

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek			
	13.07.2026			
	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 w całości na wszystkie diety 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	Kapuśniak 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Kapuśniak 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Kapuśniak 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Kapuśniak 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 brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, 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 brzoskwiniowy, 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: 2114 kcal Białko: 88,5 g Tłuszcze: 54,6 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 321,55 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,4 g Błonnik: 26,35 g	Energia: 1975 kcal Białko: 81,7 g Tłuszcze: 43,9 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 321,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8,4 g Błonnik: 21,1 g	Energia: 1828 kcal Białko: 97,85 g Tłuszcze: 51,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 242,9 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,6 g Błonnik: 28,9 g	Energia: 1975 kcal Białko: 81,7 g Tłuszcze: 43,9 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 321,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8,4 g Błonnik: 21,1 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Wtorek 14.07.2026			
	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 Pomidor 80 g w całości na wszystkie diety 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) Pomidor 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	Krupnik z kuskusem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany 100 g (JAJ) Sos pieczarkowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krupnik z kuskusem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany 100 g (JAJ) Sos pieczarkowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krupnik z kuskusem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany 100 g (JAJ) Sos pieczarkowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krupnik z kuskusem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany 100 g (JAJ) Sos pieczarkowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE 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: 2284 kcal Białko: 88,7 g Tłuszcze: 62,25 g W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g Węglowodany: 349,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,4 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 2254 kcal Białko: 87,6 g Tłuszcze: 61,35 g W tym nasycone kw. tł.: 18,8 g Węglowodany: 348,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 28,3 g	Energia: 1992 kcal Białko: 84,6 g Tłuszcze: 66,45 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 265,1 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,8 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 2254 kcal Białko: 87,6 g Tłuszcze: 61,35 g W tym nasycone kw. tł.: 18,8 g Węglowodany: 348,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 28,3 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Środa 15.07.2026			
	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) Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 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 świeży (bez skóry) 80g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek świeży 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 świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa grochowa 350 ml (GLU,SEL) Naleśniki z warzywami zapiekane z serem 2szt. (GLU,MLE,JAJ,SEL) Sos koperkowy na zimno 50 ml (MLE) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml (GLU,SEL) Naleśniki z warzywami zapiekane z serem 2szt. (GLU,MLE,JAJ,SEL) Sos koperkowy 50 ml (MLE) Woda 200ml	Zupa grochowa 350 ml (GLU,SEL) Naleśniki z warzywami zapiekane z serem 2szt. (GLU,MLE,JAJ,SEL) Sos koperkowy 50 ml (MLE) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml (GLU,SEL) Naleśniki z warzywami zapiekane z serem 2szt. (GLU,MLE,JAJ,SEL) Sos koperkowy 50 ml (MLE) 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) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g w całości na wszystkie diety Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 15 g (SOJ) Jajko gotowane 1 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2094 kcal Białko: 87,35 g Tłuszcze: 60,7 g W tym nasycone kw. tł.: 22,1 g Węglowodany: 305,6 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,85 g Błonnik: 31,6 g	Energia: 1973 kcal Białko: 80,6 g Tłuszcze: 53,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22 g Węglowodany: 301,3 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 7,6 g Błonnik: 22,1 g	Energia: 1862 kcal Białko: 93,3 g Tłuszcze: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 28,1 g Węglowodany: 235,35 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 4,6 g Błonnik: 28,4 g	Energia: 1973 kcal Białko: 80,6 g Tłuszcze: 53,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22 g Węglowodany: 301,3 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 7,6 g Błonnik: 22,1 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Czwartek 16.07.2026			
	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 z białych warzyw 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z białych warzyw 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z białych warzyw 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z białych warzyw 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 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) Pomidor 40 g w całości na wszystkie diety 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) Pomidor 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) Pomidor 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) Pomidor 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: 2376 kcal Białko: 104,3 g Tłuszcze: 84,6 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 309,6 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 6,7 g Błonnik: 32,4 g	Energia: 2253 kcal Białko: 106,1 g Tłuszcze: 71,3 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 309,65 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7,6 g Błonnik: 27 g	Energia: 2082 kcal Białko: 102,1 g Tłuszcze: 75,8 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 254,4 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,1 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 2253 kcal Białko: 106,1 g Tłuszcze: 71,3 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 309,65 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7,6 g Błonnik: 27 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Piątek 17.07.2026			
