Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek 02.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Ser żółty 50 g (**MLE**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50 g (**SOJ**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 15g **(SOJ)** Serek wiejski 1 szt. (**MLE**) Pomidor 80g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15 g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50 g **(SOJ)** Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Gulasz wieprzowy ala strogonow z kaszą gryczaną 350 g (**GLU,SEL**) Woda 200 ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Gulasz wieprzowy ala strogonow z kaszą jęczmienną 350 g (**GLU,SEL**) Woda 200 ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Gulasz wieprzowy ala strogonow z kaszą gryczaną 350 g (**GLU,SEL**) Woda 200 ml	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Gulasz wieprzowy ala strogonow z kaszą jęczmienną 350 g (**GLU,SEL**) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ)** Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 20 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 20 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 20 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2333 kcal Białko: 101,2 g Tłuszcze: 67 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 337,3 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 2149 kcal Białko: 88,8 g Tłuszcze: 55,7 g W tym nasycone kw. tł: 17 g Węglowodany: 338,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6 g Błonnik: 28,3 g	Energia: 2002 kcal Białko: 106 g Tłuszcze: 63,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,45 g Węglowodany: 258,5g W tym cukry: 50,4 g Sól: 2,6 g Błonnik: 36,1 g	Energia: 2149 kcal Białko: 88,8 g Tłuszcze: 55,7 g W tym nasycone kw. tł: 17 g Węglowodany: 338,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6 g Błonnik: 28,3 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Wtorek 03.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50g (**SOJ**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (MLE) Pasztet drobiowy 50g (**SOJ**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT)** Masło 15g (MLE) Pasztet drobiowy 50g (**SOJ**) Serek z ziołami 30 g (**MLE**) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50g (**SOJ**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (**MLE**)	Kasza manna na mleku 200 ml (**MLE**)	Maślanka (**MLE**) 200ml	Kasza manna na mleku 200 ml (**MLE**)
Obiad	Barszcz czerwony 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z serem i pieczarkami 100 g (**GLU,MLE,SEL**) Surówka wiosenna 100 g Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z serem i pieczarkami 100 g (**GLU,MLE,SEL**) Brokuł gotowany 100 g Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z serem i pieczarkami 100 g (**GLU,MLE,SEL**) Surówka wiosenna 100 g Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Barszcz czerwony 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z serem i pieczarkami 100 g (**GLU,MLE,SEL**) Brokuł gotowany 100 g Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 30 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45g(**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 30 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 30 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ)** Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 30 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 20 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 20 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 20 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 20 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2307 kcal Białko: 102,3 g Tłuszcze: 64,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 341,1 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,4 g Błonnik: 37,4 g	Energia 2182 kcal Białko: 100,1 g Tłuszcze: 58,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 326,5 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 29,1 g	Energia: 2016 kcal Białko: 98,2 g Tłuszcze: 68,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 Węglowodany: 256,9 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 5,8 g Błonnik:38,9 g	Energia 2182 kcal Białko: 100,1 g Tłuszcze: 58,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 326,5 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 29,1 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Środa 04.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Twarożek ze szczypiorkiem 50g (**MLE**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twarożek 50 g (**MLE**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80g Herbata 250ml (**MLE**)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml (MLE)	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twarożek 50 g (**MLE**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (**SEL**) Pierogi ruskie 6 szt. (**GLU,JAJ,MLE**) Cebula 50 g Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Pierogi ze szpinakiem 6 szt. (**GLU,JAJ,MLE**) Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Pierogi ze szpinakiem 6 szt. (**GLU,JAJ,MLE**) Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Krem warzywny 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Pierogi ze szpinakiem 6 szt. (**GLU,JAJ,MLE**) Sos o smaku śmietankowym 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**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. **(bez żółtka)** Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor (bez skóry) 40g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Jajko gotowane 1 szt. **(bez żółtka)** Pomidor (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2253 kcal Białko: 80,3 g Tłuszcze: 70,85 g W tym nasycone kw. tł.: 18,5 g Węglowodany: 326,2 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 4,8 g Błonnik: 28 g	Energia: 2281 kcal Białko: 82,3 g Tłuszcze: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 342 45 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 9,6 g Błonnik: 22,3 g	Energia: 2081 kcal Białko: 85 g Tłuszcze: 69,2 g W tym nasycone kw. tł.: 23,3 g Węglowodany: 281,7 g W tym cukry 50,2 g Sól: 4,9 g Błonnik: 33,3 g	Energia: 2281 kcal Białko: 82,3 g Tłuszcze: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 342 45 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 9,6 g Błonnik: 22,3 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Czwartek 05.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (MLE) Salceson 50 g (**SOJ**) Wędlina wieprzowa 30g (**SOJ**) Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg w plastrach 50 g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30g (**SOJ**) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT)** Masło 15g (**MLE**) Twaróg w plastrach 50 g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30g (**SOJ**) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg w plastrach 50 g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30g (**SOJ**) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g
Obiad	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. duszone w sosie o smaku cytrynowym Surówka z marchewki 100 g Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. duszone w sosie o smaku cytrynowym Fasolka szparagowa gotowana 100 g Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. duszone w sosie o smaku cytrynowym Surówka z marchewki 100 g Woda 200ml	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. duszone w sosie o smaku cytrynowym Fasolka szparagowa gotowana 100 g 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**) Pasztet drobiowy 30 g (**SOJ**) Ser żółty 30g (**MLE**) Pomidor 40 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 30 g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 30 g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (MLE) Pasztet drobiowy 30 g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 20 g (**SOJ**) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 20 g (**SOJ**) Pomidor 40 g (bez skóry)	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 20 g (**SOJ**) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztet drobiowy 20 g (**SOJ**) Pomidor 40 g (bez skóry)
Wartość odżywcza	Energia: 2237 kcal Białko: 103,1 g Tłuszcze: 71 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 305,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,5 g Błonnik: 31,1 g	Energia: 2072 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcze: 52,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 305,6 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,7 g Błonnik: 25,2 g	Energia: 1933 kcal Białko: 98,9 g Tłuszcze: 62,2 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 250 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,6 g Błonnik: 33,9 g	Energia: 2072 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcze: 52,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 305,6 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,7 g Błonnik: 25,2 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Piątek 06.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g STARKOWANE Kakao 250ml (**MLE)**	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (**MLE**)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (bez cukru) (**MLE**)	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. **(bez żółtka)** Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Kakao 250ml (**MLE**)
II śniadanie	Herbatniki 30 g (**GLU, JAJ**)	Herbatniki 30 g (**GLU, JAJ**)	Kefir 200 ml (**MLE**)	Herbatniki 30 g (**GLU, JAJ**)
