



21.11.2025, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

1. Dieta podstawowa	2. Dieta wysokobiałkowa	3. Dieta niskobiałkowa	4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.	5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) serek kanapkowy – 60g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) serek kanapkowy – 60g jajko gotowane – 100g (3,G) sałata – 5g papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) serek kanapkowy – 20g miód – 60g sałata – 5g papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) serek kanapkowy – 60g pasta z białek jaj – 40g (3,7,G) sałata – 5g pomidor – 80g (bez skórki) kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)	Śniadanie pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) serek kanapkowy – 60g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)
Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba smażona panierowana – 200g (1,3,4,7) S Ziemniaki pure z koperkiem – 300g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba gotowana w sosie brokułowym – 400g (1,4,7) G Ziemniaki pure z koperkiem – 100g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml banan – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba gotowana w sosie brokułowym – 60g (1,4,7) G Ziemniaki pure z koperkiem – 400g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml banan – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba gotowana w sosie brokułowym – 200g (1,4,7) G Ziemniaki pure z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml banan – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba gotowana w sosie brokułowym – 200g (1,4,7) G Ziemniaki z koperkiem – 150g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) dżem – 60g ser żółty – 70g (7) ogórek – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) wędlina drobiowa – 100g ser żółty – 70g (7) ogórek – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) ser żółty – 10g (7) dżem – 60g ogórek – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) dżem – 60g twarożek z warzywami – 60g (7) pomidor – 80g (bez skórki) herbata bez cukru– 250ml	Kolacja pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) pasztet – 35g ser żółty – 70g (7) ogórek – 70g herbata bez cukru– 250ml
2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Kisiel – 200g (G)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt naturalny – 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2201,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7 Białko [g] – 134,2 Tłuszcz [g] – 66,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 246,4 Cukry proste [g] – 48,1 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9 Białko [g] – 69 Tłuszcz [g] – 86,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 286,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 49,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2151,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 259,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) wędlina – 30g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g pasta z białek jaj – 40g (3,7,G) sałata – 5g pomidor – 80g (bez skórki) kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 60g jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g pomidor – 80g (bez skórki) kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)	Śniadanie *dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie Kaszka zbożowa mleczna – 400g (1,7,G) herbata bez cukru– 250ml
Obiad Zupa koperkowa– 250g (7,9) G Ryba smażona panierowana – 120g (1,3,4,7) S Ziemniaki pure z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba gotowana w sosie brokułowym – 200g (1,4,7) G Ziemniaki pure z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml banan – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba gotowana w sosie brokułowym – 200g (1,4,7) G Ziemniaki pure z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml banan – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350g (7,9) G Ryba gotowana w sosie brokułowym – 200g (1,4,7) G (zmielona) Ziemniaki pure z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml banan – 100g
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) dżem – 40g ser żółty – 40g (7) ogórek – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) dżem – 60g twarożek z warzywami – 60g (7) pomidor – 80g (bez skórki) herbata bez cukru– 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) dżem – 60g twarożek z warzywami – 60g (7) pomidor – 80g (bez skórki) herbata bez cukru– 250ml	Kolacja Serek homogenizowany – 200g (7) Marchew gotowana – 150g (G) Chleb pszenny – 90g (1) (maczany w mleku) Mleko – 100g (1) herbata bez cukru– 250ml
2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1706,3 Białko [g] – 100,4 Tłuszcz [g] – 58,8 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 206,2 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1563,2 Białko [g] – 89,8 Tłuszcz [g] – 49,3 NKT [g] – 14,1 Węglowodany [g] – 262,6 Cukry proste [g] – 49 Sól [g] – 5



22.11.2025, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 50g (7)
parówka – 80g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 70g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa z soczewicą– 350ml (7,9)
G
Ziemniaki z wody – 300g G
Duszona sztuka mięsa wieprzowego -
200g D
Surówka z kiszonych ogórków z
dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
wędlina – 60g
ogórek– 40g
papryka – 60g
marchewka do pochrupania – 50g
kakao bez cukru – 250ml (7)

2 Kolacja

Kisiel – 200g G

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 272,9
Cukry proste [g] – 61,3
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 60g
serek topiony – 50g (7)
parówka – 80g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 70g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (7,9)G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie
koperkowym – 400g (1,7) G
Ziemniaki z wody – 100g G
Marchewka gotowana – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 120g
masło – 10g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)
wędlina – 60g
ogórek– 40g
papryka – 60g
marchewka do pochrupania – 50g
kakao bez cukru – 250ml (7)

2 Kolacja

Kisiel – 200g G

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7
Białko [g] – 135,1
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 246,4
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1)
masło – 30g (7)
serek topiony – 10g (7)
miód – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 70g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (7,9)G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie
koperkowym – 60g (1,7) G
Ziemniaki z wody – 400g G
Marchewka gotowana – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1)
masło – 30g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 10g (7)
dżem – 70g
ogórek– 40g
papryka – 60g
marchewka do pochrupania – 50g
kakao bez cukru – 250ml (7)

2 Kolacja

Kisiel – 200g G

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2
Białko [g] – 64,8
Tłuszcz [g] – 86,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 306,4
Cukry proste [g] – 58,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
jabłko gotowane – 200g
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)
sałata – 5g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ryżowa– 350ml (7,9)G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie
koperkowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki z wody – 300g G
Marchewka gotowana – 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 60g
twaróg – 60g (7)
pomidor – 120g(bez skórki)
marchewka do pochrupania – 50g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kisiel – 200g G