	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 brukselkowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (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: 2309 kcal Białko: 93,3 g Tłuszcze: 65,1 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 349,3 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6 g Błonnik: 39,65 g	Energia: 2285 kcal Białko: 92,2 g Tłuszcze: 64,2 g W tym nasycone kw. tł.: 23,65 g Węglowodany: 349 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7 g Błonnik: 34,4 g	Energia: 2257 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 67,2 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 322,1 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 40,9 g	Energia: 2285 kcal Białko: 92,2 g Tłuszcze: 64,2 g W tym nasycone kw. tł.: 23,65 g Węglowodany: 349 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7 g Błonnik: 34,4 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 18.07.2026			
	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 brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30g (MLE) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa owocowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka z serc drobiowych z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa owocowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka z serc drobiowych z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa owocowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka z serc drobiowych z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa owocowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Potrawka z serc drobiowych z warzywami i kaszą kuskus 350 g (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) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlna 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) Wędlna 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) Wędlna 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) Wędlna 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) Wędlna 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) Wędlna 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) Wędlna 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) Wędlna drobiowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2198 kcal Białko: 101 g Tłuszcze: 68,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,1 g Węglowodany: 300 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 3,2 g Błonnik: 30,9 g	Energia: 2156 kcal Białko: 100,85 g Tłuszcze: 65,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 300,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,3 g Błonnik: 26 g	Energia: 2168 kcal Białko: 96,55 g Tłuszcze: 74,6 g W tym nasycone kw. tł.: 27,4 g Węglowodany: 278,5 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 3,4 g Błonnik: 35,9 g	Energia: 2156 kcal Białko: 100,85 g Tłuszcze: 65,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 300,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,3 g Błonnik: 26 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Niedziela 19.07.2026			
	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 w całości na wszystkie diety 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 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Kalań gotowany z bułką tartą 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Kalań gotowany z masłem 100 g (MLE) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Kalań gotowany z masłem 100 g (MLE) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Kalań gotowany z masłem 100 g (MLE) Sos pietruszkowy 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 STARKOWANE 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: 2238 kcal Białko: 93,7 g Tłuszcze: 74,4 g W tym nasycone kw. tł.: 33,5 g Węglowodany: 305,7 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,9 g Błonnik: 31,8 g	Energia: 2078 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcze: 60,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25,4 g Węglowodany: 301,4 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,8 g Błonnik: 26,3 g	Energia: 1977 kcal Białko: 93,9 g Tłuszcze: 66,75 g W tym nasycone kw. tł.: 27,9 g Węglowodany: 253,7 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,1 g Błonnik: 37,6 g	Energia: 2078 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcze: 60,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25,4 g Węglowodany: 301,4 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,8 g Błonnik: 26,3 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek 20.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala strogonoff z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Kasza jęczmienna 200 g Gulasz ala strogonoff z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala strogonoff z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Kasza jęczmienna 200 g Gulasz ala strogonoff z warzywami 150 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) Pomidor 40g w całości na wszystkie diety 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) Pomidor 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) Pomidor 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) Pomidor 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: 2119 kcal Białko: 84,9 g Tłuszcz: 58,1 g W tym nasycone kw. tł.: 17,1 g Węglowodany: 316,75 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 5,8 g Błonnik: 29,2 g	Energia: 2110 kcal Białko: 80,4 g Tłuszcz: 57,2 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 329,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,8 g Błonnik: 25,9 g	Energia: 1857 kcal Białko: 90,1 g Tłuszcz: 57,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 243,9 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5 g Błonnik: 32 g	Energia: 2110 kcal Białko: 80,4 g Tłuszcz: 57,2 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 329,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,8 g Błonnik: 25,9 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Wtorek 21.07.2026			
	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) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g w całości na wszystkie diety Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet drobiowy z cukinią i warzywami pieczony (GLU,JAJ) Surówka z marchewki 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet drobiowy z cukinią i warzywami pieczony (GLU,JAJ) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet drobiowy z cukinią i warzywami pieczony (GLU,JAJ) Surówka z marchewki 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet drobiowy z cukinią i warzywami pieczony (GLU,JAJ) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2353 kcal Białko: 129,35 g Tłuszcz: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 19,1 g Węglowodany: 326 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,3 g Błonnik: 48,3 g	Energia: 2303 kcal Białko: 128,1 g Tłuszcz: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 23,8 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,3 g Błonnik: 39 g	Energia: 2212 kcal Białko: 134,1 g Tłuszcz: 69,9 g W tym nasycone kw. tł.: g Węglowodany: 276,65 g W tym cukry: g Sól: 4,5 g Błonnik: 49 g	Energia: 2303 kcal Białko: 128,1 g Tłuszcz: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 23,8 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,3 g Błonnik: 39 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Środa 22.07.2026			
