kielbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, GOR) Serek z koperkiem 10 g (MLE) Rzodkiewki 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) Rzodkiewki 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) Rzodkiewki 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) Rzodkiewki 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: 2228 kcal Białko: 78,1 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 320,8 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 5,55 g Błonnik: 27,5 g	Energia: 2264 kcal Białko: 79,1 g Tłuszcz: g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 332,8 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 24,1 g	Energia: 1966 kcal Białko: 83,3 g Tłuszcz: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,65 g Węglowodany: 247,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,7 g Błonnik: 30,4 g	Energia: 2264 kcal Białko: 79,1 g Tłuszcz: g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 332,8 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 24,1 g

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

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Wtorek 26.05.2026			
	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> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 70 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Płatki kukurydziane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml
Obiad	Krupnik 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizéria 100 g ( <b>MLE</b> ) Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizéria 100 g ( <b>MLE</b> ) Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizéria 100 g ( <b>MLE</b> ) Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizéria 100 g ( <b>MLE</b> ) Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Paprykarz 20 g ( <b>GLU, RYB, GOR</b> ) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2373 kcal Białko: 100,2 g Tłuszcz: 75,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 336,5 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 40 g	Energia: 2256 kcal Białko: 100,6 g Tłuszcz: 65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 334,9g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7,5 g Błonnik: 34,1 g	Energia: 2171 kcal Białko: 93,7 g Tłuszcz: 75,6 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 288 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 4,6 g Błonnik: 42,8 g	Energia: 2256 kcal Białko: 100,6 g Tłuszcz: 65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 334,9g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7,5 g Błonnik: 34,1 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Środa 27.05.2026			
	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) Sałatka jarzynowa 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Barszcz biały z kiełbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Barszcz biały z kiełbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Barszcz biały z kiełbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml	Barszcz biały z kiełbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350 g (GLU,MLE) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 10g (MLE) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem 20g (MLE) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2359 kcal Białko: 100,3 g Tłuszcz: 74 g W tym nasycone kw. tł.: 25,4 g Węglowodany: 329,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 33 g	Energia: 2329 kcal Białko: 99,1 g Tłuszcz: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 328,9 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,7 g Błonnik: 27,7 g	Energia: 2113 kcal Białko: 94,9 g Tłuszcz: 72,6 g W tym nasycone kw. tł.: 27 g Węglowodany: 272,1 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 4,7 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2329 kcal Białko: 99,1 g Tłuszcz: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 328,9 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,7 g Błonnik: 27,7 g

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

ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR

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

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Czwartek 28.05.2026			
	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 pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (JAJ,RYB, GOR) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2148 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 316,3 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,1 g Błonnik: 25,2 g	Energia: 2120 kcal Białko: 81,65 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 318,8 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 20,1 g	Energia: 1910 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz: 67,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,8 g Węglowodany: 233,65 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,2 g Błonnik: 27,75 g	Energia: 2120 kcal Białko: 81,65 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 318,8 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 20,1 g

**Płatki jęczmienne/ owsiane/ kukurydziane z mlekiem/ budyń- codziennie na drugie śniadanie mleczne posiłki: ZOL 1, ZOL 2 , ZOL 1 – ZA WSZE POMIDOR, śniadanie zamiast serek z koperkiem-paszтет**

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Piątek 29.05.2026			
	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 30 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100 g (MLE) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE, SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 30 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek topiony 20 g (MLE) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (MLE, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (MLE, GOR) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (MLE, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2205 kcal Białko: 82,7 g Tłuszcz: 78,5 g W tym nasycone kw. tł.: 33,3 g Węglowodany: 301,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,7 g Błonnik: 33,7 g	Energia: 2125 kcal Białko: 77,5 g Tłuszcz: 70,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 31,4 g	Energia: 1985 kcal Białko: 78 g Tłuszcz: 73,4 g W tym nasycone kw. tł.: 27,8 g Węglowodany: 258,7 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5 g Błonnik: 37,7 g	Energia: 2125 kcal Białko: 77,5 g Tłuszcz: 70,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 31,4 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 30.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 30g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150 g (GLU, SEL) Woda z 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150 g (GLU, SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150 g (GLU, SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150 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) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2049 kcal Białko: 95,3 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 282,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 3,3 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 2019 kcal Białko: 94,1 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 281,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 4,3 g Błonnik: 24,3 g	Energia: 2036 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 70,8 g W tym nasycone kw. tł.: 31 g Węglowodany: 260,2 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 2,4 g Błonnik: 34,9 g	Energia: 2019 kcal Białko: 94,1 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 281,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 4,3 g Błonnik: 24,3 g

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

ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Niedziela 31.05.2026			
	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> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt naturalny ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Jajko gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2269 kcal Białko: 107,7 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 320 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7 g Błonnik: 41,8 g	Energia: 2241 kcal Białko: 106,6 g Tłuszcz: 66,2 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 319,6 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g	Energia: 2042 kcal Białko: 112,85 g Tłuszcz: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 23,3 g Węglowodany: 255,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,2 g Błonnik: 44,5 g	Energia: 2241 kcal Białko: 106,6 g Tłuszcz: 66,2 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 319,6 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g

**ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR**

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

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Receptury, składniki</b>
<b>Poniedziałek 18.05.26</b>	<p><b>Zupa minestrone:</b>  <b>Składniki:</b> Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.</p> <p><b>Sos bolognese z mięsem wieprzowym i makaronem</b>  <b>Składniki:</b> Łopatka mielona, włoszczyzna, makaron bezjajeczny, z pszenicy durum, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, bazylia, sól, pieprz, czosnek</p>
<b>Wtorek 19.05.</b>	<p><b>Zupa pieczarkowa z makaronem</b>  <b>Składniki:</b> Pieczarki, makaron bezjajeczny, włoszczyzna kostka, mąka ziemniaczana, kremówka łożsicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Devolay</b>  <b>Składniki:</b> Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Surówka koperkowa:</b>  <b>Składniki:</b> kapusta biała, majonez, kukurydza konserwowa, cukier, sól, kwas cytrynowy, koperek</p>
<b>Środa 20.05.</b>	<p><b>Naleśniki z jabłkiem:</b>  <b>Składniki:</b> mąka pszenna, mleko 3,2%, 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>Zupa grochowa:</b>  <b>Składniki:</b> Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łożsicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz.</p> <p><b>Ryzanka</b>  Ryz biały, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łożsicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>
<b>Czwartek 21.05.</b>	<p><b>Surówka wiosenna:</b>  <b>Składniki:</b> kapusta biała, marchew, ogórek kiszony/ świeży, cukier, sól, olej rzepakowy, koper, pieprz, kwas cytrynowy</p>

	<p><b>Krem pomidorowy:</b>  <b>Składniki:</b> Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>
<p><b>Piątek</b>  <b>22.05.</b></p>	<p><b>Ryba po grecku:</b>  <b>Składniki:</b> Dorsz świeży, filety bez skóry, mąka pszenna, typ 500, olej rzepakowy, przecier pomidorowy, włoszczyzna krojona w paski, cukier, ziele angielskie, liść laurowy suszony, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Zupa ziemniaczana z groszkiem:</b>  <b>Składniki:</b> Ziemniaki, groszek, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie</p>
<p><b>Sobota</b>  <b>23.05.26</b></p>	<p><b>Pasta jajeczna:</b>  Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz</p> <p>Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca</p> <p>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p><b>Potrąwka z serduszek z warzywami</b>  Składniki: serduszka drobiowe, marchew, cebula, ogórek kiszony, papryka, sos o smaku śmietankowym: kremówka łośicka, mąka pszenna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek</p> <p><b>Kapuśniak:</b>  Składniki: Kapusta kiszona, ziemniaki, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>
<p><b>Niedziela</b>  <b>24.05.26</b></p>	<p><b>Zupa krem z zielonych warzyw:</b>  <b>Składniki:</b> brokuły, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łośicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p><b>Sos musztardowy:</b>  Składniki: musztarda, Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Surówka z ogórka kiszzonego:</b>  <b>Składniki:</b> ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b>  Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól</p>
<p><b>Poniedziałek</b>  <b>25.05.26</b></p>	<p><b>Pasta jajeczna:</b>  <b>Składniki:</b> Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz</p>

	<p>Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca</p> <p>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p><b>Leczo z kielbasą</b></p> <p><b>Składniki:</b> Kielbasa, marchew, papryka, koncentrat pomidorowy, pulpa pomidorowa, cebula, cukinia, zioła kuchni polskiej, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Zupa barszcz czerwony:</b></p> <p><b>Składniki:</b> koncentrat buraczany, włoszczyzna, woda, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, ziele angielskie</p>
<p><b>Wtorek</b> <b>26.05.26</b></p>	<p><b>Krupnik:</b></p> <p>Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Sos pietruszkowy:</b></p> <p>Składniki: mąka pszenna, pietruszkowy, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p><b>Surówka z marchwi:</b></p> <p>Składniki: marchew, cukier, rodzynki, kwas cytrynowy</p>
<p><b>Środa</b> <b>27.05.26</b></p>	<p><b>Salatka jarzynowa:</b></p> <p><b>Składniki:</b> majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka</p> <p><b>Barszcz biały z kielbasą</b></p> <p>Składniki: żurek na naturalnym zakwasie, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), kielbasa, woda, ziele angielskie, Liść laurowy, suszona, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, kisiel</p>
<p><b>Czwartek</b> <b>27.05.26</b></p>	<p><b>Pasta rybna:</b></p> <p>Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz</p> <p>Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p><b>Sos o smaku śmietankowym z warzywami:</b></p> <p>Składniki: kremówka łosicka, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p><b>Zupa pomidorowa z makaronem</b></p>