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby panierowany zapiekany z serem i pomidorem 100 g (**GLU,JAJ, MLE**) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Marchewka gotowane 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Marchewka gotowane 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g (**MLE,GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5 g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g (**MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (**MLE,GOR**) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (**MLE, GOR**) Sałata 10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20 g (**MLE, GOR**) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5 g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (**MLE, GOR**) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2460 kcal Białko: 126 g Tłuszcze:67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 348,6 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 41,4 g	Energia: 2324 kcal Białko: 117,8 g Tłuszcze: 68,25 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 324 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 6,8 g Błonnik: 36,7 g	Energia: 2051 kcal Białko: 133,5 g Tłuszcze: 62,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,8 g Węglowodany: 143 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,1 g Błonnik: 43,6 g	Energia: 2324 kcal Białko: 117,8 g Tłuszcze: 68,25 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 324 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 6,8 g Błonnik: 36,7 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 07.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g(**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE)** Metka łososiowa 50g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50g (**SOJ**) Serek z ziołami 30g (**MLE**) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50g (**SOJ)** Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (**GLU, MLE,SEL)** Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem żółtym 350 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem żółtym 350 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (**GLU, MLE,SEL**) Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem żółtym 350 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem żółtym 350 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (**JAJ,MLE,GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (**JAJ,MLE,GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 30 g (**JAJ,MLE,GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 20 g (**JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (**JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT)** Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (**JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (**JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 15 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2002 kcal Białko: 83,4 g Tłuszcze: 77,8 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 247,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,5 g Błonnik: 28,6 g	Energia: 1958 kcal Białko: 83,2 g Tłuszcze: 74,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,1 g Węglowodany: 248,6 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 8 g Błonnik: 23,7 g	Energia: 2000 kcal Białko: 87,8 g Tłuszcze: 80,7 g W tym nasycone kw. tł.: 33,9 g Węglowodany: 234,1 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 7,9 g Błonnik: 33,7 g	Energia: 1958 kcal Białko: 83,2 g Tłuszcze: 74,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,1 g Węglowodany: 248,6 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 8 g Błonnik: 23,7 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Niedziela 08.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ)** Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ)** Hummus 30 g (**MLE)** Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.	Jogurt naturalny (**MLE**) 1 szt.	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.
Obiad	Krem pomidorowy 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (**GLU,JAJ,SEL**) Marchewka z groszkiem 100g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (**GLU,JAJ,SEL**) Marchewka z groszkiem 100g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (**GLU,JAJ,SEL**) Marchewka z groszkiem 100g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Krem pomidorowy 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (**GLU,JAJ,SEL**) Marchewka z groszkiem 100g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z kurczaka 30 g (**MLE, GOR**) Serek topiony 20 g (**SOJ**) Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z kurczaka 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z kurczaka 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ)** Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z kurczaka 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z kurczaka 20 g (**MLE**) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z kurczaka 20 g (**MLE, GOR**) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU,ŻYT) Masło 5g (MLE) Pasta z kurczaka 20 g (MLE, GOR) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z kurczaka 20 g (**MLE, GOR**) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2090 kcal Białko: 84,8 g Tłuszcze: 64,6g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 300 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,1 g Błonnik: 33,9 g	Energia: 1984 kcal Białko: 83,2 g Tłuszcze: 74,6 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 248,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7 g Błonnik: 23,7 g	Energia: 1952 kcal Białko: 88,7 g Tłuszcze: 68,9 g W tym nasycone kw. tł.: 27,7 g Węglowodany: 249,1 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5 g Błonnik: 39,5 g	Energia: 1984 kcal Białko: 83,2 g Tłuszcze: 74,6 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 248,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7 g Błonnik: 23,7 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Poniedziałek 09.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (**SOJ**) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (**SEL**) Potrawka kokosowa z kurczakiem i warzywami oraz ryżem 350 ml (**SEL**) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (**SEL**) Potrawka kokosowa z kurczakiem i warzywami oraz ryżem 350 ml (**SEL**) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (**SEL**) Potrawka kokosowa z kurczakiem i warzywami oraz ryżem 350 ml (**SEL**) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (**SEL**) Potrawka kokosowa z kurczakiem i warzywami oraz ryżem 350 ml (**SEL**) Woda 200 ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ, GOR**) Wędlina wieprzowa 10 g (**SOJ**) Pomidor 40g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ, GOR**) Wędlina wieprzowa 10 g (**SOJ**) Pomidor 40 g (bez skóry) Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ, GOR**) Wędlina wieprzowa 10 g (**SOJ**) Pomidor 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna 30 g (**JAJ, GOR**) Wędlina wieprzowa 10 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 20 g (**JAJ, GOR**) Wędlina wieprzowa 20 g (**SOJ**) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (**JAJ, GOR)** Wędlina wieprzowa 20 g (**SOJ**) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (**JAJ, GOR**) Wędlina wieprzowa 20 g (**SOJ**) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta jajeczna na jogurcie 20 g (**JAJ, GOR)** Wędlina wieprzowa 20 g (**SOJ**) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2183 kcal Białko: 83,5 g Tłuszcz: 59,2 g W tym nasycone kw. tł: 20,5 g Węglowodany: 338,4 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,6 g Błonnik: 31,7 g	Energia: 2219 kcal Białko: 84,55 g Tłuszcz: 58,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 350,4 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,6 g Błonnik: 28,4 g	Energia: 1921 kcal Białko: 88,7 g Tłuszcz: 58,4 g W tym nasycone kw. tł: 22,2 g Węglowodany: 265,5 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,7 g Błonnik: 34,5 g	Energia: 2219 kcal Białko: 84,55 g Tłuszcz: 58,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 350,4 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,6 g Błonnik: 28,4 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Wtorek 10.11.2026			
	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 Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g (**GLU,ŻYT)** Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 70 g (**SOJ**) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE)** Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku (**MLE**) 200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (**MLE**) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (**MLE**) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (**MLE**) 200ml
Obiad	Zupa krem z groszku 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie curry 1 szt. (**GLU,MLE,SEL**) Surówka ukraińska 100 g (**GOR**) Woda 200 ml	Zupa krem z groszku 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie curry 1 zt. (**GLU,MLE,SEL**) Kalafior gotowany 100 g Woda 200 ml	Zupa krem z groszku 350 ml (**GLU,MLE,SEL)** Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie curry 1 zt. (**GLU,MLE,SEL**) Surówka ukraińska 100 g (**GOR**) Woda 200 ml	Zupa krem z groszku 350 ml (**GLU,MLE,SEL)** Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe duszone w sosie curry 1 zt. (**GLU,MLE,SEL**) Kalafior gotowany 100 g Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Paprykarz 30 g (**GLU, RYB, GOR**) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ)** Paprykarz 30 g (**GLU, RYB, GOR**) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT)** Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Paprykarz 30 g (**GLU, RYB, GOR**) Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Paprykarz 30 g (**GLU, RYB, GOR**) Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Paprykarz 20 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Paprykarz 20 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata10 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Paprykarz 20 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata 10 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Paprykarz 20 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata 10 g
Wartość odżywcza	Energia: 2315 kcal Białko: 111,3 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 334,2 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,4 g Błonnik: 46,2 g	Energia: 2192 kcal Białko: 111,9 g Tłuszcz: 55,35 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 334,4 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 6,5 g Błonnik: 39 g	Energia: 2171 kcal Białko: 116,1 g Tłuszcz: 69,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 284,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 3,6 g Błonnik: 48 g	Energia: 2192 kcal Białko: 111,9 g Tłuszcz: 55,35 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 334,4 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 6,5 g Błonnik: 39 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

