

Szpital w Świecie

Posiłek	Poniedziałek			
	21.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo razowe- pszenno- żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo razowe pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Krupnik (GLU,SEL) 350 ml Makaron z sosem ala bolognese z zieloną soczewicą (GLU,SEL) 350 g Woda 200ml	Krupnik (GLU,SEL) 350 ml Makaron z sosem ala bolognese z zieloną soczewicą (GLU,SEL) 350 g Woda 200ml	Krupnik (GLU,SEL) 350 ml Makaron z sosem ala bolognese z zieloną soczewicą (GLU,SEL) 350 g Woda 200ml	Krupnik (GLU,SEL) 350 ml Makaron z sosem ala bolognese z zieloną soczewicą (GLU,SEL) 350 g Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2288 kcal Białko: 92,4 g Tłuszcz: 46,5 g W tym nasycone kw. tł.: 14,2 g Węglowodany: 387,2 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,7 g Błonnik: 26,65 g	Energia: 2258 kcal Białko: 91,3 g Tłuszcz: 45,6 g W tym nasycone kw. tł.: 14,1 g Węglowodany: 386,9 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,7 g Błonnik: 31,4 g	Energia: 2016 kcal Białko: 98,9 g Tłuszcz: 46,8 g W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g Węglowodany: 307,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 4,4 g Błonnik: 39,3 g	Energia: 2258 kcal Białko: 91,3 g Tłuszcz: 45,6 g W tym nasycone kw. tł.: 14,1 g Węglowodany: 386,9 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,7 g Błonnik: 31,4 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Wtorek			
	22.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem Tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Rosół z makaronem (GLU,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet siekany drobiowy z papryką pieczony (GLU, JAJ) 100g Surówka wiosenna 100 g Sos o smaku śmietankowym (GLU,MLE,SEL) 50 ml Woda 200ml	Rosół z makaronem (GLU,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet siekany drobiowy z papryką pieczony (GLU, JAJ) 100g Brokuł gotowany 100 g Sos o smaku śmietankowym (GLU,MLE,SEL) 50 ml Woda 200ml	Rosół z makaronem (GLU,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet siekany drobiowy z papryką pieczony (GLU, JAJ) 100g Surówka wiosenna 100 g Sos o smaku śmietankowym (GLU,MLE,SEL) 50 ml Woda 200ml	Rosół z makaronem (GLU,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet siekany drobiowy z papryką pieczony (GLU, JAJ) 100g Brokuł gotowany 100 g Sos o smaku śmietankowym (GLU,MLE,SEL) 50 ml Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ser żółty 15 g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ser żółty 15 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z wątróbki 30g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2265 kcal Białko: 107,5 g Tłuszcz: 71,4 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 305,8 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 8 g Błonnik: 30,3 g	Energia: 2139 kcal Białko: 101,3 g Tłuszcz: 66,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,3 g Węglowodany: 291,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 8,2 g Błonnik: 22,1 g	Energia: 2019 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcz: 71,55 g W tym nasycone kw. tł.: 25,45 g Węglowodany: 249,1 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 5,7 g Błonnik: 33,2 g	Energia: 2139 kcal Białko: 101,3 g Tłuszcz: 66,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,3 g Węglowodany: 291,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 8,2 g Błonnik: 22,1 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Środa			
