

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek			
	15.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Miód pszczele wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczele 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 pszczele 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 ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Zupa krupnik z kuskusem 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: 2315 kcal Białko: 101,3 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,1 g Węglowodany: 339,8 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,5 g Błonnik: 31,2 g	Energia: 2217 kcal Białko: 89,2 g Tłuszcze: 53,5 g W tym nasycone kw. tł: 16,2 g Węglowodany: 357,6 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,4 g Błonnik: 26,6 g	Energia: 1887 kcal Białko: 96 g Tłuszcze: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 247,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 4,2 g Błonnik: 29,35 g	Energia: 2217 kcal Białko: 89,2 g Tłuszcze: 53,5 g W tym nasycone kw. tł: 16,2 g Węglowodany: 357,6 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,4 g Błonnik: 26,6 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	Wtorek 16.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30 g (MLE) Rzodkiewki 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Maślanka (MLE) 200ml	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)
Obiad	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,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	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 20 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2301 kcal Białko: 97,6 g Tłuszcze: 76,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,35 g Węglowodany: 318,4 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 4,7 g Błonnik: 39,9 g	Energia: 2112 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 58 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 314,1 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 32,8 g	Energia: 2130 kcal Białko: 92,4 g Tłuszcze: 81,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 264 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 2,9 g Błonnik: 42,5 g	Energia: 2112 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 58 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 314,1 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 32,8 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Środa 17.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</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> ) Kluski śląskie gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą ( <b>GLU, SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kluski śląskie gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą ( <b>GLU, SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa grochowa 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kluski śląskie gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą ( <b>GLU, SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kluski śląskie gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą ( <b>GLU, SEL</b> ) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) 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: 2267 kcal Białko: 81,9 g Tłuszcze: 60,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,5 g Węglowodany: 356,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,5 g Błonnik: 40 g	Energia: 2145 kcal Białko: 75,1 g Tłuszcze: 53,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 352,1 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7 g Błonnik: 30,2 g	Energia: 2092 kcal Białko: 98,5 g Tłuszcze: 68,6 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 275 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,2 g Błonnik: 41,1 g	Energia: 2145 kcal Białko: 75,1 g Tłuszcze: 53,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 352,1 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7 g Błonnik: 30,2 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 18.06.2026			
	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	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Surówka wiosenna 100 g Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Surówka wiosenna 100 g Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt.(MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Rzodkiewki 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(GLU,ŻYT) 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: 2292 kcal Białko: 105,6 g Tłuszcze: 71,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 323 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2204 kcal Białko: 105 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 312,2 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 5,8 g Błonnik: 27,1 g	Energia: 2002 kcal Białko: 103,4 g Tłuszcze: 62,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 267,8 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 3,4 g Błonnik: 38,6 g	Energia: 2204 kcal Białko: 105 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 312,2 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 5,8 g Błonnik: 27,1 g

**Płatki jęczmieńne/ 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 19.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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 minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, 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 30 g (MLE, 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 (MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g (MLE, 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 (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: 2071 kcal Białko: 71,8 g Tłuszcze: 62,2 g W tym nasycone kw. tł.: 17 g Węglowodany: 311,65 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5 g Błonnik: 30 g	Energia: 2012 kcal Białko: 71,7 g Tłuszcze: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,75 g Węglowodany: 313,8 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,7 g Błonnik: 27,7 g	Energia: 1862 kcal Białko: 75,3 g Tłuszcze: 66,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,6 g Węglowodany: 240,8 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,6 g Błonnik: 35,5 g	Energia: 2012 kcal Białko: 71,7 g Tłuszcze: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,75 g Węglowodany: 313,8 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,7 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, kolacja- zamiast serek z ziołami- salceson

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 20.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30g (MLE) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,JAJ) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,JAJ, MLE) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,JAJ) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,JAJ, MLE) Woda 200ml
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2020 kcal Białko: 102,8 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,5 g Węglowodany: 266,8 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 4 g Błonnik: 48 g	Energia: 1969 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcze: 50,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,65 g Węglowodany: 285g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 29,5g	Energia: 1991 kcal Białko: 98,3 g Tłuszcze: 72,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 245,3 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,2 g Błonnik: 49,1 g	Energia: 1969 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcze: 50,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,65 g Węglowodany: 285g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 29,5g