Posiłek	Środa 11.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Galaretka drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Galaretka drobiowa 150 g (**SEL)** Wędlina wieprzowa 15g (**SOJ**) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata 250ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Galaretka drobiowa 150 g (**SEL)** Wędlina wieprzowa 15g (**SOJ**) Ogórek świeży 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Galaretka drobiowa 150 g (**SEL)** Wędlina wieprzowa 15g (**SOJ**) Ogórek świeży 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 brukselkowa z ryżem 350 ml (**MLE,SEL**) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (**GLU,JAJ**) Okrasa 50 g Woda 200ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (**MLE,SEL**) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (**GLU,JAJ**) Twaróg 50 g (**MLE**) Woda 200ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (**MLE,SEL**) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (**GLU,JAJ**) Twaróg 50 g (**MLE**) Woda 200ml	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (**MLE,SEL**) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (**GLU,JAJ**) Twaróg 50 g (**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 ziołami 10g (**MLE**) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Parówki 2 szt. (**SOJ**) Serek z ziołami (**MLE**) 10g Ogórek kiszony 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g(**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Parówki 2 szt. (**SOJ**) Serek z ziołami (**MLE**) 10g Ogórek kiszony 40g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5 g (**MLE**) Parówki 2 szt. (**SOJ**) Serek z ziołami (**MLE**) 10g Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Serek z ziołami 20g (**MLE**) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Serek z ziołami (**MLE**) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Serek z ziołami (**MLE**) 20g Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5 g (**MLE**) Serek z ziołami (**MLE**) 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 2606 kcal Białko: 105 g Tłuszcz: 95,4 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 342,8 g W tym cukry: 53,1 g Sól: 8 g Błonnik: 36,1 g	Energia: 2355 kcal Białko: 104,7 g Tłuszcz: 69,5 g W tym nasycone kw. tł.: 24,7 g Węglowodany: 342,6 g W tym cukry: 53,3 g Sól: 8,2 g Błonnik: 30,5 g	Energia: 2287 kcal Białko: 100,3 g Tłuszcz: 85,4 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 286 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 6,5 g Błonnik: 38,6 g	Energia: 2355 kcal Białko: 104,7 g Tłuszcz: 69,5 g W tym nasycone kw. tł.: 24,7 g Węglowodany: 342,6 g W tym cukry: 53,3 g Sól: 8,2 g Błonnik: 30,5 g

