Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Poniedziałek 16.11.2026			
	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	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Makaron z sosem bolońskim (**GLU,JAJ,SEL**) 350g Woda 200ml	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Makaron z sosem bolońskim (**GLU,JAJ,SEL**) 350g Woda 200ml	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Makaron z sosem bolońskim (**GLU,JAJ,SEL**) 350g Woda 200ml	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Makaron z sosem bolońskim (**GLU,JAJ,SEL**) 350g 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: 2208 kcal Białko: 95,8 g Tłuszcz: 55,9 g W tym nasycone kw. tł.: 16,9 g Węglowodany: 340,3 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 4,8 g Błonnik: 31,3 g	Energia: 2178 kcal Białko: 94,7 g Tłuszcz: 55 g W tym nasycone kw. tł.: 16,8 g Węglowodany: 340 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 5,8 g Błonnik: 26 g	Energia: 2045 kcal Białko: 100,1 g Tłuszcz: 56,7 g W tym nasycone kw. tł.: 19,5 g Węglowodany: 290,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 3,3 g Błonnik: 36,25 g	Energia: 2178 kcal Białko: 94,7 g Tłuszcz: 55 g W tym nasycone kw. tł.: 16,8 g Węglowodany: 340 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 5,8 g Błonnik: 26 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Wtorek			
	17.11.2026			
	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	Buracznik zabielany (**MLE,SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200g Kotlet drobiowy siekany z warzywami (**GLU,JAJ,SEL**) 100g Surówka z marchewki z majonezem (**GOR**) 100 g Sos pietruszkowy (**GLU,MLE,SEL**) 50ml Woda 200ml	Buracznik zabielany (**MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy siekany z warzywami (**GLU,JAJ,SEL)** 100g Marchewka gotowana 100g Sos pietruszkowy (**GLU,MLE,SEL**) 50ml Woda 200ml	Buracznik zabielany (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane Kotlet drobiowy siekany z warzywami (**GLU,JAJ,SEL**) Surówka z marchewki z majonezem (**GOR**) Sos pietruszkowy (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Buracznik zabielany (**MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy siekany z warzywami (**GLU,JAJ,SEL**) 100g Marchewka gotowana 100g Sos pietruszkowy (**GLU,MLE,SEL**) 50ml 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: 2273 kcal Białko: 98,8 g Tłuszcz: 76 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 302,4 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,3 g Błonnik: 29,6 g	Energia: 2187 kcal Białko: 92 g Tłuszcz: 72 g W tym nasycone kw. tł.: 26,5 g Węglowodany: 300,3 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,6 g Błonnik: 23,5 g	Energia: 2026 kcal Białko: 89,4 g Tłuszcz: 76,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,4 g Węglowodany: 245,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 3,6 g Błonnik: 32,4 g	Energia: 2187 kcal Białko: 92 g Tłuszcz: 72 g W tym nasycone kw. tł.: 26,5 g Węglowodany: 300,3 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,6 g Błonnik: 23,5 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Środa			
	18.11.2026			
	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	Zupa grochowa 350 ml (**GLU,SEL**) Pierogi z twarogiem 6 szt. (**GLU,JAJ,MLE**) Sos jogurtowy 50 ml (**MLE**) Woda 200 ml	Ryżanka 350 ml (**SEL**) Pierogi z twarogiem 250 g (**GLU,JAJ,MLE**) Sos jogurtowy 50 ml (**MLE**) Woda 200 ml	Zupa grochowa 350 ml (**GLU,SEL**) Pierogi z twarogiem 6 szt. (**GLU,JAJ,MLE**) Sos jogurtowy 50 ml (**MLE**) Woda 200 ml	Ryżanka 350 ml (**SEL**) Pierogi z twarogiem 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: 2016 kcal Białko: 81,2 g Tłuszcz: 59,8 g W tym nasycone kw. tł: 18,9 g Węglowodany: 293 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 4,2 g Błonnik: 27,6 g	Energia: 1995 kcal Białko: 80,7 g Tłuszcz: 54,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 303,5 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6 g Błonnik: 20,6 g	Energia: 1880 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcz: 62,6 g W tym nasycone kw. tł.: g Węglowodany: 243 g W tym cukry: g Sól: g Błonnik: g	Energia: 1995 kcal Białko: 80,7 g Tłuszcz: 54,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 303,5 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6 g Błonnik: 20,6 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Czwartek 19.11.2026			
	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, ogórkiem świeżym 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, ogórkiem świeżym 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, ogórkiem świeżym 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, ogórkiem świeżym 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 krem z soczewicy (**SEL**) 350ml Zapiekanka ziemniaczana z warzywami, kurczakiem i serem (**MLE,SEL**) 350 g Surówka wiosenna 100 g Woda 200 ml	Zupa krem z soczewicy (**SEL**) 350ml Zapiekanka ziemniaczana z warzywami, kurczakiem i serem (**MLE,SEL**) 350 g Brokuł gotowany 100 g Woda 200 ml	Zupa krem z soczewicy (**SEL**) 350ml Zapiekanka ziemniaczana z warzywami, kurczakiem i serem (**MLE,SEL**) 350 g Surówka wiosenna 100 g Woda 200 ml	Zupa krem z soczewicy (**SEL**) 350ml Zapiekanka ziemniaczana z warzywami, kurczakiem i serem (**MLE,SEL**) 350 g Brokuł gotowany 100 g Woda 200 ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Serdelek drobiowy 1 szt. (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g 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: 2495 kcal Białko: 102,2 g Tłuszcz: 79,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,8 g Węglowodany: 357,45 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 7,3 g Błonnik: 43 g	Energia: 2444 kcal Białko: 103,65 g Tłuszcz: 74,9 g W tym nasycone kw. tł.: 26,25 g Węglowodany: 357,35 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g	Energia: 2245 kcal Białko: 97,7 g Tłuszcz: 75,8 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 302,8 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,5 g Błonnik: 47,6 g	Energia: 2444 kcal Białko: 103,65 g Tłuszcz: 74,9 g W tym nasycone kw. tł.: 26,25 g Węglowodany: 357,35 g W tym cukry: 52,7 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 20.11.2026			