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7
Białko [g] – 118,7
Tłuszcz [g] – 50,1
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 324,5
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 120g (1)
masło – 20g (7)
serek topiony – 50g (7)
parówka – 80g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 70g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa jarzynowa z soczewicą– 350ml (7,9) G
Ziemniaki z wody – 150g G
Duszona sztuka mięsa wieprzowego - 200g D
Surówka z kiszonych ogórków z dodatkiem
oleju słonecznikowego – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 120g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7)
wędlina – 60g
ogórek– 40g
papryka – 60g
marchewka do pochrupania – 50g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo naturalny – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8
Białko [g] – 108,5
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 252,9
Cukry proste [g] – 57,3
Sól [g] – 4,5

22.11.2025, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) serek topiony – 20g (7) parówka – 80g rzodkiewka – 10g pomidor – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) jabłko gotowane – 200g serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7) sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) serek topiony – 50g (7) parówka – 80g sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie Serek wiejski – 200g (7) Dżem – 40g Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku) Mleko – 100g (7) kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa jarzynowa z soczewicą– 250ml (7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Duszona sztuka mięsa wieprzowego - 100g D Surówka z kiszonych ogórków z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml	Obiad Zupa ryżowa– 350ml (7,9)G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 200g (1,7) G Ziemniaki z wody – 300g G Marchewka gotowana – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa ryżowa– 350ml (7,9)G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 200g (1,7) G Ziemniaki z wody – 300g G Marchewka gotowana – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa ryżowa– 350ml (7,9)G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 200g (1,7) G (zmielona) Ziemniaki z wody – 300g G (pure) Marchewka gotowana – 200g G woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 40g (7) wędlina – 30g ogórek– 40g papryka – 60g marchewka do pochrupania – 50g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 60g twaróg – 60g (7) pomidor – 120g(bez skórki) marchewka do pochrupania – 50g herbata bez cukru – 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 70g (7) wędlina – 60g ogórek– 40g papryka – 60g marchewka do pochrupania – 50g herbata bez cukru – 250ml	Kolacja Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7) herbata bez cukru – 250ml
2 Kolacja Kisiel – 200g G	2 Kolacja Kisiel – 200g G	2 Kolacja Kisiel – 200g G	2 Kolacja Kisiel – 200g G
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1712,3 Białko [g] – 91,4 Tłuszcz [g] – 60,2 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 209,5 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1507 Białko [g] – 78 Tłuszcz [g] – 45 NKT [g] – 11 Węglowodany [g] – 254,4 Cukry proste [g] – 65 Sól [g] – 6,4

23.11.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa	2. Dieta wysokobiałkowa	3. Dieta niskobiałkowa	4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.	5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.
Śniadanie Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G) pieczywo pszenno-żytnie– 60g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) ser żółty – 70g (7) wędlina – 60g sałata – 5g papryka – 70g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G) pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) ser żółty – 70g (7) wędlina – 90g sałata – 5g papryka – 70g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G) pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 10g (7) wędlina – 10g sałata – 5g papryka – 70g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G) pieczywo pszenne – 90g (1) masło – 5g (7) dżem– 80g serek grani – 70g (7) sałata – 5g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) ser żółty – 70g (7) wędlina – 60g sałata – 5g papryka – 70g herbata bez cukru - 250ml
Obiad Rosół z makaronem – 350ml (1,9)G Kotlet z kurczaka panierowany smażony – 200g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 300g (7) G Kapusta modra na ciepło z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem – 350ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym – 400g (1,7) Ziemniaki puree – 100g (7) G Gotowane warzywa -200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem – 350ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym – 60g (1,7) Ziemniaki puree – 400g (7) G Gotowane warzywa -200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem – 350ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym – 200g (1,7) Ziemniaki puree – 300g (7) G Gotowane warzywa -200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem brązowym – 350ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie cukiniowym – 200g (1,7) Ziemniaki z wody – 150g G Kapusta modra na ciepło z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G Jabłko – 100g woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) wędlina – 60g kanapkowa pasta z fasoli – 50g ogórek – 60g pomidor – 40g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) wędlina – 90g kanapkowa pasta z fasoli – 50g ogórek – 60g pomidor – 40g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) kanapkowa pasta z fasoli – 10g ogórek – 60g pomidor – 40g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) wędlina – 70g serek kanapkowy – 60g (7) sałata z pomidorkami bez skórki – 100g woda– 250ml	Kolacja pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 60g kanapkowa pasta z fasoli – 50g ogórek – 60g pomidor – 40g woda – 250ml
2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Banan – 100g	2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Serek homogenizowany naturalny– 150g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2193,5 Białko [g] – 135,1 Tłuszcz [g] – 64,3 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 241,2 Cukry proste [g] – 48,1 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2138,4 Białko [g] – 67,2 Tłuszcz [g] – 87,9 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 286,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2172,1 Białko [g] – 117,4 Tłuszcz [g] – 50,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 328,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2169,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 261,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5