	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) Kluski ziemniaczane 250g (GLU,JAJ) Okrasa 50 g Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250g (GLU,JAJ) Twaróg 50 g (MLE) Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250g (GLU,JAJ) Twaróg 50 g (MLE) Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250g (GLU,JAJ) Twaróg 50 g (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 szynką 10g (MLE) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z szynką (MLE) 10g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z szynką(MLE) 10g Ogórek kiszony 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z szynką (MLE) 10g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z szynką 20g (MLE) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z szynką (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Serek z szynką (MLE) 20g Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Serek z szynką (MLE) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2319 kcal Białko: 100,2 g Tłuszcz: 74,3 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 316 g W tym cukry: 52,5 g Sól: 7,9 g Błonnik: 25,1 g	Energia: 2282 kcal Białko: 103,2 g Tłuszcz: 70,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25,5 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 8 g Błonnik: 18,7 g	Energia: 2066 kcal Białko: 99 g Tłuszcz: 70,3 g W tym nasycone kw. tł.: 27,2 g Węglowodany: 258,6 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 5 g Błonnik: 26,75 g	Energia: 2282 kcal Białko: 103,2 g Tłuszcz: 70,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25,5 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 8 g Błonnik: 18,7 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Czwartek 23.07.2026			
	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 ryżem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i warzywami 300 g Surówka z buraka 100g Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i warzywami 300 g Surówka z buraka 100g Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i warzywami 300 g Surówka z buraka 100g Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem i warzywami 300 g Surówka z buraka 100g 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) Pomidor 40 g w całości na wszystkie diety 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) Pomidor 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 Pomidor 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) Pomidor 40 g	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2382 kcal Białko: 100,7 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 345,65 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,2 g Błonnik: 37,1 g	Energia: 2352 kcal Białko: 99,6 g Tłuszcz: 71 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 345,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,2 g Błonnik: 31,8 g	Energia: 2147 kcal Białko: 111,4 g Tłuszcz: 76,2 g W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g Węglowodany: 261,3 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 5,45 g Błonnik: 39,6 g	Energia: 2352 kcal Białko: 99,6 g Tłuszcz: 71 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 345,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,2 g Błonnik: 31,8 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Piątek 24.07.2026			
	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 jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Surówka wiosenna 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Surówka wiosenna 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100g Sos o smaku cytrynowym 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) Serek topiony 30 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g w całości na wszystkie diety 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: 2148 kcal Białko: 87,3 g Tłuszcz: 66,55 g W tym nasycone kw. tł.: 24,1 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,4 g Błonnik: 36,2 g	Energia: 1873 kcal Białko: 73,3 g Tłuszcz: 62,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,1 g Węglowodany: 263,3 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,9 g Błonnik: 30,4 g	Energia: 1929 kcal Białko: 82,7 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 267,7 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,6 g Błonnik: 40,2 g	Energia: 1873 kcal Białko: 73,3 g Tłuszcz: 62,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,1 g Węglowodany: 263,3 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,9 g Błonnik: 30,4 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 25.07.2026			
	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 w całości na wszystkie diety 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	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Chłodnik z botwinki 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i ryżem 350 g (SEL) Woda z 200ml	Chłodnik z botwinki 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i ryżem 350 g (SEL) Woda 200ml	Chłodnik z botwinki 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i ryżem 350 g (SEL) Woda 200ml	Chłodnik z botwinki 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i ryżem 350 g (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: 2066 kcal Białko: 91,4 g Tłuszcz: 62,3 g W tym nasycone kw. tł.: 23,8 g Węglowodany: 295,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 4,4 g Błonnik: 34,2 g	Energia: 2038 kcal Białko: 90,2 g Tłuszcz: 61,4 g W tym nasycone kw. tł.: 23,8 g Węglowodany: 294,5 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,4 g Błonnik: 28,7 g	Energia: 2055 kcal Białko: 86,1 g Tłuszcz: 71 g W tym nasycone kw. tł.: 28,5 g Węglowodany: 273,3 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 3,5 g Błonnik: 39,3 g	Energia: 2038 kcal Białko: 90,2 g Tłuszcz: 61,4 g W tym nasycone kw. tł.: 23,8 g Węglowodany: 294,5 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,4 g Błonnik: 28,7 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Niedziela 26.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g w całości na wszystkie diety Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, 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 z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (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: 51,8 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: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 36,6 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: 50,1 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: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 36,6 g

