



**22.03.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta podstawowa (kod D01)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlina – 50g  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 300g (1,9) G  
Pieczona sztuka kurczaka – 120g P  
Ziemniaki – 250g G  
Surówka koperkowa z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z rzodkiewką – 50g (7)  
wędlina – 50g  
papryka – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2127  
Białko [g] – 93,8  
Tłuszcz [g] – 75,1  
NKT [g] – 30,3  
Węglowodany [g] – 219,5  
Cukry proste [g] – 51,8  
Błonnik [g] – 15,5  
Sód [mg] - 2008

### Dieta bogatobiałkowa (kod D07)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlina – 80g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 300g (1,9) G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 200g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 100g G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z rzodkiewką – 100g (7)  
wędlina – 50g  
pomidor – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo owocowy – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2225,1  
Białko [g] – 132,6  
Tłuszcz [g] – 75,8  
NKT [g] – 26  
Węglowodany [g] – 211,8  
Cukry proste [g] – 63,5  
Błonnik [g] – 13,7  
Sód [mg] - 20010

### Dieta niskobiałkowa (kod D08)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
ser żółty – 20g (7)  
wędlina – 10g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 300g (1,9) G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 60g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 350g G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
twarożek z rzodkiewką – 20g (7)  
wędlina – 20g  
pomidor – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2008,3  
Białko [g] – 58,1  
Tłuszcz [g] – 83,3  
NKT [g] – 20,2  
Węglowodany [g] – 263,7  
Cukry proste [g] – 59,5  
Błonnik [g] – 14,7  
Sód [mg] - 2008

### Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz. (kod D05)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 70g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 300g (1,9) G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
wędlina – 50g  
twarożek słodki – 100g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2079,5  
Białko [g] – 94,6  
Tłuszcz [g] – 46,7  
NKT [g] – 17,3  
Węglowodany [g] – 259,6  
Cukry proste [g] – 70,4  
Błonnik [g] – 21  
Sód [mg] - 2008

### Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. (kod D03)

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlina – 50g  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem brązowym– 300g (1,9) G  
Pieczona sztuka kurczaka – 120g P  
Ziemniaki – 250g G  
Surówka koperkowa z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
Jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z rzodkiewką – 50g (7)  
wędlina – 50g  
papryka – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo naturalny – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1934,5  
Białko [g] – 109,5  
Tłuszcz [g] – 83,1  
NKT [g] – 30,4  
Węglowodany [g] – 202,3  
Cukry proste [g] – 40,5  
Błonnik [g] – 30,7  
Sód [mg] - 2016

**22.03.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 30g (7)  
wędlina – 30g  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 200g (1,9) G  
Pieczona sztuka kurczaka – 100g P  
Ziemniaki – 150g G  
Surówka koperkowa z dodatkiem oleju rzepakowego –  
150g  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z rzodkiewką – 30g (7)  
wędlina – 30g  
papryka – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1548,1  
Białko [g] – 76,5  
Tłuszcz [g] – 66,5  
NKT [g] – 25,6  
Węglowodany [g] – 169,7  
Cukry proste [g] – 50,4  
Błonnik [g] – 14,2  
Sód [mg] - 1985

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 70g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 300g (1,9) G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g  
(1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
twarożek słodki – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2092,1  
Białko [g] – 92,7  
Tłuszcz [g] – 71,4  
NKT [g] – 21,1  
Węglowodany [g] – 243,7  
Cukry proste [g] – 68,8  
Błonnik [g] – 20  
Sód [mg] - 2000

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 300g (1,9) G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g  
(1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z rzodkiewką – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju  
słonecznikowego – 120g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2148,7  
Białko [g] – 97,3  
Tłuszcz [g] – 73,5  
NKT [g] – 22  
Węglowodany [g] – 275,6  
Cukry proste [g] – 72  
Błonnik [g] – 16,9  
Sód [mg] - 2008

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
Serek wiejski – 200g (7)  
Dżem – 50g  
Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku)  
Mleko – 100g (7)  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem– 300g (1,9) G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g  
(1,7,9) G (zmielona)  
Ziemniaki – 250g G (pure)  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g  
(1,7)  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Mus owocowy – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1965,6  
Białko [g] – 90,9  
Tłuszcz [g] – 44  
NKT [g] – 8,5  
Węglowodany [g] – 273,7  
Cukry proste [g] – 97  
Błonnik [g] – 21,4  
Sód [mg] - 1977



**23.03.2026, poniedziałek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**Dieta podstawowa  
(kod D01)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryż brązowy – 180g G  
Wege leczy z dodatkiem ciecierzycy –  
120g  
Jabłko – 200g  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
wędlina – 50g  
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem  
oleju słonecznikowego – 140g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1842,2  
Białko [g] – 72,2  
Tłuszcz [g] – 68,5  
NKT [g] – 30,3  
Węglowodany [g] – 221,5  
Cukry proste [g] – 61  
Błonnik [g] – 23,8  
Sód [mg] - 1980