23.11.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata *dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie
Śniadanie Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G) pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) ser żółty – 30g (7) wędlina – 30g sałata – 5g papryka – 70g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G) pieczywo pszenne – 90g (1) masło – 10g (7) dżem– 80g serek grani – 70g (7) sałata – 5g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 250g (7,G) pieczywo pszenne – 90g (1) masło – 10g (7) ser żółty – 70g (7) wędlina – 60g sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie Kaszka mleczna z masłem – 400g (1,7,G) herbata bez cukru - 250ml
Obiad Rosół z makaronem – 250ml (1,9)G Kotlet z kurczaka panierowany smażony – 120g (1,3,7) S Ziemniaki puree – 200g (7) G Kapusta modra na ciepło z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem – 350ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie kukiniowym – 200g (1,7) Ziemniaki puree – 300g (7) G Gotowane warzywa -200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem – 350ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie kukiniowym – 200g (1,7) Ziemniaki puree – 300g (7) G Gotowane warzywa -200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem – 350ml (1,9)G Gotowany filet z kurczaka w sosie kukiniowym – 200g (1,7) (zmielony) Ziemniaki puree – 300g (7) G Gotowane warzywa -200g G Banan – 150g woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) wędlina – 30g kanapkowa pasta z fasoli – 20g ogórek – 60g pomidor – 40g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g serek kanapkowy – 60g (7) sałata z pomidorkami bez skórki – 100g woda– 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) jajko gotowane – 50g (7) wędlina – 60g sałata z pomidorkami bez skórki – 100g woda– 250ml	Kolacja Kleik ryżowy – 400ml (7,9,G) chleb pszenny – 100g (1) (maczany w mleku) mleko – 250g (7) woda– 250ml
2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo – 150g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1676,9 Białko [g] – 94,4 Tłuszcz [g] – 56,8 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 203,2 Cukry proste [g] – 45 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1 Białko [g] – 117,4 Tłuszcz [g] – 61,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 328,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2212,1 Białko [g] – 117,4 Tłuszcz [g] – 61,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 328,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1642,5 Białko [g] – 87,4 Tłuszcz [g] – 61 NKT [g] – 15 Węglowodany [g] – 236 Cukry proste [g] – 44 Sól [g] – 6,5



24.11.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa	2. Dieta wysokobiałkowa	3. Dieta niskobiałkowa	4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.	5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlina – 30g papryka – 80g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlina – 70g papryka – 80g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 10g (3,7) serek topiony – 10g (7) papryka – 80g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7) delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 35g (3,G) sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlina – 30g papryka – 80g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa szpinakowa – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 200g G Kasza gryczana – 200g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa szpinakowa – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 400g G Kasza gryczana – 100g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa szpinakowa – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 60g G Kasza gryczana – 300g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa marchewkowa – 350ml (7,9) Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 200g G Ziemniaki pure – 300g (7) G Gotowane buraczki – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa szpinakowa – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 200g G Kasza gryczana – 150g G Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g ser żółty – 60g (7) pomidor – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) wędlina – 90g ser żółty – 60g (7) pomidor – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) wędlina – 10g ser żółty – 10g (7) pomidor – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) miód – 70g twaróg – 60g (7) pomidor – 120g(bez skórki) herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g	Kolacja pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g ser żółty – 60g (7) pomidor – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g
2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jabłko – 100g	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt naturalny – 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7 Białko [g] – 135,1 Tłuszcz [g] – 66,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 246,4 Cukry proste [g] – 48,1 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2 Białko [g] – 64,8 Tłuszcz [g] – 86,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 306,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 50,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5

24.11.2025, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 20g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlina – 20g papryka – 80g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7) delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 35g (3,G) sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlina – 30g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie Serek wiejski – 200g (7) Dżem – 40g Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku) Mleko – 100g (7) kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa szpinakowa – 250ml (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 120g G Kasza gryczana – 150g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa marchewkowa – 350ml (7,9) Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 200g G Ziemniaki pure – 300g (7) G Gotowane buraczki – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa szpinakowa – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 200g G Kasza jęczmienna – 200g (1) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa marchewkowa – 350ml (7,9) Gotowany gulasz wieprzowy z pomidorami – 200g G (zmielony) Ziemniaki pure – 300g (7) G Gotowane buraczki – 200g G woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) wędlina – 40g ser żółty – 30g (7) pomidor – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) dżem – 70g twaróg – 60g (7) pomidor – 120g(bez skórki) herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g ser żółty – 60g (7) pomidor – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 60g	Kolacja Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7) herbata bez cukru – 250ml
2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1712,3 Białko [g] – 91,4 Tłuszcz [g] – 60,2 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 209,5 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1507 Białko [g] – 78 Tłuszcz [g] – 45 NKT [g] – 11 Węglowodany [g] – 254,4 Cukry proste [g] – 65 Sól [g] – 6,4

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
dżem – 20g
serek kanapkowy – 30g (7)
pomidor –50g
ogórek – 40g
herbata bez cukru - 250ml

Obiad

Zupa krupnik– 350ml (1,7,9)G
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w
sosie ziołowym – 200g (1,7) P
Ziemniaki z wody – 300g G
Surówka z marchewki z dodatkiem
oleju słonecznikowego – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
galart z kurczakiem – 100g
serek topiony – 40g (7)
sałata – 5g
papryka – 80g
kakao bez cukru – 250ml (7)

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2129,1
Białko [g] – 112,4
Tłuszcz [g] – 68,2
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 271,4
Cukry proste [g] – 58,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 1000g
dżem – 20g
serek kanapkowy – 30g (7)
pomidor –50g
ogórek – 40g
herbata bez cukru - 250ml

Obiad

Zupa krupnik– 350ml (1,7,9)G
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie ziołowym
– 400g (1,7) P
Ziemniaki z wody – 100g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1)
masło – 10g (7)
galart z kurczakiem – 200g
serek topiony – 40g (7)
sałata – 5g
papryka – 80g
kakao bez cukru – 250ml (7)

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2138,7
Białko [g] – 135,2
Tłuszcz [g] – 66,8
NKT [g] – 20,4
Węglowodany [g] – 256,4
Cukry proste [g] – 62,1
Sól [g] – 4,6

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1)
masło – 30g (7)
wędlina – 10g
dżem – 50g
serek kanapkowy – 10g (7)
pomidor –50g
ogórek – 40g
herbata bez cukru - 250ml

Obiad

Zupa krupnik– 350ml (1,7,9)G
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie
ziołowym – 60g (1,7) P
Ziemniaki z wody – 400g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1)
masło – 30g (7)
galart z kurczakiem – 40g
serek topiony – 10g (7)
sałata – 5g
papryka – 80g
kakao bez cukru – 250ml (7)

2 Kolacja

Banan – 150g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2128,9
Białko [g] – 68
Tłuszcz [g] – 87,8
NKT [g] – 22,4
Węglowodany [g] – 286,9
Cukry proste [g] – 61,4
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz.

Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
wędlina drobiowa -80g
serek wiejski – 80g (7)
pomidor – 60g (bez skórki)
herbata bez cukru - 250ml

Obiad

Zupa ziemniaczana – 350ml (7,9) G
Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w lekkim
sosie ziołowym – 200g (1,7) G
Ziemniaki z wody – 300g G
Gotowana marchewka– 200g G
woda – 250ml
jabłko gotowane – 100g G

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
dżem – 60g
pasta twarogowa z warzywami – 45g (G)
sałata – 5g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2123,6
Białko [g] – 117,5
Tłuszcz [g] – 49,4
NKT [g] – 14,8
Węglowodany [g] – 317,6
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 80g
serek kanapkowy – 50g (7)
pomidor –50g
ogórek – 40g
herbata bez cukru - 250ml

Obiad

Zupa krupnik– 350ml (1,7,9)G
Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie
ziołowym – 200g (1,7) P
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 200g
woda – 250ml
jabłko – 100g

Kolacja

pieczywo razowe – 120g (1)
masło – 20g (7)
galart z kurczakiem – 100g
serek topiony – 40g (7)
sałata – 5g
papryka – 80g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir naturalny – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2129,1
Białko [g] – 112,4
Tłuszcz [g] – 68,2
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 251,4
Cukry proste [g] – 56,8
Sól [g] – 4,5

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g dżem – 20g serek kanapkowy – 20g (7) pomidor –50g ogórek – 40g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina drobiowa -80g serek wiejski – 80g (7) pomidor – 60g (bez skórki) herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 80g dżem – 20g serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie Zupa mleczna z kaszką manną – 450g (1,7,G) herbata bez cukru - 250ml
Obiad Zupa krupnik– 250ml (1,7,9)G Pieczona sztuka mięsa z kurczaka w sosie ziołowym – 120g (1,7) P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g	Obiad Zupa ziemniaczana – 350ml (7,9) G Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w lekkim sosie ziołowym – 200g (1,7) G Ziemniaki z wody – 300g G Gotowana marchewka– 200g G woda – 250ml jabłko gotowane – 100g G	Obiad Zupa krupnik– 350ml (1,7,9)G Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w lekkim sosie ziołowym – 200g (1,7) G Ziemniaki z wody – 300g G Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g	Obiad Zupa ziemniaczana – 350ml (7,9) G Gotowana sztuka mięsa z kurczaka w lekkim sosie ziołowym – 200g (1,7) G (zmielona) Ziemniaki z wody – 300g G (pure) Gotowana marchewka– 200g G woda – 250ml jabłko gotowane – 100g G
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) galart z kurczakiem – 50g serek topiony – 30g (7) sałata – 5g papryka – 80g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) dżem – 60g pasta twarogowa z warzywami – 45g (G) sałata – 5g herbata bez cukru – 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) galart z kurczakiem – 100g serek topiony – 40g (7) sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g herbata bez cukru - 250ml	Kolacja jogurt owocowy – 300g (7) Biszkopty – 50g (1) herbata bez cukru – 250ml
2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1720,3 Białko [g] – 101,3 Tłuszcz [g] – 54,8 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 203,2 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2153,6 Białko [g] – 117,5 Tłuszcz [g] – 69,4 NKT [g] – 16,8 Węglowodany [g] – 317,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2153,6 Białko [g] – 117,5 Tłuszcz [g] – 69,4 NKT [g] – 16,8 Węglowodany [g] – 317,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1553,6 Białko [g] – 69,5 Tłuszcz [g] – 49,4 NKT [g] – 11,8 Węglowodany [g] – 227,6 Cukry proste [g] – 45 Sól [g] – 5

26.11.2025, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

1. Dieta podstawowa	2. Dieta wysokobiałkowa	3. Dieta niskobiałkowa	4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.	5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 70g (7) wędlina – 80g papryka – 70g rzodkiewka – 10g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) twarożek z rzodkiewką – 100g (7) wędlina – 80g papryka – 70g rzodkiewka – 10g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) twarożek z rzodkiewką – 10g (7) wędlina – 10g papryka – 70g rzodkiewka – 10g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) miód -60g sałata – 5g wędlina – 80g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 70g (7) wędlina – 80g papryka – 70g rzodkiewka – 10g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)
Obiad Zupa buraczkowa – 350ml (7,9) G Wege risotto z warzywami – 450g (7,9) G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa buraczkowa – 350ml (7,9) G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 400g (1,7) G Ryż – 100g G Banan – 100g woda – 250ml	Obiad Zupa buraczkowa – 350ml (7,9) G Wege risotto z warzywami – 450g (7,9) G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa owocowa – 350ml G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G Ziemniaki puree – 300g (7) G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa buraczkowa – 350ml (7,9) G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G Ryż brązowy – 150g G Warzywa gotowane – 100g G Jabłko – 100g woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) pasztet – 50g ser żółty – 70g (7) sałatka z pomidora z olejem rzepakowym – 100g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) wędlina – 80g ser żółty – 70g (7) sałatka z pomidora z olejem rzepakowym – 100g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) pasztet – 10g ser żółty – 10g (7) sałatka z pomidora z olejem rzepakowym – 100g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) delikatna pasta drobiowa– 40g (7,9) wędlina – 80g pomidor bez skórki – 80g herbata bez cukru - 250ml	Kolacja pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) pasztet – 50g ser żółty – 70g (7) sałatka z pomidora z olejem rzepakowym – 100g herbata bez cukru - 250ml
2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g	2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g	2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g	2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g	2 Kolacja Maślanka naturalna – 200g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2174,6 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 278,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2190,1 Białko [g] – 133,9 Tłuszcz [g] – 65,4 NKT [g] – 19,9 Węglowodany [g] – 276,1 Cukry proste [g] – 62,1 Sól [g] – 4,6	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9 Białko [g] – 69 Tłuszcz [g] – 81,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 286,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7 Białko [g] – 114,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 324,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2144,6 Białko [g] – 121,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 278,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4