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 21.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) 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: 2097 kcal Białko: 87,2 g Tłuszcze: 66,5 g W tym nasycone kw. tł.: 28 g Węglowodany: 295,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,35 g Błonnik 33,8 g	Energia: 1992 kcal Białko: 86,35 g Tłuszcze: 57,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 295,6 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,3 g Błonnik: 28,6 g	Energia: 1879 kcal Białko: 84,3 g Tłuszcze: 66 g W tym nasycone kw. tł.: 26,35 g Węglowodany: 243,5 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 3,7 g Błonnik: 38,9 g	Energia: 1992 kcal Białko: 86,35 g Tłuszcze: 57,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 295,6 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,3 g Błonnik: 28,6 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 22.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 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) Wędlina wieprzowa 10 g (SOJ) Rzodkiewki 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 10 g (SOJ) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 10 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 10 g (SOJ) 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) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Rzodkiewki 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2064 kcal Białko: 79,2 g Tłuszcz: 57,35 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 316,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,6 g Błonnik: 30,3 g	Energia: 2101 kcal Białko: 80,2 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 328,6 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,6 g Błonnik: 25,9 g	Energia: 1802 kcal Białko: 84,4 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,1 g Węglowodany: 243,9 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,8 g Błonnik: 33,1 g	Energia: 2101 kcal Białko: 80,2 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 328,6 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,6 g Błonnik: 25,9 g

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

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Wtorek 23.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g 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>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 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 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: 2438 kcal Białko: 99,8 g Tłuszcz: 71,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,55 g Węglowodany: 364,6 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,8 g Błonnik: 42,3 g	Energia: 2408 kcal Białko: 98,7 g Tłuszcz: 70,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 364,3 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 37 g	Energia: 2205 kcal Białko: 93,1 g Tłuszcz: 70,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 308,4 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,7 g Błonnik: 44,9 g	Energia: 2408 kcal Białko: 98,7 g Tłuszcz: 70,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 364,3 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 37 g

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

Posiłek	Środa 24.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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 kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Z cebulą Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Sos warzywny 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Sos warzywny 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Sos warzywny 50ml (GLU,MLE,SEL) 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 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: 2293 kcal Białko: 75,1 g Tłuszcz: 82,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 314,5 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,2 g Błonnik: 22,9 g	Energia: 2235 kcal Białko: 74,6 g Tłuszcz: 76,65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 318,11 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 19,65 g	Energia: 2047 kcal Białko: 69,8 g Tłuszcz: 81 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 257,4 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6,2 g Błonnik: 25,8 g	Energia: 2235 kcal Białko: 74,6 g Tłuszcz: 76,65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 318,11 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 19,65 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

**ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR**

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Czwartek 25.06.2026

Posiłek	Czwartek 25.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) 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 (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) 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 brzoskwiinowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiinowy, 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 brzoskwiinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2540 kcal Białko: 105,6 g Tłuszcz: 92 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 331,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,1 g Błonnik: 32,7 g	Energia: 2376 kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 79 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 325,1 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,2 g Błonnik: 26,5 g	Energia: 2315 kcal Białko: 118 g Tłuszcz: 96,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,9 g Węglowodany: 246,8 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 4,4 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 2376 kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 79 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 325,1 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,2 g Błonnik: 26,5 g

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

Posiłek

Piątek 26.06.2026

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

	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	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (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: 2209 kcal Białko: 101,9 g Tłuszcz: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 311,4 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,2 g Błonnik: 40,4 g	Energia: 1904 kcal Białko: 90,9 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 268,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,5 g Błonnik: 34,7 g	Energia: 1996 kcal Białko: 97,3 g Tłuszcz: 61,25 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 268,8 g W tym cukry: 49,4 g Sól: 3,4 g Błonnik: 44,4 g	Energia: 1904 kcal Białko: 90,9 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 268,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,5 g Błonnik: 34,7 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