	<p>Składniki: Koncentrat pomidorowy, makaron biały, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Pulpeciki wieprzowe:</b> Składniki: mięso wieprzowe, błonnik, jaja, sól, pieprze, czosnek</p>
<p><b>Piątek</b> <b>28.05.26</b></p>	<p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b> Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Śledź w śmietanie:</b> składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula</p> <p><b>Zupa kalafiorowa:</b> <b>Składniki:</b> kalafior, włoszczyzna, ryż biały, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p><b>Sos koperkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, koperek, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p>
<p><b>Sobota</b> <b>29.05.26</b></p>	<p><b>Pasta z kurczaka</b> Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól</p> <p><b>Zupa szpinakowa:</b> Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Potrąbka drobiowa z warzywami:</b> Składniki: mięso drobiowe, papryka, cebula, włoszczyzna, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, czosnek, zioła prowansalskie,</p>
<p><b>Niedziela</b> <b>30.05.26</b></p>	<p><b>Zupa z fasolki szparagowej</b> Składniki: Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p><b>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:</b> <b>Składniki:</b> Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała</p> <p><b>Sos jasny z warzywami:</b> <b>Składniki:</b> Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna</p>

### Lista alergenów

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,  
SKO - Skorupiaki i pochodne,  
RYB - Ryby i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,  
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,  
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,  
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,  
GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,  
JAJ - Jaja i pochodne,  
SOJ - Soja i pochodne,  
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,  
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,  
SEL - Seler i pochodne,  
MCK - Mięczaki i pochodne,  
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,

### Gotowe produkty- składniki

#### Chleb mieszany:

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

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

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

#### Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

### **Serek topiony: Gouda**

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

### **Ser żółty:**

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

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

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

### **Szynka mocno wędzona**

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

### **Polędwica Ani**

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

### **Pierś wędzona**

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

### **Pasztet indykpol**

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

### **Metka lososiowa: kielbasa surowa metka lososiowa**

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

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

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

### **Dżem brzoskwiniowy:**

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

### **Dżem truskawkowy:**

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

### **Parówki nowojorskie:**

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

### **Parówki HOT DOG JBB**

kielbasa drobiowo- wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce jadalnej. **Składniki:** mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 31%, woda, mięso wieprzowe 16%, mięso z kurczaka 14%, kasza manna ( z pszenicy), tłuszcz wieprzowy, skórki z kurczaka, tłuszcz z kurczaka, skórki wieprzowe, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości: E 326, E 281, E451, E450, substancja zagęszczająca: E 407, E 412, E468,, wzmacniacz: E301, substancja konserwująca: E250

### **Schab morliński**

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

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

### **Serdelki drobiowe**

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

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

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

### **Zaprawa cytrynowa:**

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

### **Paprykarz szczeciński:**

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

### **Serek wiejski:**

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

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

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

### **Serek homogenizowany:**

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

### **Jogurt owocowy:**

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

### **Kefir:**

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

### **Hummus:**

#### **Pasta z ciecierzycy i sezamu**

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

### **Szynka cygańska:**

- wędzonka- szynka wieprzowa wędzona parzona, z dodatkiem wody

Składniki: szynka wieprzowa 72%, woda, stabilizatory: E 451, E 450, E 500, E 262, E330, E300 glukoza, substancja zagęszczająca 407 A, białko wieprzowe (kolagenowe, hemoglobina), sól, wzmacniacz smaku: E 621, E635, przeciwutleniacz: E 316, aromaty (zawierają seler), izolat białka sojowego, tłuszcz roślinny palmowy, ocet, substancja konserwująca E 250

#### **Półdewica z kurcząt SWOJSCY nasze wędliny**

Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony w osłonce niejadalnej

Składniki: woda, filet z kurczaka 36%, skórki wieprzowej 7%, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, sól, substancje zagęszczające (E407, E425), glukoza, maltodekstryna, stabilizatory E451, E 262, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E316, aromaty, substancja konserwująca E 250.

#### **Pierś królewska z kurcząt- produkt z połączonych kawalków mięsa z fileta kurczaka, w osłonce niejadalnej**

Składniki: mięso z piersi kurczaka 47%, woda, MLEKO w proszku, substancja zagęszczająca: acetylowany adypinian diskrobiowy, karagen, skrobia acetylowana, błonnik PSZENNY (bezglutenowy), sól, stabilizatory: trifosforany, difosforany, regulatory kwasowości: chlorek potasu, octany sodu, kwas mlekowy, błonnik roślinny bezglutenowy (grochowy z babki jajowatej), skrobia ziemniaczana, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty, substancja zagęszczająca guma ksantanowa, substancja konserwująca azotyn sodu, barwnik koszenila.

#### **Salceson czarny z ozorkiem: salceson wieprzowo- drobiowy, podrobowy z dodatkiem białka wołowego, parzony, w osłonce niejadalnej**

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 27%, serca wieprzowe 22%, skórki wieprzowe, woda, tłuszcz wieprzowy, ozory wieprzowe 5%, skrobia ziemniaczana, skrobia modyfikowana, sól, białko wołowe, krew wieprzowa, suszona, przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, regulator kwasowości: octany: sodu, glukoza, stabilizatory: trifosforany, difosforany: białko SOJOWE, białko wieprzowe, emulgatory: E 471, E 472 c, aromaty, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, zawartość składników wieprzowych: 53%, drobiowych : 27%