26.11.2025, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wyzdzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata *dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) twarożek z rzodkiewką – 30g (7) wędlina – 40g papryka – 70g rzodkiewka – 10g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) miód -60g sałata – 5g wędlina – 80g herbata bez cukru - 250ml	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 70g (7) wędlina – 80g pomidor bez skórki – 80g sałata – 5g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) (maczany w mleku) mleko - 100g (7) serek grani – 200g (7) pomidor – 60g (bez skórki) kawa zbożowa z mlekiem – 250ml (1,7)
Obiad Zupa buraczkowa – 250ml (7,9) G Wege risotto z warzywami – 300g (7,9) G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa owocowa – 350ml G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G Ziemniaki puree – 300g (7) G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa buraczkowa – 350ml (7,9) G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G Ryż – 200g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa owocowa – 350ml G Gotowana potrawka z kurczaka z marchewką – 200g (1,7) G (zmielona) Ziemniaki puree – 300g (7) G Banan – 150g woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) pasztet – 20g ser żółty – 40g (7) sałatka z pomidora z olejem rzepakowym – 100g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) delikatna pasta drobiowa– 40g (7,9) wędlina – 80g pomidor bez skórki – 80g herbata bez cukru - 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) delikatna pasta drobiowa– 40g (7,9) wędlina – 70g sałatka z pomidora z olejem rzepakowym – 100g herbata bez cukru - 250ml	Kolacja Ryż z jabłkami – 300g (7,G) herbata bez cukru - 250ml
2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g	2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g	2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g	2 Kolacja Galeratka z owocami – 250g
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1711,2 Białko [g] – 84,9 Tłuszcz [g] – 59,8 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 206,2 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7 Białko [g] – 114,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 324,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7 Białko [g] – 114,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 324,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1774,7 Białko [g] – 97,1 Tłuszcz [g] – 42,4 NKT [g] – 12,1 Węglowodany [g] – 284,8 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 6

27.11.2025, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa	2. Dieta wysokobiałkowa	3. Dieta niskobiałkowa	4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.	5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) jajko gotowane – 50g (3) G wędlina – 30g serek kanapkowy – 30g (7) Ogórek – 40g Papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) jajko gotowane – 100g (3) G wędlina – 30g serek kanapkowy – 30g (7) Ogórek – 40g Papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) jajko gotowane – 25g (3) G serek kanapkowy – 10g (7) Ogórek – 40g Papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) miód– 60g twaróg – 80g (7) pomidor – 70g (bez skórki) kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) jajko gotowane – 50g (3) G wędlina – 30g serek kanapkowy – 30g (7) Ogórek – 40g Papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa ogórkowa– 350ml (1,7,9)G Smażona sztuka mięsa wieprzowego z papryką i cebulką – 200g S Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G Surówka z białej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g	Obiad Zupa ogórkowa– 350ml (1,7,9)G Smażona sztuka mięsa wieprzowego z papryką i cebulką – 400g S Ziemniaki puree z koperkiem – 100g (7) G Surówka z białej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 50g	Obiad Zupa ogórkowa– 350ml (1,7,9)G Smażona sztuka mięsa wieprzowego z papryką i cebulką – 60g S Ziemniaki puree z koperkiem – 400g (7) G Surówka z białej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350ml (1,7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie pietruszkowym – 200g (1,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml jabłko gotowane – 100g G	Obiad Zupa ogórkowa– 350ml (1,7,9)G Smażona sztuka mięsa wieprzowego z papryką i cebulką – 200g S Ziemniaki z koperkiem – 150g G Surówka z białej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g rzodkiewka – 10g pomidor – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) wędlina – 90g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g rzodkiewka – 10g pomidor – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) dżem – 60g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 10g rzodkiewka – 10g pomidor – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) wędlina – 80g sałata – 5g jabłko gotowane – 100g (G) herbata bez cukru - 250ml	Kolacja Pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g rzodkiewka – 10g pomidor – 70g herbata bez cukru - 250ml
2 Kolacja Budyń z sokiem – 250g (7) G	2 Kolacja Budyń z sokiem – 250g (7) G	2 Kolacja Herbatniki bebe – 40g (1,3,7)	2 Kolacja Budyń z sokiem – 250g (7) G	2 Kolacja jogurt naturalny– 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2215,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 262,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7 Białko [g] – 134,2 Tłuszcz [g] – 66,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 246,4 Cukry proste [g] – 48,1 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9 Białko [g] – 69 Tłuszcz [g] – 86,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 286,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 49,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2215,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 242,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5