	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> Pasta z kurczaka 50 g <b>(MLE)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50g <b>(MLE)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g <b>(GLU,ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50g <b>(MLE)</b> Serek z koperkiem <b>(MLE)</b> 30g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU,ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50g <b>(MLE)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	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>
Obiad	Kapuśniak 350ml <b>(SEL)</b> Kasza kuskus gotowana 200 g Żołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 g <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda z 200ml	Kapuśniak 350ml <b>(SEL)</b> Kasza kuskus gotowana 200 g Żołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 g <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda 200ml	Kapuśniak 350ml <b>(SEL)</b> Kasza kuskus gotowana 200 g Żołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 g <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda 200ml	Kapuśniak 350ml <b>(SEL)</b> Kasza kuskus gotowana 200 g Żołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 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 drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT, SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g <b>(GLU,ŻYT)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g <b>(GLU,ŻYT, SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g <b>(GLU,ŻYT, SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтетowa 20 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g <b>(GLU,ŻYT, SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 20 g <b>(MLE)</b> Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g <b>(GLU,ŻYT)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Paszтетowa 20 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g <b>(GLU,ŻYT, SOJ)</b> Masło 5g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 20 g <b>(MLE)</b> Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2022 kcal Białko: 99,8 g Tłuszcz: 50,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 296,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7 g Błonnik: 31,1 g	Energia: 1991 kcal Białko: 98,6 g Tłuszcz: 49,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 295,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8 g Błonnik: 25,6 g	Energia: 2008 kcal Białko: 94,5 g Tłuszcz: 58,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25 g Węglowodany: 274,6 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 6 g Błonnik: 36,1 g	Energia: 1991 kcal Białko: 98,6 g Tłuszcz: 49,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 295,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8 g Błonnik: 25,6 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

	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 brzoskwinowy, 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 brzoskwinowy, 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 brzoskwinowy, 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 kalafiorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 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 15 g Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek świeży (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 świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 5g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 15 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (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 świeży 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 świeży (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 świeży 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 świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2306 kcal Białko: 110,8 g Tłuszcz: 53,7 g W tym nasycone kw. tł.: 16,6 g Węglowodany: 354,5 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 8,1 g Błonnik: 38,9 g	Energia: 2276 kcal Białko: 109,65 g Tłuszcz: 52,8 g W tym nasycone kw. tł.: 16,5 g Węglowodany: 354,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8,5 g Błonnik: 33,6 g	Energia: 2007 kcal Białko: 115,9 g Tłuszcz: 52,9 g W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g Węglowodany: 289,9 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 7,3 g Błonnik: 41,5 g	Energia: 2276 kcal Białko: 109,65 g Tłuszcz: 52,8 g W tym nasycone kw. tł.: 16,5 g Węglowodany: 354,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8,5 g Błonnik: 33,6 g

**ZOL 1 – ZAWSZE POMIDOR**

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

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
<p><b>Poniedziałek</b> <b>15.06.26</b></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  <b>Zupa ogórkowa:</b>  <b>Składniki:</b> Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>
<p><b>Wtorek</b> <b>16.06.</b></p>	<p><b>Krem z cukinii i kalafiora</b>  <b>Składniki:</b> Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony  <b>Surówka warmińska:</b>  <b>Składniki:</b> marchew, majonez (olej roślinny rzepakowy (63%), woda, żółtko jaja (3,9%), ocet spirytusowy, 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  <b>Pasta rybna:</b>  Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz  Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>
<p><b>Środa</b> <b>17.06.</b></p>	<p><b>Zupa grochowa:</b>  <b>Składniki:</b> Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz.  <b>Potrąwka warzywna</b>  <b>Składniki:</b> Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól  <b>Kluski śląskie:</b>  <b>Składniki:</b> mąka ziemniaczana, ziemniaki, jajka, płatki ziemniaczane, woda, sól</p>
<p><b>Czwartek</b> <b>18.06.</b></p>	<p><b>Zupa jarzynowa:</b>  <b>Składniki:</b> Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda,</p>