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Czwartek 12.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Sałatka jarzynowa 70 g (**GLU, JAJ, MLE, GOR)** Wędlina drobiowa 20 g (**SOJ**) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 20 g (**SOJ**) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 20 g (**SOJ**) Sałata 10 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (**GLU, JAJ, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 20 g (**SOJ**) Sałata 10 g Herbata 250ml
II śniadanie	Budyń waniliowy (**MLE**) 200 ml	Budyń waniliowy (**MLE**) 200 ml	Maślanka 150 ml (**MLE**)	Budyń waniliowy (**MLE**) 200 ml
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet schabowy panierowany pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo – drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet schabowy panierowany pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (**MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo – drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka z buraka 100 g Sos jasny 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 (**JAJ,RYB, GOR**) Pomidor 40 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 50 g (**JAJ,RYB, GOR**) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 30 g (**JAJ,RYB, GOR**) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta rybna 50 g (**JAJ,RYB, GOR**) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU, ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 40g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g(**GLU,ŻYT)** Masło 5g (**MLE**) Serek wiejski 1 szt. (**MLE**) Pomidor 40 g	Pieczywo pszenne 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2390 kcal Białko: 95,5 g Tłuszcz: 54,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 389,4 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,9 g Błonnik: 38,1 g	Energia: 2255 kcal Białko: 86,4 g Tłuszcz: 55,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,8 g Węglowodany: 366,9 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 8,55 g Błonnik: 33,6 g	Energia: 2117 kcal Białko: 104,4 g Tłuszcz: 65,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24,1 g Węglowodany: 283,1 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 5,9 g Błonnik: 41,5 g	Energia: 2255 kcal Białko: 86,4 g Tłuszcz: 55,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,8 g Węglowodany: 366,9 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 8,55 g Błonnik: 33,6 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