27.11.2025, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) jajko gotowane – 50g (3) G wędlina – 20g serek kanapkowy – 10g (7) Ogórek – 40g Papryka – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) miód– 60g twaróg – 80g (7) pomidor – 70g (bez skórki) kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) jajko gotowane – 50g (3) G wędlina – 30g serek kanapkowy – 30g (7) pomidor – 70g (bez skórki) kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie *dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie Kasza manna mleczna owocowa – 400g (1,7,G) kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa ogórkowa– 250ml (1,7,9)G Smażona sztuka mięsa wieprzowego z papryką i cebulką – 120g S Ziemniaki puree z koperkiem – 200g (7) G Surówka z białej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml jabłko – 100g	Obiad Zupa koperkowa– 350ml (1,7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie pietruszkowym – 200g (1,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml jabłko gotowane – 100g G	Obiad Zupa koperkowa– 350ml (1,7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie pietruszkowym – 200g (1,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml jabłko gotowane – 100g G	Obiad Zupa koperkowa– 350ml (1,7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie pietruszkowym – 200g (1,7) G (zmielona) Ziemniaki puree z koperkiem – 300g (7) G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml jabłko gotowane – 100g G
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) wędlina – 40g kanapkowa pasta z ciecierzycy – 20g rzodkiewka – 10g pomidor – 70g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 80g sałata – 5g jabłko gotowane – 100g (G) herbata bez cukru - 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) twaróg – 60g (7) wędlina – 80g sałata – 5g herbata bez cukru - 250ml	Kolacja Koktajl z jogurtem, burakiem, bananem i truskawką – 400g (7) Biszkopty – 60g (1) herbata bez cukru - 250ml
2 Kolacja Budyń z sokiem – 250g (7) G	2 Kolacja Budyń z sokiem – 250g (7) G	2 Kolacja Budyń z sokiem – 250g (7) G	2 Kolacja Budyń z sokiem – 250g (7) G
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1706,3 Białko [g] – 100,4 Tłuszcz [g] – 58,8 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 206,2 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 55,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 55,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1645,3 Białko [g] – 94,2 Tłuszcz [g] – 45,2 NKT [g] – 13,8 Węglowodany [g] – 242,3 Cukry proste [g] – 65 Sól [g] – 4



28.11.2025, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo pszenno-żytnie– 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 10g (7)
miód – 60g
ser żółty – 70g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
sałata – 5g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa kalafiorowa – 350ml (7,9) G
Ryba pieczona w sosie porowym– 200g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek topiony - 50g (7)
ogórek kiszony– 60g
pomidor – 40g
herbata bez cukru - 250ml
marchewka do pochrupania – 50g

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2199,8
Białko [g] – 109,1
Tłuszcz [g] – 70,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 279,4
Cukry proste [g] – 59,8
Sól [g] – 4,5

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1)
masło – 10g (7)
wędlina – 80g
ser żółty – 70g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
sałata – 5g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa kalafiorowa – 350ml (7,9) G
Ryba pieczona w sosie porowym– 400g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 100g G
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1)
masło – 10g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
wędlina – 90g
ogórek kiszony– 60g
pomidor – 40g
herbata bez cukru - 250ml
marchewka do pochrupania – 50g

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2178,4
Białko [g] – 134,5
Tłuszcz [g] – 64,8
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 244,2
Cukry proste [g] – 48,1
Sól [g] – 4,7

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1)
masło – 30g (7)
miód – 60g
ser żółty – 10g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
sałata – 5g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa kalafiorowa – 350ml (7,9) G
Ryba pieczona w sosie porowym– 60g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 400g G
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1)
masło – 30g (7)
pasta jajeczna – 10g (3,7)
serek topiony - 10g (7)
ogórek kiszony– 60g
pomidor – 40g
herbata bez cukru - 250ml
marchewka do pochrupania – 50g

2 Kolacja

Jabłko – 200g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2178,6
Białko [g] – 64,2
Tłuszcz [g] – 92,7
NKT [g] – 21,4
Węglowodany [g] – 302,4
Cukry proste [g] – 64,2
Sól [g] – 4,7

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7)
pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
serek kanapkowy – 70g (7)
miód – 60g
pomidor – 40g (bez skórki)
sałata – 5g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa grysikowa– 350ml (1,7,9) G
Gotowana ryba w delikatnym sosie pomidorowym – 200g (1,4,7) G
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G
Gotowana marchewka– 200g G
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 120g (1)
masło – 10g (7)
twarożek z koperkiem - 60g (7)
pasta z białek jaj – 50g (3,7)
pomidor bez skórki – 80g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2171,4
Białko [g] – 99,3
Tłuszcz [g] – 48,7
NKT [g] – 14,9
Węglowodany [g] – 337,3
Cukry proste [g] – 59
Sól [g] – 7

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 120g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
ser żółty – 70g (7)
pomidor – 50g
rzodkiewka – 10g
sałata – 5g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa kalafiorowa – 350ml (7,9) G
Ryba pieczona w sosie porowym– 200g (1,4,7) P
Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150g G
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 250g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 120g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
serek topiony - 50g (7)
ogórek kiszony– 60g
pomidor – 40g
herbata bez cukru - 250ml
marchewka do pochrupania – 50g

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2204
Białko [g] – 117,1
Tłuszcz [g] – 70,8
NKT [g] – 19,8
Węglowodany [g] – 229,1
Cukry proste [g] – 51,8
Sól [g] – 4,5