	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 brokułowa (**GLU,MLE,SEL**)350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby panierowany (**GLU,JAJ,RYB**) 100g Kalafior gotowany z bułką tartą (**GLU**) 100g Sos o smaku cytrynowym (**GLU,MLE,SEL**) 50 ml Woda200 ml	Zupa brokułowa (**GLU,MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany (**GLU**) 100g Sos o smaku cytrynowym (**GLU,MLE,SEL**) 50 ml Woda 200 ml	Zupa brokułowa (**GLU,MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany (**GLU**) 100g Sos o smaku cytrynowym (**GLU,MLE,SEL**) 50 ml Woda 200 ml	Zupa brokułowa (**GLU,MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany (**GLU**) 100g Sos o smaku cytrynowym (**GLU,MLE,SEL**) 50ml 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: 2369 kcal Białko: 125,6 g Tłuszcz: 64 g W tym nasycone kw. tł.: 21,45 g Węglowodany: 334,1 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 6 g Błonnik: 42,4 g	Energia: 2160 kcal Białko: 117,3 g Tłuszcz: 58,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 304,5 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 35,9 g	Energia: 1948 kcal Białko: 115,1 g Tłuszcz: 57,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g Węglowodany: 248,2 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,5 g Błonnik: 43,6 g	Energia: 2160 kcal Białko: 117,3 g Tłuszcz: 58,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 304,5 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 35,9 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Sobota			
	21.11.2026			
	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 ziemniaczana z groszkiem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą 100 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą 100 g Fasolka szparagowa gotowana 100 g Woda 200ml	Zupa ziemniaczana 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą 100 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Woda 200ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulą 100 g Fasolka szparagowa gotowana 100 g 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: 2080 kcal Białko: 74,9 g Tłuszcz: 77,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 278,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8 g Błonnik: 32,2 g	Energia: 1996 kcal Białko: 73,25 g Tłuszcz: 68 g W tym nasycone kw. tł.: 16,85 g Węglowodany: 285,4 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,9 g Błonnik: 29 g	Energia: 2052 kcal Białko: 84,8 g Tłuszcz: 76,4 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 260,3 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 7,2 g Błonnik: 38,65 g	Energia: 1996 kcal Białko: 73,25 g Tłuszcz: 68 g W tym nasycone kw. tł.: 16,85 g Węglowodany: 285,4 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,9 g Błonnik: 29 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Niedziela 22.11.2026			
	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	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy panierowany tradycyjny 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka Colesław 100 g (**GOR**) Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE, SEL**) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy parowany 100g (**GLU,JAJ**) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy parowany 100g (**GLU,JAJ**) Surówka Colesław 100 g (**GOR**) Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE, SEL**) Woda 200 ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 350ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy parowany 100g (**GLU,JAJ**) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (**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: 2069 kcal Białko: 88,9 g Tłuszcz: 63 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 294,3 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 7,2 g Błonnik: 34,4 g	Energia: 2081 kcal Białko: 88,1 g Tłuszcz: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 290,9 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 7,8 g Błonnik: 29,6 g	Energia: 1882 kcal Białko: 86,1 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,1 g Węglowodany: 237,4 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,6 g Błonnik: 37,2 g	Energia: 2081 kcal Białko: 88,1 g Tłuszcz: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 290,9 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 7,8 g Błonnik: 29,6 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Poniedziałek			
	23.11.2026			
	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 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 z fasolki szparagowej 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza bulgur 200g Potrawka babci z kurczakiem, marchewką i groszkiem 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza bulgur 200g Potrawka babci z kurczakiem, marchewką i groszkiem 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza bulgur 200g Potrawka babci z kurczakiem, marchewką i groszkiem 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza bulgur 200g Potrawka babci z kurczakiem, marchewką i groszkiem 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ,GOR**) Wędlina wieprzowa 10 g (**SOJ**) Pomidor 40g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ,GOR**) Wędlina wieprzowa 10 g (**SOJ**) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT,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: 2315 kcal Białko: 100,3 g Tłuszcz: 58,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,8 g Węglowodany: 360,8 g W tym cukry: 52,5 g Sól: 6,5 g Błonnik: 44,9 g	Energia: 2287 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 17,75 g Węglowodany: 360,5 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,55 g Błonnik: 39,7 g	Energia: 1997 kcal Białko: 95,8 g Tłuszcz: 53,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,6 g Węglowodany: 294,2 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 5 g Błonnik: 48 g	Energia: 2287 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 17,75 g Węglowodany: 360,5 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,55 g Błonnik: 39,7 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Wtorek 24.11.2026			
