

Szpital w Świeciu

Posiłek	Poniedziałek			
	19.10.2026			
	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	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa babci z marchewką z groszkiem 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa babci z marchewką z groszkiem 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa babci z marchewką z groszkiem 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa babci z marchewką z groszkiem 150 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) Paszтет drobiowy 30 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g 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	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: 2266 kcal Białko: 97,5 g Tłuszcz: 52,2 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 367,6 4g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,5 g Błonnik: 44,4 g	Energia: 2236 kcal Białko: 96,4 g Tłuszcz: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 15,2 g Węglowodany: 367,3 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,6 g Błonnik: 36 g	Energia: 1994 kcal Białko: 104 g Tłuszcz: 52,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,8 g Węglowodany: 288,2 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5,3 g Błonnik: 47,1 g	Energia: 2236 kcal Białko: 96,4 g Tłuszcz: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 15,2 g Węglowodany: 367,3 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,6 g Błonnik: 36 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Wtorek			
	20.10.2026			
	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 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo-musztardowym 1 szt. (GLU,MLE,SEL) Surówka warmińska 100g (GOR) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo-musztardowym 1 szt. (GLU,MLE,SEL) Brokuł gotowany 100g Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo-musztardowym 1 szt. (GLU,MLE,SEL) Surówka warmińska 100g (GOR) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie miodowo-musztardowym 1 szt. (GLU,MLE,SEL) Brokuł gotowany 100g 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: 2357 1kcal Białko: 106,8 g Tłuszcz: 86,1 g W tym nasycone kw. tł.: 27,8 g Węglowodany: 292,7 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,8 g Błonnik: 28,1 g	Energia: 2165 1kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 69,5 g W tym nasycone kw. tł.: 24,7 g Węglowodany: 289,1 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7 g Błonnik: 22,2 g	Energia: 2110 kcal Białko: 97,4 g Tłuszcz: 86,2 g W tym nasycone kw. tł.: 28,2 g Węglowodany: 236,1 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,1 g Błonnik: 31 g	Energia: 2165 1kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 69,5 g W tym nasycone kw. tł.: 24,7 g Węglowodany: 289,1 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7 g Błonnik: 22,2 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Środa			
	21.10.2026			
	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 brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwinowy, 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 brzoskwinowy, 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	Barszcz biały 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pierogi leniwe 250 g (GLU, JAJ,MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) Woda 200 ml	Barszcz biały 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pierogi leniwe 250 g (GLU, JAJ,MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) Woda 200 ml	Barszcz biały 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pierogi leniwe 250 g (GLU, JAJ,MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) Woda 200 ml	Barszcz biały 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pierogi leniwe 250 g (GLU, JAJ,MLE) Sos jogurtowy 50 ml (MLE) 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: 2164 kcal Białko: 89,9 g Tłuszcz: 58,2 g W tym nasycone kw. tł: 20,1 g Węglowodany: 326,6 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7,4 g Błonnik: 28,7 g	Energia: 2210 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz: 61,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 331,5 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,6 g Błonnik: 21,7 g	Energia: 2002 kcal Białko: 95,9 g Tłuszcz: 62 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 267,3 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 6,25 g Błonnik: 29,6 g	Energia: 2210 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz: 61,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 331,5 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,6 g Błonnik: 21,7 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Czwartek			
	22.10.2026			
	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 jarzynowa z papryką 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet mięsno- warzywny pieczony 100g (SEL) Sos pomidorowy 50g (GLU,SEL) Surówka Colesław 100 g (GOR) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa z papryką 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet mięsno- warzywny pieczony 100g (SEL) Sos pomidorowy 50g (GLU,SEL) Kalafior gotowany 100g Woda 200 ml	Zupa jarzynowa z papryką 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet mięsno- warzywny pieczony 100g (SEL) Sos pomidorowy 50g (GLU,SEL) Surówka Colesław 100 g (GOR) Woda 200 ml	Zupa jarzynowa z papryką 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet mięsno- warzywny pieczony 100g (SEL) Sos pomidorowy 50g (GLU,SEL) Kalafior gotowany 100g 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: 2391 kcal Białko: 92 g Tłuszcz: 64,3 g W tym nasycone kw. tł.: 25,6 g Węglowodany: 373,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,2 g Błonnik: 44,6 g	Energia: 2293 kcal Białko: 94,55 g Tłuszcz: 56,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 367,3 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g	Energia: 2140 kcal Białko: 87,6 g Tłuszcz: 60,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 318,7 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,5 g Błonnik: 49,2 g	Energia: 2293 kcal Białko: 94,55 g Tłuszcz: 56,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 367,3 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Piątek 23.10.2026			