	23.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt.	Kefir 200 ml (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt.
Obiad	Krem z buraka (MLE,SEL) 350ml Pierogi z mięsem (GLU, JAJ, SEL) 6 szt. Cebula 50 g Woda 200 ml	Krem z buraka (MLE,SEL) 350 ml Pierogi z mięsem (GLU, JAJ, SEL) 6 szt. Sos warzywny 50ml Woda 200 ml	Krem z buraka (MLE,SEL) 350 ml Pierogi z mięsem (GLU, JAJ, SEL) 6 szt. Sos warzywny 50ml Woda 200 ml	Krem z buraka (MLE,SEL) 350 ml Pierogi z mięsem (GLU, JAJ, SEL) 6 szt. Sos warzywny 50ml Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Pasta rybna 50 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Pasta rybna 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Pasta rybna 50g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna (MLE) 50 g Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo pszenno- żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2409 kcal Białko: 105,4 g Tłuszcz: 90,4 g W tym nasycone kw. tł: 25,1 g Węglowodany: 299,8 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,4 g Błonnik: 6,4 g	Energia: 2393 kcal Białko: 109,3 g Tłuszcz: 85,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 307,2 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 7,7 g Błonnik: 23,8 g	Energia: 2175 kcal Białko: 111,4 g Tłuszcz: 85,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 242,9 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,4 g Błonnik: 31,7 g	Energia: 2393 kcal Białko: 109,3 g Tłuszcz: 85,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 307,2 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 7,7 g Błonnik: 23,8 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Czwartek			
	24.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)
	Zupa kalafiorowa z ryżem (GLU,MLE,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym (GLU,MLE,SEL) 1 szt. Surówka z marchewki z majonezem (GOR) 100 g Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa z ryżem (GLU,MLE,SEL) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym (GLU,MLE,SEL) 1 szt. Marchewka gotowana 100 g Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa z ryżem (GLU,MLE,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym (GLU,MLE,SEL) 1 szt. Surówka z marchewki z majonezem (GOR) 100g Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa z ryżem (GLU,MLE,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym (GLU,MLE,SEL) 1 szt. Marchewka gotowana 100 g Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
2 kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Serek topiony (MLE) 20 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g
Wartość odżywcza	Energia: 2473 kcal Białko: 93,8 g Tłuszcz: 84,1 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 345,3 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 4,7 g Błonnik: 38,8 g	Energia: 2330 kcal Białko: 95 g Tłuszcz: 70,2 g W tym nasycone kw. tł.: 27 g Węglowodany: 343,2 g W tym cukry: 52,5 g Sól: 6 g Błonnik: 32,7 g	Energia: 2222 kcal Białko: 89,35 g Tłuszcz: 80,4 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 290,6 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 3 g Błonnik: 43,4 g	Energia: 2330 kcal Białko: 95 g Tłuszcz: 70,2 g W tym nasycone kw. tł.: 27 g Węglowodany: 343,2 g W tym cukry: 52,5 g Sól: 6 g Błonnik: 32,7 g