	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**) 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	Kapuśniak (SEL) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym 2 szt. (**GLU,MLE,SEL**) Buraczki na ciepło 100 g Woda 200 ml	Kapuśniak (**SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym 2 szt. (**GLU,MLE,SEL**) Buraczki na ciepło 100 g Woda 200 ml	Kapuśniak (**SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym 2 szt. (**GLU,MLE,SEL**) Buraczki na ciepło 100 g Woda 200 ml	Kapuśniak (**SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe duszone w sosie miodowo- musztardowym 2 szt. (**GLU,MLE,SEL**) 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: 2296 kcal Białko: 101 g Tłuszcz: 70,9 g W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g Węglowodany: 327,9 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,8 g Błonnik: 35,3 g	Energia: 2266 kcal Białko: 99,8 g Tłuszcz: 70 g W tym nasycone kw. tł.: 23,45 g Węglowodany: 327,5 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,9 g Błonnik: 30,1 g	Energia: 2152 kcal Białko: 105,7 g Tłuszcz: 73,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 278,5 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5 g Błonnik: 40,2 g	Energia: 2266 kcal Białko: 99,8 g Tłuszcz: 70 g W tym nasycone kw. tł.: 23,45 g Węglowodany: 327,5 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,9 g Błonnik: 30,1 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Środa 25.11.2026			
	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 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 ogórkowa 350 ml (**GLU,SEL**) Makaron z twarogiem i sosem owocowym - wiśnia, malina, truskawka 350g (**GLU,MLE)** Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Makaron z twarogiem i sosem owocowym -wiśnia, malina, truskawka 350g (**GLU,MLE**) Woda 200ml	Zupa ogórkowa 350 ml (**GLU,SEL**) Makaron z twarogiem i sosem owocowym -wiśnia, malina, truskawka 350g (**GLU,MLE**) Woda 200ml	Krem warzywny 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: 2192 kcal Białko: 88,8 g Tłuszcz: 61,85 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 327,1 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 4,9 g Błonnik: 35,3 g	Energia: 2179 kcal Białko: 89,1 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 329,6 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 7,4 g Błonnik: 30,5 g	Energia: 1945 kcal Białko: 88,3 g Tłuszcz: 61,4 g W tym nasycone kw. tł.: 23,6 g Węglowodany: 262,9 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,6 g Błonnik: 38 g	Energia: 2179 kcal Białko: 89,1 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 329,6 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 7,4 g Błonnik: 30,5 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie	Czwartek			
Posiłek	26.11.2026			
	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 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	Krupnik 350 ml (**GLU,SEL)** Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek wieprzowy zawijany 100 g (**GLU,JAJ**) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (**SEL**) Woda 200ml	Krupnik 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek wieprzowy zawijany 100 g (**GLU,JAJ**) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (**SEL**) Woda 200ml	Krupnik 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek wieprzowy zawijany 100 g (**GLU,JAJ**) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (**SEL**) Woda 200 ml	Krupnik 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek wieprzowy zawijany 100 g (**GLU,JAJ**) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (**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: 2277 kcal Białko: 78,8 g Tłuszcz: 63,9 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 357,65 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5 g Błonnik: 34,6 g	Energia: 2244 kcal Białko: 73,5 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,7 g Węglowodany: 358,1 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,9 g Błonnik: 29,3 g	Energia: 2038 kcal Białko: 84,3 g Tłuszcz: 68,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,8 g Węglowodany: 277,2 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 3 g Błonnik: 39,2 g	Energia: 2244 kcal Białko: 73,5 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,7 g Węglowodany: 358,1 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,9 g Błonnik: 29,3 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Piątek 27.11.2026			
	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**) 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 pomidorowa z ryżem 350ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (**GLU,JAJ)** Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (**MLE,SEL)** Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (**GLU,JAJ**) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (**GLU,JAJ)** Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (**GLU,JAJ**) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek topiony 30 g (**MLE**) Pomidor 40 g **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: 2189 kcal Białko: 81,1 g Tłuszcz: 73,6 g W tym nasycone kw.tł.: 24,8 g Węglowodany: 305 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,7 g Błonnik: 29,5 g	Energia: 2122 kcal Białko: 79,5 g Tłuszcz: 66,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 311 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 25,5 g	Energia: 1879 kcal Białko: 77,4 g Tłuszcz: 62,4 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 252,85 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 5,7 g Błonnik: 33,8 g	Energia: 2122 kcal Białko: 79,5 g Tłuszcz: 66,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 311 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 25,5 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Sobota			
	28.11.2026			
	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 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 szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza kuskus gotowana 200 g Potrawka z żołądków w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 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**) 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: 2050 kcal Białko: 84,7 g Tłuszcz: 63,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24,9 g Węglowodany: 286,65 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 4 g Błonnik: 26 g	Energia: 1956 kcal Białko: 80,4 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 287,1 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5 g Błonnik: 20,3 g	Energia: 1933 kcal Białko: 87,7 g Tłuszcz: 60,9 g W tym nasycone kw. tł.: 25,35 g Węglowodany: 255,7 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,2 g Błonnik: 30,8 g	Energia: 1956 kcal Białko: 80,4 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 287,1 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5 g Błonnik: 20,3 g