	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) Wędlina drobiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor 80 g Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa solferino 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszanej 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa solferino 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa solferino 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszanej 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Zupa solferino 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina 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) Wędlina 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) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g (SOJ) Ogórek kiszony 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2197 kcal Białko: 81,2 g Tłuszcz: 73,75 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 305,35 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,4 g Błonnik: 37,1 g	Energia: 2134 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcz: 69,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 308,8 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 7 g Błonnik: 27,8 g	Energia: 1932 kcal Białko: 74,1 g Tłuszcz: 70,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,75 g Węglowodany: 249,9 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,2 g Błonnik: 33,2 g	Energia: 2134 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcz: 69,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 308,8 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 7 g Błonnik: 27,8 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Sobota			
	24.10.2026			
	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 pszczeni 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (SOJ) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczeni 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 pszczeni 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą o pieczarkami 350 g (GLU, JAJ, SEL) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą o pieczarkami 350 g (GLU, JAJ, SEL) Woda 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 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: 2117 kcal Białko: 63,8 g Tłuszcz: 74,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 309,35 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 6,8 g Błonnik: 32 g	Energia: 1998 kcal Białko: 67 g Tłuszcz: 53,8 g W tym nasycone kw. tł.: 13,8 g Węglowodany: 325,3 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 27,3 g	Energia: 2088 kcal Białko: 73,6 g Tłuszcz: 73,4 g W tym nasycone kw. tł.: 17,6 g Węglowodany: 291,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 5,9 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 1998 kcal Białko: 67 g Tłuszcz: 53,8 g W tym nasycone kw. tł.: 13,8 g Węglowodany: 325,3 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 27,3 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Niedziela 25.10.2026			
	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 zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z zielonych warzyw 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z zielonych warzyw 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Krem z zielonych warzyw 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą 100g 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 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: 2193 kcal Białko: 89,4 g Tłuszcz: 68,5 g W tym nasycone kw. tł.: 18,2 g Węglowodany: 314,2 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 38,3 g	Energia: 2163 kcal Białko: 88,3 g Tłuszcz: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 313,9 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,4 g Błonnik: 33 g	Energia: 1947 kcal Białko: 84 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 257,1 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 5,9 g Błonnik: 40,1 g	Energia: 2163 kcal Białko: 88,3 g Tłuszcz: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 313,9 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,4 g Błonnik: 33 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Poniedziałek			
	26.10.2026			
	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 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 (SEL) Potrawka z ryżem w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i kurczakiem 350 g (GLU, SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 350 ml (SEL) Potrawka z ryżem w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i kurczakiem 350 g (GLU, SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 350ml (SEL) Potrawka z ryżem w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i kurczakiem 350g (GLU, SEL) Woda 200 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 350 ml (SEL) Potrawka z ryżem w sosie słodko – kwaśnym z warzywami i kurczakiem 350 g (GLU, SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 30 g (JAJ, GOR) 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: 2352 kcal Białko: 92 g Tłuszcz: 60,6 g W tym nasycone kw.tł.: 17,5 g Węglowodany: 368,9 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,9 g Błonnik: 32,1 g	Energia: 2288 kcal Białko: 99,4 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 312,8 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32,2 g	Energia: 2032 kcal Białko: 87,5 g Tłuszcz: 56,3 g W tym nasycone kw. tł.: 19,25 g Węglowodany: 302,35 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,3 g Błonnik: 38,9 g	Energia: 2288 kcal Białko: 99,4 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 312,8 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32,2 g