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

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
Poniedziałek 13.07.26	Sos bolognese z mięsem wieprzowym i makaronem Składniki: Łopatka mielona, włoszczyzna, makaron bezjajeczny, z pszenicy durum, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, bazylia, sól, pieprz, czosnek Kapuśniak: Składniki: Kapusta młoda, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz
Wtorek 14.07.	Krupnikz kuskusem: Składniki: Kasza kuskus, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Pasta rybna: Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól Gołąbek niezawijany: Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka Sos pieczarkowy z warzywami: Składniki: pieczarki, cebula, kremówka łosicka, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała
Środa 15.07.	Zupa grochowa: Składniki: Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Naleśniki z warzywami i serem: Składniki: mąka pszenna, mleko 3,2%, olej rzepakowy, jajka, woda, sól, włoszczyzna, pieprz, ser żółty Sos koperkowy: Składniki: śmietana- kremówka łosicka, koperek, czosnek, sól, pieprz
Czwartek 16.07.	Surówka warmińska: Składniki: 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 Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała Krem z białych warzyw:

	Składniki: Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony
Piątek 17.07.	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz Zupa brukselkowa z ryżem: Składniki: ryż biały, brukselka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Ryba po grecku: Składniki: 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
Sobota 18.07.26	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Zupa owocowa z makaronem: Składniki: kisiel truskawkowy, truskawka, wiśnia mrożona, makaron pszenny, kremówka łośicka, Cukier Potrąwka z serduszek z warzywami Składniki: serduszka drobiowe, marchew, cebula, ogórek kiszony, papryka, sos o smaku śmietankowym: kremówka łośicka, mąka pszenna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek
Niedziela 19.06.26	Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól Zupa szpinakowa: Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Devolay Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka Sos pietruszkowy:

	Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, pietruszka natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała
Poniedziałek 20.07.26	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Gulasz ala stroganof: Składniki: mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie Zupa barszcz czerwony: Składniki: koncentrat buraczany, włoszczyzna, woda, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, ziele angielskie
Wtorek 21.07.26	Zupa brokułowa: Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Kotlet drobiowy z cukinią I warzywami: Składniki: Mięso drobiowe, cukinia, włoszczyzna, pieprz, sól, jajka Surówka z marchwi: Składniki: marchew, Cukier, rodzynki, kwas cytrynowy Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, koperek, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała
Środa 22.07.26	Salatka jarzynowa: Składniki: majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka Barszcz biały z kielbasą 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

	Kluski ziemniaczane z okrasą: Składniki: Jajka, ziemniaki, mąka pszenna, kielbasa, cebula, pieprz, sól
Czwartek 23.07.26	Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól Zupa pomidorowa z ryżem Składniki: Koncentrat pomidorowy, ryż biały, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem Składniki: ziemniaki krojone w plastry, mięso drobiowe z kurczaka, włoszczyzna paski, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek Surówka z buraka: Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna, pieprz mielony, kwas cytrynowy
Piątek 24.07.26	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz Kotlet rybny pieczony Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz Sos o smaku cytrynowym: Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łośicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz Surówka wiosenna: Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek kiszony/ świeży, cukier, sól, olej rzepakowy, koper, pieprz, kwas cytrynowy Zupa jarzynowa: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól
Sobota 25.07.26	Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól Potrąwka warzywna Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycza, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól

	Chłodnik z botwinki: Składniki: botwinka, ziemniaki, maślanka, jogurt naturalny, ogórek świeży, szczypiorek, koperek, sól, pieprz
Niedziela 26.07.26	Zupa z fasolki szparagowej Składniki: Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz Sos jasny z warzywami: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą: Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała

Lista alergenów

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,
 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, słód żytni

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

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

Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

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

Serek topiony: Gouda

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

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, konjak), maltodekstryna, glukoza, stabilizatory (trifosforany, octany sodu), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), aromaty, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Pierś wędzona

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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: 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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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% (ciecierzycza, 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.

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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%