28.11.2025, piątek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie Zupa mleczna z kaszką manną – 150g (7) pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) miód – 30g ser żółty – 40g (7) pomidor – 50g rzodkiewka – 10g sałata – 5g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7) pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) serek kanapkowy – 70g (7) miód – 60g pomidor – 40g (bez skórki) sałata – 5g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (7) pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) miód – 60g ser żółty – 70g (7) pomidor – 40g (bez skórki) sałata – 5g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie Kleik ryżowy mleczny z masłem – 400g (7) Banan dojrzały – 100g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa kalafiorowa – 250ml (7,9) G Ryba pieczona w sosie porowym– 120g (1,4,7) P Ziemniaki gotowane z koperkiem – 200g G Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml	Obiad Zupa grysikowa– 350ml (1,7,9) G Gotowana ryba w delikatnym sosie pomidorowym – 200g (1,4,7) G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G Gotowana marchewka– 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa kalafiorowa – 350ml (7,9) G Gotowana ryba w delikatnym sosie pomidorowym – 200g (1,4,7) G Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G Gotowana marchewka– 200g G woda – 250ml	Obiad Zupa grysikowa– 350ml (1,7,9) G Gotowana ryba w delikatnym sosie pomidorowym – 200g (1,4,7) G (zmielona) Ziemniaki gotowane z koperkiem – 300g G (pure) Gotowana marchewka– 200g G woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) pasta jajeczna – 20g (3,7) serek topiony - 20g (7) ogórek kiszony– 60g pomidor – 40g herbata bez cukru - 250ml marchewka do pochrupania – 50g	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) twarożek z koperkiem - 60g (7) pasta z białek jaj – 50g (3,7) pomidor bez skórki – 80g herbata bez cukru - 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7) serek topiony - 50g (7) pomidor bez skórki – 80g herbata bez cukru - 250ml marchewka do pochrupania – 50g	Kolacja Kaszotto z pomidorami –250g (1,7,9,G) (zmielone) herbata bez cukru - 250ml jogurt owocowy – 150g
2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt owocowy – 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1712,3 Białko [g] – 91,5 Tłuszcz [g] – 57,7 NKT [g] – 17,3 Węglowodany [g] – 204,2 Cukry proste [g] – 41 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2211,4 Białko [g] – 99,3 Tłuszcz [g] – 52,7 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 337,3 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2211,4 Białko [g] – 99,3 Tłuszcz [g] – 52,7 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 337,3 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1411,4 Białko [g] – 84,1 Tłuszcz [g] – 42,6 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 233,8 Cukry proste [g] – 49,5 Sól [g] – 5,9

1. Dieta podstawowa	2. Dieta wysokobiałkowa	3. Dieta niskobiałkowa	4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.	5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) parówka – 80g serek kanapkowy – 50g (7) papryka– 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) parówka – 80g serek kanapkowy – 50g (7) wędlina – 60g papryka– 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) dżem – 60g serek kanapkowy – 10g (7) papryka– 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie Pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) wędlina – 70g serek śmietankowy – 70g (7) sałata – 5g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) parówka – 80g serek kanapkowy – 50g (7) papryka– 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)
Obiad Zupa pieczarkowa– 350ml (1,7,9)G Duszony gulasz z indyka – 200g (1,7) D Kasza jęczmienna – 200g (1) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml Jabłko – 100g	Obiad Zupa pieczarkowa– 350ml (1,7,9)G Duszony gulasz z indyka – 200g (1,7) D Kasza jęczmienna – 200g (1) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml Jabłko – 100g	Obiad Zupa pieczarkowa– 350ml (1,7,9)G Duszony gulasz z indyka – 200g (1,7) D Kasza jęczmienna – 200g (1) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml Jabłko – 100g	Obiad Zupa ziemniaczana – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz z indyka – 200g (1,7) G Ziemniaki z wody – 300g G Gotowane buraczki – 200g G woda – 250ml jabłko pieczone – 100g P	Obiad Zupa pieczarkowa– 350ml (1,7,9)G Duszony gulasz z indyka – 200g (1,7) D Kasza jęczmienna – 150g (1) G Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g woda – 250ml Jabłko – 100g
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 80g rzodkiewka – 10g ogórek – 60g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 90g rzodkiewka – 10g ogórek – 60g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) pasta rybna – 10g (1,4,7) wędlina – 10g rzodkiewka – 10g ogórek – 60g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 70g pomidor – 60g (bez skórki) herbata bez cukru – 250ml	Kolacja pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 80g rzodkiewka – 10g ogórek – 60g herbata bez cukru – 250ml
2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Banan – 150g	2 Kolacja Jogurt naturalny– 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2212 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2188,7 Białko [g] – 133,8 Tłuszcz [g] – 66,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 246,4 Cukry proste [g] – 48,1 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2148,9 Białko [g] – 69 Tłuszcz [g] – 86,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 286,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 49,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2212 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 49,8 Sól [g] – 4,5