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

Posiłek	Piątek 13.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg w kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (**MLE**) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg w kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (**MLE**) 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg z kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (**MLE**) 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg z kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Kakao (**MLE**) 250 ml
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Śledź w śmietanie 100 g (**MLE**) Surówka z ogórka kiszonego 100 g Woda 200 ml	Zupa pieczarkowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany z cytryną 100 g Seler gotowany 100 g Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE, SEL**) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany z cytryną 100 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE, SEL**) Woda 200ml	Zupa pieczarkowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany z cytryną 100 g Seler gotowany 100 g Sos o smaku śmietankowym 50 ml (**GLU,MLE, SEL**) Woda 200ml
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Serek topiony 30 g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 40 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 30 g (**MLE, GOR**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Serek topiony 20 g (**MLE**) Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 20 g (**MLE, GOR**) Pomidor (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT)** Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 20 g (**MLE, GOR)** Pomidor 40 g	Pieczywo mieszane45g(**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 20 g (**MLE, GOR**) Pomidor (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2396 kcal Białko: 105,9 g Tłuszcz: 86,3 g W tym nasycone kw. tł.: 33,3 g Węglowodany: 312,3 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 8 g Błonnik: 33,8 g	Energia: 2105 kcal Białko: 113,6 g Tłuszcz: 53,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 305,8 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,2 g Błonnik:32,4 g	Energia: 1889 kcal Białko: 96,8 g Tłuszcz: 58,2 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 248,2 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 7,3 g Błonnik: 37,35 g	Energia: 2105 kcal Białko: 113,6 g Tłuszcz: 53,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 305,8 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,2 g Błonnik:32,4 g

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Sobota 14.11.2026			
	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**) Pasta z kurczaka 50 g (**MLE**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasta z kurczaka 50g (**MLE**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (**MLE**) Serek z szynką (**MLE**) 30g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasta z kurczaka 50g (**MLE**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata250 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 ryżanka 350 ml (**SEL**) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (**GLU,JAJ, SEL**) Woda z 200ml	Zupa ryżanka 350 ml (**SEL**) Łazanki w sosie szpinakowym 350 ml (**GLU,JAJ,MLE**) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml (**SEL**) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (**GLU,JAJ, SEL**) Woda 200ml	Zupa ryżanka 350 ml (**SEL**) Łazanki w sosie szpinakowym 350 ml (**GLU,JAJ,MLE**) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40g STARKOWANE Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Herbata 250 ml
II kolacja	Pieczywo pszenno-żytnie 45g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Pasztetowa 20 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 20 g (**MLE**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g	Pieczywo pszenno-żytnie 60g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Pasztetowa 20 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 40g	Pieczywo mieszane 45g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 20 g (**MLE**) Ogórek kiszony (bez skóry) 40g
Wartość odżywcza	Energia: 1980 kcal Białko: 60,8 g Tłuszcz: 59,5 g W tym nasycone kw. tł: 17 g Węglowodany: 309,2 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 4,7 g Błonnik: 43,5 g	Energia: 1910 kcal Białko: 61,6 g Tłuszcz: 45,4 g W tym nasycone kw. tł.: 12,8 g Węglowodany: 323 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,6 g Błonnik: 20,1 g	Energia: 1996 kcal Białko: 64,2 g Tłuszcz: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 295,2 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4 g Błonnik: 48 g	Energia: 1910 kcal Białko: 61,6 g Tłuszcz: 45,4 g W tym nasycone kw. tł.: 12,8 g Węglowodany: 323 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,6 g Błonnik: 20,1 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Posiłek	Niedziela 15.11.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT,** Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g **w całości na wszystkie diety** Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ)** Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 70 g (**SOJ**) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.	Jogurt naturalny (**MLE**) 1 szt.	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL)** Surówka porowa 100 g **(GOR)** Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Fasolka szparagowa gotowana 100 g Woda 200ml	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Surówka porowa 100 g (**GOR**) Woda 200m	Rosół z makaronem 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Fasolka szparagowa gotowana 100 g Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek świeży 40 g STARKOWANE Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 15 g Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 15 g (**SOJ**) Ogórek świeży 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 15 g (**SOJ**) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g Herbata 250ml
II kolacja	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (**SOJ**) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (**SOJ**) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (**GLU,ŻYT**) Masło 5g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 15 g (**SOJ**) Ogórek świeży 40 g	Pieczywo mieszane 45 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 5g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. **(bez żółtka)** Wędlina wieprzowa 15 g (**SOJ**) Ogórek świeży (bez skóry) 40 g
Wartość odżywcza	Energia: 2127 kcal Białko: 83,8 g Tłuszcz: 64,8 g W tym nasycone kw. tł.: 17,9 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 7,8 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 2097 kcal Białko: 82,7 g Tłuszcz: 63,9 g W tym nasycone kw. tł.: 17,9 g Węglowodany: 310 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8,8 g Błonnik: 30 g	Energia: 1922 kcal Białko: 94,2 g Tłuszcz: 64,2 g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 245,7 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 7,5 g Błonnik: 37,9 g	Energia: 2097 kcal Białko: 82,7 g Tłuszcz: 63,9 g W tym nasycone kw. tł.: 17,9 g Węglowodany: 310 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8,8 g Błonnik: 30 g