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

Posiłek	Wtorek 27.10.2026			
	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) 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	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony panierowany 100g (GLU, JAJ) w sosie własnym Buraczki na ciepło 100 g Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy mielony pieczony 100g (GLU, JAJ) w sosie własnym Buraczki na ciepło 100 g Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy mielony panierowany 100g (GLU, JAJ) w sosie własnym Buraczki na ciepło 100 g Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy mielony pieczony 100g (GLU, JAJ) w sosie własnym Buraczki na ciepło 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: 2134 kcal Białko: 99,9 g Tłuszcz: 58,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 317,5 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,3 g Błonnik: 36,7 g	Energia: 2088 kcal Białko: 99,4 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 312,8 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32,2 g	Energia: 1990 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 60,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 268,2 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 3,4 g Błonnik: 41,5 g	Energia: 2088 kcal Białko: 99,4 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 312,8 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32,2 g

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

Posiłek	Środa 28.10.2026			
	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) 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 z fasolki szparagowej 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym - wiśnia, malina, truskawka 350g (GLU, MLE) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym - wiśnia, malina, truskawka 350g (GLU, MLE) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym - wiśnia, malina, truskawka 350g (GLU, MLE) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron z twarogiem i sosem owocowym - wiśnia, malina, truskawka 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: 2234 kcal Białko: 97,3 g Tłuszcz: 59,1 g W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g Węglowodany: 339,1 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,5 g Błonnik: 42,1 g	Energia: 2209 kcal Białko: 83,5 g Tłuszcz: 65,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 333,3 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,5 g Błonnik: 24 g	Energia: 1989 kcal Białko: 96,85 g Tłuszcz: 58,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25,5 g Węglowodany: 274,9 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,2 g Błonnik: 44,75 g	Energia: 2209 kcal Białko: 83,5 g Tłuszcz: 65,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 333,3 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,5 g Błonnik: 24 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Czwartek			
	29.10.2026			
	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	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada drobiowa z jajkiem 100 g (GLU, JAJ, SEL) Surówka chińska 100g Sos chrzanowo- musztardowy 50 ml (GLU, MLE, GOR, SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada drobiowa z jajkiem 100 g (GLU, JAJ, SEL) Marchewka gotowana 100g Sos warzywny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada drobiowa z jajkiem 100 g (GLU, JAJ, SEL) Surówka chińska 100g Sos chrzanowo- musztardowy 50 ml (GLU, MLE, GOR, SEL) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Rolada drobiowa z jajkiem 100 g (GLU, JAJ, SEL) Marchewka gotowana 100g Sos warzywny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, GOR) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, GOR) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, 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: 2195 kcal Białko: 88,3 g Tłuszcz: 61,3 g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 329,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,7 g Błonnik: 28,1 g	Energia: 2209 kcal Białko: 83,5 g Tłuszcz: 65,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 333,3 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8,6 g Błonnik: 24 g	Energia: 1948 kcal Białko: 93,4 g Tłuszcz: 65,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g Węglowodany: 248,2 g W tym cukry: g Sól: 6,6 g Błonnik: 32,4 g	Energia: 2209 kcal Białko: 83,5 g Tłuszcz: 65,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 333,3 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8,6 g Błonnik: 24 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Piątek 30.10.2026			
	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 ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Ryba po grecku 150 g (GLU,SEL) Woda 200 ml	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Ryba po grecku 150 g (GLU,SEL) Woda 200ml	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Ryba po grecku 150 g (GLU,SEL) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Ryba po grecku 150 g (GLU,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: 2248 kcal Białko: 91,1 g Tłuszcz: 73,8 g W tym nasycone kw.tł.: 24,9 g Węglowodany: 311,5 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,4 g Błonnik: 35 g	Energia: 2161 kcal Białko: 90,6 g Tłuszcz: 62,8 g W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g Węglowodany: 318,3 g W tym cukry: 52 g Sól: 8,5 g Błonnik: 31,4 g	Energia: 1879 kcal Białko: 83,65 g Tłuszcz: 59,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,4 g Węglowodany: 254,3 g W tym cukry: g Sól: 4 g Błonnik: 37,9 g	Energia: 2161 kcal Białko: 90,6 g Tłuszcz: 62,8 g W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g Węglowodany: 318,3 g W tym cukry: 52 g Sól: 8,5 g Błonnik: 31,4 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Sobota			
	31.10.2026			
	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 pszczei 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 pszczei 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 pszczei wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Maślanka 150 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150g (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Ogórek kiszony 40g 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: 2034 kcal Białko: 74,7 g Tłuszcz: 53,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,8 g Węglowodany: 318,9 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 4,5 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 1938 kcal Białko: 70,1 g Tłuszcz: 47 g W tym nasycone kw. tł.: 15 g Węglowodany: 319 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 5,5 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 1917 kcal Białko: 72,9 g Tłuszcz: 54,9 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 289 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,3 g Błonnik: 36,3 g	Energia: 1938 kcal Białko: 70,1 g Tłuszcz: 47 g W tym nasycone kw. tł.: 15 g Węglowodany: 319 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 5,5 g Błonnik: 31,5 g