29.11.2025, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) parówka – 40g serek kanapkowy – 20g (7) papryka– 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie Pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) wędlina – 70g serek śmietankowy – 70g (7) sałata – 5g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie Pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) parówka – 80g serek kanapkowy – 50g (7) pomidor bez skórki – 80g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7)	Śniadanie *dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie Galaretka owocowa – 400g (G) jogurt naturalny – 200g (7)
Obiad Zupa pieczarkowa– 250ml (1,7,9)G Duszony gulasz z indyka – 120g (1,7) D Kasza jęczmienna – 150g (1) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G woda – 250ml Jabłko – 100g	Obiad Zupa ziemniaczana – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz z indyka – 200g (1,7) G Ziemniaki z wody – 300g G Gotowane buraczki – 200g G woda – 250ml jabłko pieczone – 100g P	Obiad Zupa ziemniaczana – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz z indyka – 200g (1,7) G Kasza jęczmienna – 200g (1) G Gotowane buraczki – 200g G woda – 250ml jabłko pieczone – 100g P	Obiad Zupa ziemniaczana – 350ml (7,9) G Gotowany gulasz z indyka – 200g (1,7) G (zmielony) Ziemniaki z wody – 300g G (pure) Gotowane buraczki – 200g G woda – 250ml jabłko pieczone – 100g P
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) pasta rybna – 20g (1,4,7) wędlina – 40g rzodkiewka – 10g ogórek – 60g kakao bez cukru – 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 70g pomidor – 60g (bez skórki) herbata bez cukru – 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 80g pomidor – 70g (bez skórki) herbata bez cukru – 250ml	Kolacja Biskopity – 60g (1) (maczane w mleku) Mleko – 100g (7) koktajl jogurtowo-bananowy – 200g (7) herbata bez cukru – 250ml
2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)	2 Kolacja Jogurt – 100g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1706,3 Białko [g] – 100,4 Tłuszcz [g] – 58,8 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 206,2 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2223,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 52 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1552,1 Białko [g] – 98,5 Tłuszcz [g] – 52 NKT [g] – 12,8 Węglowodany [g] – 227,6 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,2

30.11.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa	2. Dieta wysokobiałkowa	3. Dieta niskobiałkowa	4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.	5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) twarożek z warzywami z dodatkiem oleju słonecznikowego– 70g (7) wędlina – 60g pomidor – 50g papryka – 30g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) twarożek z warzywami z dodatkiem oleju słonecznikowego– 70g (7) wędlina – 60g pomidor – 50g papryka – 30g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) twarożek z warzywami z dodatkiem oleju słonecznikowego– 10g (7) wędlina – 10g pomidor – 50g papryka – 30g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7) delikatna pasta z białka jaj z pomidorami – 35g (3,G) sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) twarożek z warzywami z dodatkiem oleju słonecznikowego– 70g (7) wędlina – 60g pomidor – 50g papryka – 30g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G Fasolka po bretońsku z kielbaską – 200g G Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G Jabłko – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G Fasolka po bretońsku z kielbaską – 400g G Ziemniaki z wody z koperkiem – 100g G Jabłko – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G Fasolka po bretońsku z kielbaską – 60g G Ziemniaki z wody z koperkiem – 400g G Jabłko – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym– 200g (1,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem brązowym– 350ml (1,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym– 200g (1,7) G Ziemniaki z wody z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 90g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) wędlina – 70g ogórek – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 120g (1) masło – 10g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) wędlina – 90g ogórek – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 140g (1) masło – 30g (7) pasta jajeczna – 10g (3,7) wędlina – 10g ogórek – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 10g (7) miód – 70g twaróg – 60g (7) pomidor – 120g(bez skórki) herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja pieczywo razowe – 120g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) wędlina – 70g ogórek – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g
2 Kolacja Serek homo owocowy – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo owocowy – 150g (7)	2 Kolacja Herbatniki bebe – 100g (1)	2 Kolacja Serek homo owocowy – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo naturalny – 150g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2198,7 Białko [g] – 135,1 Tłuszcz [g] – 66,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 246,4 Cukry proste [g] – 48,1 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2168,2 Białko [g] – 64,8 Tłuszcz [g] – 86,8 NKT [g] – 21,4 Węglowodany [g] – 306,4 Cukry proste [g] – 58,4 Sól [g] – 4,7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2184,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 50,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5

30.11.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

6. Dieta ubogoenergetyczna	7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego	7B. Dieta łatwostrawna	8. Dieta papkowata
Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) twarożek z warzywami z dodatkiem oleju słonecznikowego– 40g (7) wędlina – 30g pomidor – 50g papryka – 30g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7) delikatna pasta z białka jaj z pomidorami – 35g (3,G) sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) twarożek z warzywami z dodatkiem oleju słonecznikowego– 70g (7) wędlina – 60g sałata – 5g pomidor bez skórki – 70g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie Serek wiejski – 200g (7) Dżem – 40g Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku) Mleko – 100g (7) kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Rosół z makaronem– 250ml (1,9) G Fasolka po bretońsku z kiełbaską – 120g G Ziemniaki z wody z koperkiem – 200g G Jabłko – 150g woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym– 200g (1,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym– 200g (1,7) G Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml	Obiad Rosół z makaronem– 350ml (1,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym– 200g (1,7) G (zmielona) Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G Gotowane warzywa – 200g G woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie– 30g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 10g (7) pasta jajeczna – 20g (3,7) wędlina – 40g ogórek – 70g herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) dżem – 70g twaróg – 60g (7) pomidor – 120g(bez skórki) herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja pieczywo pszenne – 120g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna – 40g (3,7) wędlina – 70g pomidor – 120g(bez skórki) herbata bez cukru – 250ml marchewka do pochrupania – 100g	Kolacja Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7) herbata bez cukru – 250ml
2 Kolacja Serek homo owocowy – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo owocowy – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo owocowy – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo owocowy – 150g (7)
Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1712,3 Białko [g] – 91,4 Tłuszcz [g] – 60,2 NKT [g] – 17,2 Węglowodany [g] – 209,5 Cukry proste [g] – 46 Sól [g] – 4,4	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 324,5 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1507 Białko [g] – 78 Tłuszcz [g] – 45 NKT [g] – 11 Węglowodany [g] – 254,4 Cukry proste [g] – 65 Sól [g] – 6,4

30.11.2025, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

Jadłospis dla pacjentów programu
pilotażowego "Dobry Posiłek"

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów:

1. Zboża zawierające gluten
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaj i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin
14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej:

- P - parowanie
- Piecz – pieczenie
- G – gotowanie
- D – duszenie
- S - smażenie