	<p>ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <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>Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem</b>  <b>Składniki:</b> ziemniaki krojone w plastry, mięso drobiowe z kurczaka, włoszczyzna paski, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek</p>
<p><b>Piątek</b>  <b>19.06.</b></p>	<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>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b>  <b>Składniki:</b> Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Sos o smaku cytrynowym:</b>  <b>Składniki:</b> mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz</p> <p><b>Paluszki rybne:</b>  <b>Składniki:</b> Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy</p> <p><b>Surówka firmowa- z kapusty kiszzonej:</b>  <b>Składniki:</b> 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>
<p><b>Sobota</b>  <b>20.06.26</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>Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami</b>  <b>Składniki:</b> Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Łazanki w sosie szpinakowym</b>  <b>Składniki:</b> Makaron łazanki, szpinak, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek</p> <p><b>Zupa brokułowa:</b>  <b>Składniki:</b> brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól,</p>

	pieprz, ziele angielskie, liść laurowy
<b>Niedziela</b> <b>21.06.26</b>	<p><b>Pasta z kurczaka</b> Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól</p> <p><b>Zupa szpinakowa:</b> Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łożsicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami:</b> Składniki: Mięso drobiowe, mięso wieprzowe, włoszczyzna, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Sos jasny:</b> Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
<b>Poniedziałek</b> <b>22.06.26</b>	<p><b>Pasta jajeczna:</b> <b>Składniki:</b> Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p><b>Zupa buraczkowa:</b> <b>Składniki:</b> burak, włoszczyzna kostka, ziemniaki, mąka ziemniaczana, przyprawy, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p><b>Kurczak curry po chińsku z ryżem i warzywami:</b> <b>Składniki:</b> Mięso z piersi kurczaka, curry, słodka papryka, cebula, czosnek, imbir, mieszanka warzyw chińska, ryż biały, papryka, kremówka łożsicka, mąka ziemniaczana, pszenna, sól, pieprz, czosnek</p>
<b>Wtorek</b> <b>23.06.26</b>	<p><b>Krupnik:</b> Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Goląbek niezawijany:</b> Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Sos pomidorowy z warzywami:</b></p>

	Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała
<b>Środa</b> <b>24.06.26</b>	<p><b>Salatka jarzynowa:</b>  <b>Składniki:</b> majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka</p> <p><b>Barszcz biały z kielbasą</b>  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>Pyzy z mięsem</b>  Składniki: ziemniaki, mąka pszenna, ziemniaczana, mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, majeranek</p>
<b>Czwartek</b> <b>25.06.26</b>	<p><b>Pasta rybna:</b>  Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz</p> <p>Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p><b>Zupa pomidorowa z makaronem</b>  Składniki: Koncentrat pomidorowy, makaron biały, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Surówka ukraińska</b>  Składniki: Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p>
<b>Piątek</b> <b>26.06.26</b>	<p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego:</b>  Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Surówka ukraińska</b>  Składniki: Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p> <p><b>Krem z zielonego groszku:</b>  Składniki: Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p>
<b>Sobota</b> <b>27.06.26</b>	<p><b>Pasta z kurczaka</b>  Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól</p> <p><b>Żołądki drobiowe, sos pomidorowy z warzywami:</b>  Składniki: żołądki drobiowe, koncentrat pomidorowy, puplpa pomidorowa, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele</p>

	<p>angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek</p> <p><b>Kapuśniak:</b> Składniki: Kapusta kiszona, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>
<p><b>Niedziela</b> <b>28.06.26</b></p>	<p><b>Zupa kalafiorowaz ryżem:</b> Składniki: kalafior, włoszczyzna, ryż biały, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p><b>Kotlet panierowany drobiowy:</b> Składniki: mięso drobiowe, jajka, bułka tarta, sól, pieprz</p> <p><b>Sos jasny:</b> Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Surówka z buraka:</b> Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna, pieprz mielony, kwas cytrynowy</p>

#### 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,

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

### **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, sól żytni

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

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

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

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

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

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

#### **Ser żółty:**

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

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

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

#### **Szynka mocno wędzona**

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

#### **Półdwica Ani**

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

### **Pierś wędzona**

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

### **Pasztet indykpol**

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

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

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

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

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

### **Dżem brzoskwiniowy:**

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

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

### **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**

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

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

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

### **Zaprawa cytrynowa:**

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

### **Paprykarz szczeciński:**

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

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

### **Serek wiejski:**

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

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

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

### **Serek homogenizowany:**

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

### **Jogurt owocowy:**

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

### **Kefir:**

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

### **Hummus:**

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

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

#### **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

#### **Półdwica 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.

## Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

### **Pierś królewska z kurcząt- produkt z połączonych kawałków 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%