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

Szpital w Świeciu

Posiłek	Niedziela 01.11.2026			
	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 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 ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasztet 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) Pasztet 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) Pasztet 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) Pasztet 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) Pasztet drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasztet drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasztet drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasztet drobiowy 20 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
Wartość odżywcza	Energia: 2259 kcal Białko: 107 g Tłuszcz: 69,7 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 312,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8 g Błonnik: 36,2 g	Energia: 2184 kcal Białko: 102,5 g Tłuszcz: 64,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 313,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,1 g Błonnik: 31 g	Energia: 1968 kcal Białko: 98,3 g Tłuszcz: 64,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 256,9 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 7,85 g Błonnik: 39 g	Energia: 2184 kcal Białko: 102,5 g Tłuszcz: 64,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 313,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,1 g Błonnik: 31 g

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

Dzień tygodnia	Posiłki
Poniedziałek 19.10.26	Krem z dyni: Składniki: Dynia, ziemniaki, kremówka łośicka, marchew, mąka pszenna, ziemniaczana, ziele angielskie, sól, pieprz, liść laurowy Potrawka babci: Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, kremówka łośicka, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.
Wtorek 20.10.26	Rosół z makaronem: Składniki: Woda, bulion drobiowy, marchew, makaron bezjajeczny, seler, pietruszka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny. Sos musztardowo- miodowy: Składniki: musztarda, miód, włoszczyzna, mąka pszenna, sól, pieprz, czosnek, zielenina Surówka warmińska: Składniki: marchew, majonez [olej rzepakowy (63 %), woda, żółtko jaj (3,9 %), ocet spirytusowy, musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól), cukier, skrobia modyfikowana, sól, przeciwutleniacz: E385, barwnik: karoteny], por, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian Potasu Pasta z wątróbki: Składniki: wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz
Środa 21.10.26	Pierogi leniwe: Składniki: Mąka pszenna, mąka ziemniaczana, ziemniaki, twaróg półtłusty, jajko, sól, cukier Sos jogurtowy Składniki: Jogurt naturalny, cukier Barszcz biały: Składniki: włoszczyzna, żurek na zakwasie, sól biała, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, majeranek suszony, ziele angielskie, liść laurowy, kremówka łośicka
Czwartek 22.10.26	Sos pomidorowy z warzywami: Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała Zupa jarzynowa: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, paprika, brukselka, mieszanka 7 składnikowa: marchew, seler, Fasola szparagowa, kalafior, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Kotlet mięsno- warzywny:

Szpital w Świeciu

	Składniki: mięso wieprzowe- z łopatki, mięso drobiowe, włoszczyzna, bułka tarta, jajko, sól, pieprz, czosnek, zioła kuchni polskiej
Piątek 23.10.26	Zupa solferino z ziemniakami: Składniki: pulpa pomidorowa, ziemniaki, groszek zielony, por, cebula, olej rzepakowy, marchew, paprika, sól, pieprz, czosnek, zioła prowansalskie Paluszki rybne: Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy Surówka z kapusty kiszonej: Składniki: kapusta kiszona (kapusta biała, sól), marchew, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), papryka konserwowa (papryka, woda, vinegar, sól, syrop glukozowy, stabilizator: chlorek wapnia, substancja słodząca: sacharyna), cukier, olej rzepakowy rafinowany, koper, pieprz, substancja konserwująca: sorbinian potasu Sos o smaku cytrynowym: Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, koper, sól, pieprz
Sobota 24.10.	Pasta z kurczaka Składniki: 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 łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek Zupa kalafiorowa: Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, kalafior, cukinia, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz
Niedziela 25.10.	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, 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 Krem z zielonych warzyw: Składniki: Brokuł, szpinak, ziemniaki, seler, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy
Poniedziałek 26.10.	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek Zupa brukselkowa z ziemniakami:

Szpital w Świeciu

	Składniki: ziemniaki, brukselka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Ryż w sosie słodko- kwaśnym z warzywami i mięsem: Składniki: ryż biały, marchew, fasola biała, mięso drobiowe z kurczaka, papryka, ananas, sos sojowy, ocet ryżowy, pulpa pomidorowa, koncentrat pomidorowy, cebula, imbir, sól, pieprz, czosnek, natka pietruszki
Wtorek 27.10.	Kotlet wieprzowy mielony panierowany: Składniki: mięso wieprzowe, bułka tarta, jajka, sól, pieprz Krupnik: Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, kasza jęczmienna, kremówka łośicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie. Kotlet wieprzowo- drobiowy: Składniki: mięso wieprzowe- z łopatki, mięso drobiowe, włoszczyzna, bułka tarta, jajko, sól, pieprz, czosnek, zioła kuchni polskiej Buraczki: Składniki: burak, cukier, pieprz
Środa 28.10.	Zupa z fasolki szparagowej: Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, fasola szparagowa, kremówka łośicka, majeranek, sól biała, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, wiśnia mrożona, malina mrożona, kisiel
Czwartek 29.10.	Sos chrzanowo- musztardowy: Składniki: mąka pszenna, kremówka łośicka, musztarda, chrzan, pieprz czarny, sól biała Rolada drobiowa: Składniki: mięso drobiowe, jajko, bułka tarta, włoszczyzna, sól, pieprz, czosnek 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 (wodaa, ryż 30%, sól), cebula, czosnek, sól), marchew, substancja konserwująca: sorbinian potasu
Piątek 30.10.	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

	Zupa ogórkowa: Składniki: Ogórki kiszane, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Krem warzywny: Składniki: Brokuł, szpinak, ziemniaki, seler, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy Ryba po grecku: Składniki: Dorsz- filet, mąka pszenna, olej rzepakowy, przecier pomidorowy, włoszczyzna krojona w paski, cukier, ziele angielskie, liść laurowy suszony, sól, pieprz, czosnek.
Sobota 31.10.	Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz Potrąwka warzywna Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, sól Zupa minestrone: Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.
Niedziela 01.11.	Potrąwka z żołądków z warzywami Składniki: żołądki drobiowe, marchew, cebula, ogórek kiszony, papryka, sos pomidorowy: pulpa pomidorowa, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek Zupa ziemniaczana krem: Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, śmietana 36% tłuszczu, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.

Szpital w Świeciu

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:

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 dodatkami 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

Szpital w Świeciu

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 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

Polędwica Ani

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

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,