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

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
Poniedziałek 02.11	**Gulasz ala strogonof:** **Składniki:** mięso wieprzowe z łopatki, kasza jęczmienna, ogórek kiszony, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie **Zupa ziemniaczana krem:** **Składniki:** Woda, ziemniaki, włoszczyzna, śmietana 36% tłuszczu, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy.
Wtorek 03.11.	**Barszcz czerwony:** **Składniki:** Woda, włoszczyzna, burak, koncentrat buraczany, ziemniaki, kremówka łosicka, sól biała, majeranek suszony, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz. **Gniazda drobiowo- wieprzowe z serem I pieczarkami:** Składniki: mięso wieprzowe, mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka, ser żółty, jajko, pieczarki **Sos o smaku śmietankowym** Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, pieprz czarny, sól biała, zioła **Surówka wiosenna:** Składniki: kapusta biała, marchew, ogórki kiszone (ogórki, woda, sól, przyprawy), cukier, olej rzepakowy rafinowany, koper, sól, pieprz, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu. **Pasta rybna:** Składniki: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól
Środa 04.11.	**Zupa fasolowa z kiełbasą:** **Składniki:** Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kiełbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz **Pierogi ruskie:** **Składniki:** ciasto: mąka pszenna 64%, woda, olej rzepakowy, żółtko płynne pasteryzowane, sól farsz: ziemniaki, płatki ziemniaczane, twaróg półtłusty, cebula,, sól, przyprawy **Pierogi ze szpinakiem:** Składniki: ciasto: mąka pszenna 64%, woda, olej rzepakowy, żółtko płynne pasteryzowane, sól farsz: szpinak 38%, woda, ser typu greckiego 16%, błonnik, sól, przyprawy **Sos o smaku śmietankowym:** Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała
Czwartek 05.11.	**Sos o smaku cytrynowym:**

	Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, koperek natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała **Kapuśniak:** Składniki: Kapusta świeża, liść laurowy, suszony, koncentrat pomidorowy, sól biała, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki **Surówka z marchewki:** Składniki: marchew, rodzynki, Cukier, sól, pieprz
Piątek 06.11.	**Zupa brokułowa:** **Składniki:** brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy **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
Sobota **07.11.26**	**Pasta jajeczna:** Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca **Zupa marchewkowa z groszkiem:** Składniki: Woda, ziemniaki, groszek, marchew mrożona, kremówka łosicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy. **Zapiekanka ziemniaczana z warzywami i serem:** Składniki: ziemniaki, jajka, ser żółty, włoszczyzna, papryka, olej rzepakowy, sól pieprz, czosnek, zioła
Niedziela **08.11.26**	**Pasta z kurczaka** Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól **Sos jasny:** **Składniki:** Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka **Kotlet wieprzowo-drobiowy z warzywami :** Składniki: mięso wieprzowe, mieso drobiowe, włoszczyzna, bułka tarta, pieprz, sól, jajka, **Krem pomidorowy:** Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, kremówka łosicka, koncentrat pomidorowy 30%, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy.
Poniedziałek **09.11.26**	**Pasta jajeczna:** **Składniki:** Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca **Zupa minestrone:** Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól,

	pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy. **Potrawka kokososowa z ryżem I warzywami:** Składniki: czerwona soczewica, dynia, marchew z groszkiem, filet z kurczaka, cebula, mleko kokosowe, wiórki kokosowe, olej rzepakowy, sok z cytryny, ryż biały
Wtorek **10.11.26**	**Krem z groszku:** Składniki: Woda, Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy **Surówka ukraińska** Składniki: kapusta czerwona, 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], cukier, czosnek, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu. **Sos curry:** Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, kremówka łosicka, curry, pieprz czarny, Sól biała,
Środa **11.11.26**	**Galaretka drobiowa:** **Składniki:** mięso drobiowe, żelatyna, włoszczyzna, groszek, kukurydza, sól, pieprz, przyprawy ziołowe **Zupa brukselkowa z ryżem:** Składniki: ryż, brukselka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól **Kluski ziemniaczane z okrasą:** Składniki: Ziemniaki, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól, jajko, olej rzepakowy, kiełbasa, cebula
Czwartek **12.11.26**	**Sałatka jarzynowa:** **Składniki:** majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka **Pasta rybna:** Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól **Zupa pomidorowa z makaronem** **Składniki:** włoszczyzna, ryż biały, koncentrat pomidorowy 30%, kremówka łosicka, sól biała, ziele angielskie, liść

	laurowy. **Kotlet schabowy panierowany:** **Składniki:** schab wieprzowy, olej rzepakowy, mąka pszenna, jajka, bułka tarta, sól, pieprz, zioła **Surówka z buraka:** **Składniki:** burak, Cukier, sól, pieprz, sok z cytryny
Piątek **13.11.26**	**Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego:** Składniki: Ciecierzyca zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz **Zupa pieczarkowa z ziemniakami:** Składniki: Pieczarki, papryka, włoszczyzna kostka, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy **Śledź w śmietanie:** Składniki: składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula **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. **Sos o smaku śmietankowym:** Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, majeranek, sól, pieprz, czosnek
Sobota **14.11.26**	**Pasta z kurczaka** Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprzie, liść laurowy, sól **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 **Ryżanka:** Składniki: Bulion drobiowy, ziemniaki, włoszczyzna, ryż biały, sól biała, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.
Niedziela **15.11.26**	**Sos jasny:** **Składniki:** Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka

	Rosół z makaronem **Składniki:** Woda, bulion drobiowy , marchew, makaron bezjajeczny, seler, pietruszka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz czarny**.** **Surówka porowa:** **Składniki:** kapusta biała, por (35 %), 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], cukier, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.

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,

Gotowe produkty- składniki
Chleb mieszany:
Składniki: mąka pszenna typ 750 (52,1%), woda, mąka żytnia typ 720 (9,8%), drożdże piekarskie, środek wypiekowy: stabilizator: węglan wapnia, emulgator E 472 e, mąka sojowa, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, zakwas- woda, mąka żytnia, kwas mlekowy, octowy, otręby pszenne, emulgator lecytyny (ze słonecznika), sól, przyprawy, słód żytni

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

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

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

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

Bianka Pierś gotowana z indyka

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

Szynka mocno wędzona

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

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)

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

Pasztet indykpol

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

Metka 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

Pasztetowa firmowa- wędlina wieprzowo- drobiowa, podrobowa, parzona, produkt w osłonce niejadalnej

Składniki: surowce wieprzowe 49% (tłuszcz wieprzowy, mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa 2%), woda, wątroba z kurczaka 8%, kasza manna (z pszenicy), skrobia ziemniaczana, sól, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, cebula smażona (cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna, sól), przyprawy, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octany potasu: wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakty przypraw (zawierają seler), aromaty, stabilizator: cytryniany sodu, białko wieprzowe, białko sojowe, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

Dżem brzoskwiniowy:

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

Dżem truskawkowy:

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

Parówki nowojorskie:

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

Parówki HOT DOG JBB

kiełbasa drobiowo- wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce jadalnej. **Składniki:** mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 31%, woda, mięso wieprzowe 16%, mięso z kurczaka 14%, kasza manna (z pszenicy), tłuszcz wieprzowy, skórki z kurczaka, tłuszcz z kurczaka, skórki wieprzowe, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości: E 326, E 281, E451, E450, substancja zagęszczająca: E 407, E 412, E468,, wzmacniacz: E301, substancja konserwująca: E250

