Szpital w Wąbrzeźnie

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 **w całości na wszystkie diety** 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**) Pasztet 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**) Pasztet 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**) Pasztet 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**) Pasztet 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**) Pasztet drobiowy 30 g (**SOJ)** Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 30 g (**SOJ)** Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU, ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 30 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet 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: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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 STARKOWANE 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: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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 brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** 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	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 STARKOWANE 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 posiłki: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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 STARKOWANE 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: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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 **w całości na wszystkie diety** 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 kiszonej 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 kiszonej 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 posiłki: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Sobota			
	24.10.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ **trzustkowa**
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50g (**SOJ**) Miód pszczeli 20 g Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 50g (**SOJ**) Miód pszczeli 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 pszczeli 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 STARKOWANE 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 posiłki: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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 STARKOWANE 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**) Masło15g (**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: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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 STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU, ŻYT, 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 **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ,GOR**) Wędlina wieprzowa 10 g (**SOJ**) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT,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 posiłki: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet 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**) Pasztet drobiowy 70 g (**SOJ**) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet 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: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

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 **w całości na wszystkie diety** 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 STARKOWANE 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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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 STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50 g (**SOJ**) Serek z koperkiem 30 g (**MLE**) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU, ŻYT, 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 **w całości na wszystkie diety** 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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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 warzynwny 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 **w całości na wszystkie diety** 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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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 pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) 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 Herbata250 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 STAKROWANE 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

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

Szpital w Wąbrzeźnie

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 **w całości na wszystkie diety** 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 STARKOWANE 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: ZOL 1, ZOL 2

Szpital w Wąbrzeźnie

Dzień tygodnia	Posiłki
Poniedziałek 19.10.26	**Krem z dyni:** **Składniki:** Dynia, ziemniaki, kremówka łosicka, marchew, mąka pszenna, ziemniaczana, ziele angielskie, sól, pieprz, liść laurowy **Potrawka babci:** **Składniki:** mięso z kurczaka, groszek, marchew, kremówka łosicka, 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 łosicka
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 skłądnikowa: marchew, seler, Fasola szparagowa, kalafior, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól **Kotlet mięsno- warzywny:**

	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: Ciecierzyca 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:**

	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 łosicka, 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 łosicka, 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 łosicka, 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 kiszonego:** Składniki: Ciecierzyca zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz

	Zupa ogórkowa: **Składniki:** Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól **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 **Potrawka warzywna** Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzyca, 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.	**Potrawka 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 Wąbrzeźnie

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 zagęszczająca: 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

Szpital w Wąbrzeźnie

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: kiełbasa 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, konjak), maltodekstryna, glukoza, stabilizatory (trifosforany, octany sodu), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), aromaty, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)
Wędlina krakowska wędzona- kiełbasa 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,

Szpital w Wąbrzeźnie

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,