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

Posiłek	Piątek 25.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Ser żółty 30 g (MLE) Pomidor 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z groszku zielonego (GLU,MLE,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku (GLU,MLE, RYB, SEL) 150 g Woda 200 ml	Krem z groszku zielonego (GLU,MLE,SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku (GLU,MLE, RYB, SEL) 150 g Woda 200 ml	Krem z groszku zielonego (GLU,MLE,SEL) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku (GLU,MLE, RYB, SEL) 150 g Woda 200 ml	Krem z groszku zielonego (GLU,MLE,SEL) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku (GLU,MLE, RYB, SEL) 150 g Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlna wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2219 kcal Białko: 100,8 g Tłuszcz: 67,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 309 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 5,6 g Błonnik: 37,1 g	Energia: 2185 kcal Białko: 95,4 g Tłuszcz: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 309,9 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,4 g Błonnik: 31,6 g	Energia: 1964 kcal Białko: 95,9 g Tłuszcz: 64,5 g W tym nasycone kw. tł.: 24,55 g Węglowodany: 253,5 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,6 g Błonnik: 39,9 g	Energia: 2185 kcal Białko: 95,4 g Tłuszcz: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 309,9 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,4 g Błonnik: 31,6 g

Szpital w Świecie

Posiłek	Sobota			
	26.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (SOJ) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Twaróg w kostce 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Ryżanka 350 ml (GLU,SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków z warzywami w sosie o smaku śmietankowym 350g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Ryżanka 350 ml (GLU,SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków z warzywami w sosie o smaku śmietankowym 350g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Ryżanka 350 ml (GLU,SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków z warzywami w sosie o smaku śmietankowym 350g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Ryżanka 350 ml (GLU,SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków z warzywami w sosie o smaku śmietankowym 350g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Maślanka 200 ml (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30g (MLE) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 30 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (SOJ, GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 1947 kcal Białko: 80,8 g Tłuszcz: 59 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2 g Węglowodany: 276,6 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,4 g Błonnik: 28,4 g	Energia: 1928 kcal Białko: 79,7 g Tłuszcz: 54,9 g W tym nasycone kw. tł.: 16,3 g Węglowodany: 287,5 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,2 g Błonnik: 25,3 g	Energia: 1918 kcal Białko: 90,65 g Tłuszcz: 57,9 g W tym nasycone kw. tł.: 17,9 g Węglowodany: 258,6 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 3,5 g Błonnik: 34,9 g	Energia: 1928 kcal Białko: 79,7 g Tłuszcz: 54,9 g W tym nasycone kw. tł.: 16,3 g Węglowodany: 287,5 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,2 g Błonnik: 25,3 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Niedziela 27.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem 350g (MLE,SEL) Fasola szparagowa gotowana 100 g Woda 200 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem 350g (MLE,SEL) Fasola szparagowa gotowana 100 g Woda 200 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem 350g (MLE,SEL) Fasola szparagowa gotowana 100 g Woda 200 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem 350g (MLE,SEL) Fasola szparagowa gotowana 100 g Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (SOJ, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (SOJ, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (SOJ, GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (SOJ) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2026 kcal Białko: 79,6 g Tłuszcz: 72,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 271,4 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 30,6 g	Energia: 1996 kcal Białko: 78,5 g Tłuszcz: 71,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 271 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8,7 g Błonnik: 25,4 g	Energia: 1830 kcal Białko: 75,65 g Tłuszcz: 74,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 219,2 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 5,75 g Błonnik: 34,9 g	Energia: 1996 kcal Białko: 78,5 g Tłuszcz: 71,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 271 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8,7 g Błonnik: 25,4 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Poniedziałek			
	28.09.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g 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, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa brukselkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Risotto curry z dynią i ciecierzycą 350 g (SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Risotto curry z dynią i ciecierzycą 350 g (SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL) Risotto curry z dynią i ciecierzycą 350 g (SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 350ml (GLU, MLE, SEL) Risotto curry z dynią i ciecierzycą 350 g (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 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, SOJ) 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 10 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 10 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 10 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2272 kcal Białko: 80,7 g Tłuszcz: 53,5 g W tym nasycone kw.tł.: 15,7 g Węglowodany: 375,9 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,7 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2286 kcal Białko: 77,7 g Tłuszcz: 49,8 g W tym nasycone kw. tł.: 15,8 g Węglowodany: 398,2 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,9 g Błonnik: 35,3 g	Energia: 2188 kcal Białko: 87,1 g Tłuszcz: 52,7 g W tym nasycone kw. tł.: 17,55 g Węglowodany: 351,5 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 7,3 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2286 kcal Białko: 77,7 g Tłuszcz: 49,8 g W tym nasycone kw. tł.: 15,8 g Węglowodany: 398,2 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,9 g Błonnik: 35,3 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Wtorek 29.09.2026			
	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 Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 70 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Krem pomidorowy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe duszone w sosie warzywnym 2 szt. (GLU,MLE,SEL) Surówka ukraińska 100 g Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe duszone w sosie warzywnym 2 szt. (GLU,MLE,SEL) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe duszone w sosie 2szt. (GLU,MLE,SEL) Surówka ukraińska 100 g Woda 200 ml	Krem pomidorowy 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe duszone w sosie warzywnym 2 szt. (GLU,MLE,SEL) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 20 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2347 kcal Białko: 101,8 g Tłuszcz: 76,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 326 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,55 g Błonnik: 39,35 g	Energia: 2293 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcz: 72,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 326,8 g W tym cukry: 52,5 g Sól: 6,6 g Błonnik: 36 g	Energia: 2203 kcal Białko: 106,5 g Tłuszcz: 79,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,1 g Węglowodany: 276,6 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 3,7 g Błonnik: 44,2 g	Energia: 2293 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcz: 72,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 326,8 g W tym cukry: 52,5 g Sól: 6,6 g Błonnik: 36 g