Schab morliński

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

Składniki: mięso wieprzowe (82%), woda, sól, cukier, glukoza, stabilizatory (cytryniany sodu, trifosforany), aromat, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca (azotyn sodu)

Serdelki drobiowe

Kiełbasa drobiowa, homogenizowana z dodatkiem, z dodatkiem białka wieprzowego, parzona w osłonce niejadalnej

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 44%, woda, skórki z kurczaka, skrobia, sól, białko sojowe, glukoza, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, regulatory kwasowości: E 261, E326, substancje zagęszczające: E 407, E 412, E466, wzmacniacze smaku: E621, E635, stabilizatory: E331, E451, E450, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacze: E316, E301, substancja konserwująca: E250.

Serdelki drobiowe z wieprzowiną- wyrób drobiowo- wieprzowy, homogenizowany, parzony z kurczaka 38%, woda, tkanka łączna z kurczaka, mięso z kurczaka 7%, tłuszcz z kurczaka, skrobia ziemniaczana, mięso wieprzowe 3%, tkanka łączna wieprzowa, kasza manna z ziarnami pszenicy (zboża zawierające gluten), sól, tłuszcz wieprzowy, stabilizatory: E 451, E331, maltodekstryna, hydrolizat i izolat białka sojowego, wzmacniacz smaku: E 621, przeciwutleniacze: E316, E301, przyprawy, aromaty, błonnik sojowy, substancje zagęszczające: E 407, E 412, regulator kwasowości: E 262, glukoza, olej rzepakowy, środek żelujący: E 508, substancja konserwująca E 250

Zaprawa cytrynowa:

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

Paprykarz szczeciński:

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

Serek wiejski:

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Serek homogenizowany:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Hummus:

Pasta z ciecierzycy i sezamu

Składniki: ciecierzyca gotowana 54% (ciecierzyca, woda), woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 10%, ocet spirytusowy, sól, czosnek suszony, kmin rzymski, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Szynka cygańska:

- wędzonka- szynka wieprzowa wędzona parzona, z dodatkiem wody

Składniki: szynka wieprzowa 72%, woda, stabilizatory: E 451, E 450, E 500, E 262, E330, E300 glukoza, substancja zagęszczająca 407 A, białko wieprzowe (kolagenowe, hemoglobina), sól, wzmacniacz smaku: E 621, E635, przeciwutleniacz: E 316, aromaty (zawierają seler), izolat białka sojowego, tłuszcz roślinny palmowy, ocet, substancja konserwująca E 250

Polędwica z kurcząt SWOJSCY nasze wędliny

Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony w osłonce niejadalnej

Składniki: woda, filet z kurczaka 36%, skórki wieprzowej 7%, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, sól, substancje zagęszczające (E407, E425), glukoza, maltodekstryna, stabilizatory E451, E 262, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E316, aromaty, substancja konserwująca E 250.

Pierś królewska z kurcząt- produkt z połączonych kawałków mięsa z fileta kurczaka, w osłonce niejadalnej

Składniki: mięso z piersi kurczaka 47%, woda, MLEKO w proszku, substancja zagęszczająca: acetylowany adypinian diskrobiowy, karagen, skrobia acetylowana, błonnik PSZENNY (bezglutenowy), sól, stabilizatory: trifosforany, difosforany, regulatory kwasowości: chlorek potasu, octany sodu, kwas mlekowy, błonnik roślinny bezglutenowy (grochowy z babki jajowatej), skrobia ziemniaczana, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty, substancja zagęszczająca guma ksantanowa, substancja konserwująca azotyn sodu, barwnik koszenila.

Salceson czarny z ozorkiem: salceson wieprzowo- drobiowy, podrobowy z dodatkiem białka wołowego, parzony, w osłonce niejadalnej

Nowy Szpital w Wąbrzeźnie Oddział

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 27%, serca wieprzowe 22%, skórki wieprzowe, woda, tłuszcz wieprzowy, ozory wieprzowe 5%, skrobia ziemniaczana, skrobia modyfikowana, sól, białko wołowe, krew wieprzowa, suszona, przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, regulator kwasowości: octany: sodu, glukoza, stabilizatory: trifosforany, difosforany: białko SOJOWE, białko wieprzowe, emulgatory: E 471, E 472 c, aromaty, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, zawartość składników wieprzowych: 53%, drobiowych : 27%