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

Szpital w Wąbrzeźnie

Posiłek	Niedziela 29.11.2026			
	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	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Filet drobiowy panierowany 100 g (**GLU,JAJ)** Surówka kujawska 100 g (**GOR**) Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Filet drobiowy panierowany 100 g (**GLU,JAJ**) Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Filet drobiowy panierowany 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka kujawska 100 g (**GOR**) Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Filet drobiowy panierowany 100 g (GLU,JAJ) Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 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: 2230 kcal Białko: 119,1 g Tłuszcz: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 293,4 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 8,2 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 2124 kcal Białko: 117 g Tłuszcz: 60,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 293,5 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 29,1 g	Energia: 1939 kcal Białko: 110,4 g Tłuszcz: 63,5 g W tym nasycone kw. tł.: 24,35 g Węglowodany: 237,65 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5,7 g Błonnik: 36,3 g	Energia: 2124 kcal Białko: 117 g Tłuszcz: 60,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 293,5 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 29,1 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 16.11.26.	**Makaron z sosem bolognese:** **Składniki:** Mięso wieprzowe z łopatki, makaron bezjajeczny, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy 30%, sól biała, pieprz, czosnek. **Zupa jarzynowa:** **Składniki:** Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, papryka, brukselka, mieszanka 7 składnikowa: marchew, seler, Fasola szparagowa, kalafior, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól
Wtorek 17.11.26	**Kotlet siekany drobiowy z papryką:** **Składniki:** mięso drobiowe, papryka, jajko, majonez, mąka pszenna, Pietruszka, sól, pieprz, czosnek **Buracznik:** **Składniki:** Woda, burak, włoszczyzna kostka, ziemniaki, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, przyprawy, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie **Surówka z marchewki z majonezem:** Składniki: marchew, Cukier, sól, pieprz, majoneze **Sos pietruszkowy:** **Składniki:** Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, pietruszka
Środa 18.11.26	**Zupa grochowa:** **Składniki:** Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. **Pierogi z twarogiem:** Składniki: mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, żółtko płynne pasteryzowane, sól farsz: Twaróg półtłusty, błonnik, mleko, cukier, sól
Czwartek 19.11.26	**Zupa krem z soczewicy** Składniki: Soczewica czerwona, ziemniaki, koncentrat pomidorowy, papryka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. **Zapiekanka ziemniaczana z serem I warzywami:** Składniki: ziemniaki, olej rzepakowy, ser żółty, kurczak- filet, włoszczyzna, papryka, pieczarki, sól, pieprz, czosnek
Piątek 20.11.26	**Zupa brokułowa:** **Składniki:** brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy **Sos o smaku cytrynowym:** **Składniki:** mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz
Sobota 21.11.	**Pasta z kurczaka**

	Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz **Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:** Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała **Surówka z ogórka kiszonego:** Składniki: ogórki kiszone (ogórki, woda, sól, przyprawy) 65 %, papryka konserwowa (papryka, woda, vinegar, sól, syrop glukozowy, stabilizator: chlorek wapnia, substancja słodząca: sacharyna), kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), olej rzepakowy rafinowany, koper, pieprz, substancja konserwująca: sorbinian potasu. **Zupa ziemniaczana z groszkiem:** Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, śmietana 36% tłuszczu, Groszek zielony, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.
Niedziela 22.11.	**Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego:** Składniki: Ciecierzyca zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz **Sos jasny:** Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna **Zupa kalafiorowa z ryżem:** Składniki: Woda, ryż, włoszczyzna, kalafior, cukinia, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz **Kotlet wieprzowy mielony panierowany:** Składniki: mięso wieprzowe, bułka tarta, jajka, sól, pieprz **Kotlet wieprzowo- drobiowy:** Składniki: mięso wieprzowe- z łopatki, mięso drobiowe, włoszczyzna, bułka tarta, jajko, sól, pieprz, czosnek, zioła kuchni polskiej **Surówka Colesław:** Składniki: kapusta biała, dressing colesław [woda, olej rzepakowy, ocet spirytusowy, cukier, żółtko jaja w proszku, stabilizatory (guma ksantanowa, guma guar), sól, gorczyca, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancje konserwujące (sorbinian potasu, benzoesan sodu), przeciwutleniacz E385, substancja słodząca (sacharyny)], cukier, cebula, sól, marchew, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu
Poniedziałek 23.11.	**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 z fasolki szparagowej:** Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, fasola szparagowa, kremówka łosicka, majeranek, sól biała, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.

Szpital w Wąbrzeźnie

	Potrawka babci: **Składniki:** mięso z kurczaka, groszek, marchew, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.
Wtorek 24.11.	**Kapuśniak:** **Składniki:** Kapusta kiszona, liść laurowy, suszony, mąka pszenna, typ 500, koncentrat pomidorowy, mąka ziemniaczana, sól biała, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki **Sos musztardowo-miodowy:** **Składniki:** mąka pszenna, kremówka łosicka, musztarda, miód pszczeli, pieprz czarny, sól biała **Buraczki:** **Składniki:** burak, cukier, pieprz
Środa 25.11.	Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, wiśnia mrożona, malina mrożona, kisiel **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
Czwartek 26.11.	**Krupnik:** Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, kasza jęczmienna, kremówka łosicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie. **Gołąbek tradycyjny:** Składniki: Mięso wieprzowe, Kapusta biała, ryż biały, pieprz, sól, jajka **Sos pomidorowy z warzywami:** Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała **Pasta rybna:** Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól
Piątek 27.11.	**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 pomidorowa z ryżem Składniki: włoszczyzna, ryż biały, koncentrat pomidorowy 30%, kremówka łosicka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy. **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 koperkowy:** Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, koper, sól, pieprz
Sobota 28.11.	**Pasta z kurczaka** Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz **Potrawka z żołądków z warzywami** **Składniki:** żołądki drobiowe, marchew, cebula, ogórek kiszony, papryka, kremówka łosicka, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek **Zupa szpinakowa:** **Składniki:** ziemniaki, szpinak, włoszczyzna, kremówka łosicka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz**.**
Niedziela 29.11.	**Surówka kujawska:** Składniki: kapusta biała, 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, marchew, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu. **Rosół z makaronem:** Składniki: Woda, bulion drobiowy , marchew, makaron bezjajeczny, seler, pietruszka, sól biała, ziele angielskie, liść

	laurowy, pieprz czarny. Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, sól, pieprz **Filet drobiowy panierowany:** Składniki: Filet drobiowy, jajko, bułka tarta, pieprz, sól

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
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

Szpital w Wąbrzeźnie

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,