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

Posiłek	Środa 30.09.2026			
	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 truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350g (GLU,MLE) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350g (GLU,MLE) Woda 200ml	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350g (GLU,MLE) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (MLE,SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym 350g (GLU,MLE) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 10g (MLE) Ogórek świeży 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek świeży 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 10g Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem 20g (MLE) Ogórek świeży 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek świeży (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek świeży 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5 g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 20g Ogórek świeży (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2386 kcal Białko: 104,2 g Tłuszcz: 71,4 g W tym nasycone kw. tł.: 25,2 g Węglowodany: 338,4 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 4,7 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 2204 kcal Białko: 94,65 g Tłuszcz: 62,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 326,3 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 28,6 g	Energia: 2139 kcal Białko: 103,7 g Tłuszcz: 70,9 g W tym nasycone kw. tł.: 27,2 g Węglowodany: 274,2 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 3,4 g Błonnik: 39,4 g	Energia: 2204 kcal Białko: 94,65 g Tłuszcz: 62,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 326,3 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 28,6 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Czwartek			
	01.10.2026			
	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 wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty 20 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml
II śniadanie	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Maślanka 150 ml (MLE)	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml
Obiad	Barszcz czerwony 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowo- drobiowa z pieczarkami i ze szpinakiem 100 g (GLU,JAJ) Surówka chińska 100 g Sos o smaku śmietankowym Woda 200ml	Barszcz czerwony 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowo- drobiowa z pieczarkami i ze szpinakiem 100 g (GLU,JAJ) Marchewka gotowana 100 g Sos o smaku śmietankowym Woda 200ml	Barszcz czerwony 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowo- drobiowa z pieczarkami i ze szpinakiem 100 g (GLU,JAJ) Surówka chińska 100 g Sos o smaku śmietankowym Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada wieprzowo- drobiowa z pieczarkami i ze szpinakiem 100 g (GLU,JAJ) Marchewka gotowana 100 g Sos o smaku śmietankowym Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU,JAJ,MLE)	Biszkopty 30 g (GLU,JAJ,MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU,JAJ,MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB,GOR) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB,GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB,GOR) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB,GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 40g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) 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: 2245 kcal Białko: 86,4 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 338 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,6 g Błonnik: 28,6 g	Energia: 2259 kcal Białko: 81,6 g Tłuszcz: 68 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 341,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,5 g Błonnik: 24,4 g	Energia: 2006 kcal Białko: 91,9 g Tłuszcz: 68,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 258,45 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 5,5 g Błonnik: 33,2 g	Energia: 2259 kcal Białko: 81,6 g Tłuszcz: 68 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 341,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,5 g Błonnik: 24,4 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Piątek 02.10.2026			
	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) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Kakao (MLE) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby panierowany 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby panierowany 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby panierowany 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby panierowany 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g 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) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (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 (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 (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 20 g (GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2300 kcal Białko: 99,6 g Tłuszcz: 70,4 g W tym nasycone kw.tł.: 29,6 g Węglowodany: 325,35 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8,8 g Błonnik: 37,1 g	Energia: 1924 kcal Białko: 92,1 g Tłuszcz: 48,35 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 293,9 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6,5 g Błonnik: 33,4 g	Energia: 2000 kcal Białko: 98,25 g Tłuszcz: 59 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 272,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,9 g Błonnik: 38,2 g	Energia: 1924 kcal Białko: 92,1 g Tłuszcz: 48,35 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 293,9 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6,5 g Błonnik: 33,4 g

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

Szpital w Świecie

Posiłek	Sobota			
	03.10.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Serek kanapkowy z koperkiem 20 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Maślanka 150 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)
Obiad	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,JAJ) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,JAJ) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,JAJ) Woda 200ml	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,JAJ) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 1944 kcal Białko: 63,4 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,5 g Węglowodany: 287,7 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,8 g Błonnik: 41,3 g	Energia: 1894 kcal Białko: 65,5 g Tłuszcz: 47,2 g W tym nasycone kw. tł.: 13,4 g Węglowodany: 309,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,7 g Błonnik: 28 g	Energia: 1811 kcal Białko: 67,7 g Tłuszcz: 60,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,1 g Węglowodany: 256,7 g W tym cukry: 49,3 g Sól: 7,4 g Błonnik: 40,9 g	Energia: 1894 kcal Białko: 65,5 g Tłuszcz: 47,2 g W tym nasycone kw. tł.: 13,4 g Węglowodany: 309,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,7 g Błonnik: 28 g

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

Posiłek	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 wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Serek z ziołami 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Paszтет drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
Wartość odżywcza	Energia: 2429 kcal Białko: 121,2 g Tłuszcz: 82,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 313,1 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 6,9 g Błonnik: 38,3 g	Energia: 2354 kcal Białko: 116,7 g Tłuszcz: 77,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 314,1 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,4 g Błonnik: 33 g	Energia: 2107 kcal Białko: 116,1 g Tłuszcz: 72,2 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 256 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 4,9 g Błonnik: 41,1 g	Energia: 2354 kcal Białko: 116,7 g Tłuszcz: 77,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 314,1 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,4 g Błonnik: 33 g

Szpital w Świecie

Dzień tygodnia	Posiłki
Poniedziałek 21.09.26	Krupnik: Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, kasza jęczmienna, kremówka łosicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie. Spaghetti ala bolognese z zieloną soczewicą Składniki: zielona soczewica, włoszczyzna paski, cebula, passata pomidorowa, koncentrat pomidorowy, czosnek, sól, pieprz, bazylia, oregano
Wtorek 22.09.26	Pasta z wątróbki: Składniki: wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz Rosół z makaronem: Składniki: Woda, bulion drobiowy, marchew, makaron bezjajeczny, seler, pietruszka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny. Kotlet siekany drobiowy z papryką: Składniki: mięso drobiowe, papryka, jajko, Pietruszka, sól, pieprz, czosnek Surówka wiosenna: Składniki: kapusta biała, marchew, ogórki kiszane (ogórki, woda, sól, przyprawy), cukier, olej rzepakowy rafinowany, koper, sól, pieprz, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu Sos o smaku śmietankowym: Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, majeranek, sól, pieprz, czosnek
Środa 23.09.26	Krem z buraka Składniki: burak, włoszczyzna, ziemniaki, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy Pierogi z mięsem: Składniki: ciasto: mąka pszenna 64%, woda, olej rzepakowy, żółtko płynne pasteryzowane, sól farsz: mięso wieprzowe 46%, woda, błonnik pszenny, sól, przyprawy
Czwartek 24.09.26	Zupa kalafiorowa z ryżem: Składniki: Woda, ryż biały, włoszczyzna, kalafior, cukinia, kremówka łosicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy. Sos musztardowo- miodowy: Składniki: musztarda, miód, włoszczyzna, mąka pszenna, sól, pieprz, czosnek, zielenina Surówka z marchewki z majonezem: Składniki: marchew, majonez, olej rzepakowy, Cukier

Szpital w Świecie

Piątek 25.09.26	Krem z groszku zielonego: Składniki: Woda, Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka łośicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy Ryba po grecku: Składniki: Dorsz świeży, filety bez skóry, mąka pszenna, typ 500, olej rzepakowy, przecier pomidorowy, w�szczyzna krojona w paski, cukier, ziele angielskie, liść laurowy suszony, sól, pieprz, czosnek
Sobota 26.09.	Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, w�szczyzna krojona, sól, pieprz Potrawka z �o�dk�w z warzywami Składniki: �o�dki drobiowe, marchew, cebula, ogórek kiszony, papryka, sos o smaku śmietankowym: kremówka łośicka, mąka pszenna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek Ryzanka Ryz biały, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, w�szczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól
Niedziela 27.09.	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz Krem z białych warzyw: Składniki: Ziemniaki, kalafior, seler, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem: Składniki: ziemniaki, jajka, ser �o�ty, w�szczyzna, papryka, olej rzepakowy, sól pieprz, czosnek, zioła
Poniedziałek 28.09.	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, �o�tko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek Zupa brukselkowa z ziemniakami: Składniki: ziemniaki, brukselka, w�szczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Risotto z dyni� i ciecierzyc�: Składniki: ry� biały, ciecierzycza, dynia, cebula, chińska mieszanka warzyw, pieczarka, curry, imbir, sól, pieprz, czosnek, natka pietruszki
Wtorek 29.09.	Gniazda drobiowo- wieprzowe z serem i jajkiem: Składniki: mięso wieprzowe, mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka, ser �o�ty, jajko Surówka ukraińska Składniki: Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości

Szpital w Świecie

	Krem pomidorowy: Składniki: Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz
Środa 30.09.	Zupa fasolowa z kielbasą Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, kisiel
Czwartek 01.10.	Sos o smaku śmietankowym: Składniki: mąka pszenna, kremówka łośicka, pietruszka, pieprz czarny, sól biała Rolada wieprzowo- drobiowa z pieczarkami i szpinakiem: Składniki: mięso wieprzowe, mięso drobiowe, pieczarki, szpinak, bułka tarta, pieprz, sól, jajka Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól Surówka chińska: Składniki: kapusta biała, zalewa: olej ryżowy, cukier, ocet ryżowy (woda, ryż 30%, sól), cebula, czosnek, sól), marchew, substancja konserwująca: sorbinian potasu Zupa barszcz czerwony zabieleny: Składniki: koncentrat buraczany, włoszczyzna, woda, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, ziele angielskie
Piątek 02.10.	Twarożek ze szczypiorkiem: Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz Surówka z ogórka kiszzonego: Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz Sos o smaku cytrynowym: Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łośicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz Zupa pieczarkowa z ziemniakami: Składniki: pieczarki, włoszczyzna paski, cebula, ziemniaki, kremówka łośicka, woda, czosnek, sól, pieprz

Szpital w Świecie

Sobota 03.10.	Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami Składniki: Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek Łazanki w sosie szpinakowym Składniki: Makaron łazanki, szpinak, kremówka łożsicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek Krem z zielonych warzyw: Składniki: Brokuł, szpinak, ziemniaki, seler, kremówka łożsicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy
Niedziela 04.10.	Zupa ogórkowa: Składniki: Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łożsicka (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 Sos jasny z warzywami: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łożsicka, włoszczyzna Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą: Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała

Gotowe produkty**Chleb pszenny:**

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

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

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

Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

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

Serek topiony: Gouda

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

Ser żółty:

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

Szynkówka: wędlina wieprzowa:

Szpital w Świecie

Składniki: mięso wieprzowe 47%, woda, skrobia pszenna, sól, izolat białka sojowego, glukoza, maltodekstryna, białko zwierzęce wieprzowa, cukier, hydrolizat białka roślinnego (ze słonecznika), aromaty, barwnik E 120, substancje konserwujące E250, przeciwutleniacze: E 301, E316, regulator kwasowości, substancje zagęszczające: E 407, stabilizatory E451. Produkt może zawierać: sezam, gorczycę, mleko, seler

Polędwica drobiowa z majerankiem z dodatkiem wieprzowiny:

Składniki: Wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzony. Składniki: woda, filet z kurczaka 40 %, skrobia, skórki wieprzowe 5%, mięso wieprzowe 2%, białko sojowe, sól, białko wieprzowe, stabilizatory (E 451, E262), substancje zagęszczające (E E407, E 425, wzmacniacz smaku (E316, majeranek 0,15% substancja konserwująca E 250.

Bianka Pierś gotowana z indyka

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

Szynka mocno wędzona

Składniki: Mięso wieprzowe 76%, woda, sól, izolat białka sojowego, stabilizatory: E 451, E 452, substancja zagęszczająca: E 407, E415, cukier gronowy, maltodekstryna, dekstroza, laktoza, glukoza, wzmacniacze smaku: E 621, E635, przeciwutleniacze: E 316, aromaty, białko zwierzęce wieprzowe, ekstrakty drożdżowe, ekstrakty ziół, aromat dymu wędzarniczego, hydrolizat białka sojowego, syrop cukrowy, substancja konserwująca: E 250

Dżem brzoskwiniowy:

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

Dżem truskawkowy:

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

Parówki nowojorskie:

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

Zaprawa cytrynowa:

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

Paprykarz szczeciński:

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

Serek wiejski:

Składniki: Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Składniki: Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

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

Płatki kukurydziane:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Składniki: Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Metka łososiowa: kielbasa surowa metka łososiowa

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

Polędwica Ani

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

Szpital w Świecie

przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Wędlina krakowska wędzona- kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, produkt w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso wieprzowe 62%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny, substancje zagęszczające: E 407, E415, izolat białka sojowego, białko wieprzowe kolagenowe, białka mleka, stabilizatory: E 450, E451, E 262, E 325, glukoza, regulatory kwasowości: E330, E 331, przeciwutleniacze: E 300, E316, przyprawy, wzmacniacz smaku: E 621, sacharoza, aromaty, maltodekstryna, barwnik E 120, substancja konserwująca: E 250.

Pasztet indykpol

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

Pierś wędzona

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

Lista alergenów

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