**Dieta bogatobiałkowa  
(kod D07)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
wędlina – 80g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryż – 100g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie ziołowym –  
200g (1,7,9) G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek wiejski – 100g (7)  
wędlina – 50g  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Skyr naturalny – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1972,2  
Białko [g] – 115,9  
Tłuszcz [g] – 62,3  
NKT [g] – 28,6  
Węglowodany [g] – 170,4  
Cukry proste [g] – 46,6  
Błonnik [g] – 16,7  
Sód [mg] - 1981

**Dieta niskobiałkowa  
(kod D08)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
pasta jajeczna – 10g (3,7)  
wędlina – 20g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryż – 280g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie ziołowym –  
60g (1,7,9) G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
dżem – 50g  
wędlina – 20g  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Herbatniki bebe – 20g (1,3,7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1942,9  
Białko [g] – 47,7  
Tłuszcz [g] – 82,4  
NKT [g] – 25,2  
Węglowodany [g] – 263,2  
Cukry proste [g] – 75,8  
Błonnik [g] – 22,4  
Sód [mg] - 1980

**Dieta łatwostrawna z ogr.  
tłusz. (kod D05)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
wędlina – 50g  
pasta z białek jaj – 50g (3,7,G)  
serek kanapkowy – 20g (7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie ziołowym –  
120g (1,7,9) G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
dżem – 50g  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 20g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt – 100g (7)  
Herbatniki bebe – 40g (1,3,7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1799  
Białko [g] – 85,1  
Tłuszcz [g] – 36,8  
NKT [g] – 12,3  
Węglowodany [g] – 284,5  
Cukry proste [g] – 75,1  
Błonnik [g] – 22  
Sód [mg] - 2000

**Dieta z ogr. łatwo przysw.  
węgl. (kod D03)**

**Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryż brązowy – 150g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie ziołowym –  
120g (1,7,9) G  
Surówka z marchewki – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasztet – 50g  
wędlina – 50g  
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju  
słonecznikowego – 140g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt naturalny – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1851,9  
Białko [g] – 85,9  
Tłuszcz [g] – 88,5  
NKT [g] – 32,2  
Węglowodany [g] – 189,1  
Cukry proste [g] – 49,7  
Błonnik [g] – 31,6  
Sód [mg] - 1985

**23.03.2026, poniedziałek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 30g (7)  
wędlina – 30g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa kalafiorowa – 200g (7,9) G  
Ryż brązowy – 150g G  
Wege leczo z dodatkiem ciecierzycy – 100g  
Jabłko – 200g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 25g  
wędlina – 30g  
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju  
słonecznikowego – 140g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1371,2  
Białko [g] – 53,7  
Tłuszcz [g] – 60,7  
NKT [g] – 25,3  
Węglowodany [g] – 162  
Cukry proste [g] – 53,9  
Błonnik [g] – 20,2  
Sód [mg] – 1680

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
pasta z białek jaj – 50g (3,7,G)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie ziołowym – 120g (1,7,9)  
G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
wędlina – 50g  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1730,7  
Białko [g] – 77,8  
Tłuszcz [g] – 55,3  
NKT [g] – 20,1  
Węglowodany [g] – 241,7  
Cukry proste [g] – 69  
Błonnik [g] – 21,6  
Sód [mg] – 1680

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna – 50g (3,7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G  
Ryż – 180g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie ziołowym – 120g (1,7,9)  
G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
wędlina – 50g  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1702,2  
Białko [g] – 69,6  
Tłuszcz [g] – 53,6  
NKT [g] – 26  
Węglowodany [g] – 220,1  
Cukry proste [g] – 68,1  
Błonnik [g] – 20,2  
Sód [g] – 1680

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

Kaszka zbożowa mleczna – 400g (1,7,G)  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G (pure)  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie ziołowym – 120g (1,7,9)  
G (zmielone)  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

Serek homogenizowany – 150g (7)  
Marchew gotowana – 150g (G)  
Chleb pszenny – 120g (1) (maczany w mleku)  
Mleko – 250g (1)  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1793,3  
Białko [g] – 83,7  
Tłuszcz [g] – 55,6  
NKT [g] – 11,9  
Węglowodany [g] – 250,9  
Cukry proste [g] – 76  
Błonnik [h] – 26,8  
Sód [g] – 1680



**24.03.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta podstawowa (kod D01)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlna – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Kasza jęczmienna – 180g (1) G  
Gotowany gulasz z indyka – 120g (1,9) G  
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlna – 50g  
kanapkowa pasta z fasoli – 50g  
ogórek – 30g  
pomidor – 30g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2141,2  
Białko [g] – 101,2  
Tłuszcz [g] – 82,9  
NKT [g] – 29  
Węglowodany [g] – 251,9  
Cukry proste [g] – 64,3  
Błonnik [g] – 28,1  
Sód [mg] – 2159

### Dieta bogatobiałkowa (kod D07)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlna – 80g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Kasza kuskus – 100g (1) G  
Gotowany gulasz z indyka – 200g (1,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
wędlna – 80g  
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2157,9  
Białko [g] – 125  
Tłuszcz [g] – 90,8  
NKT [g] – 25  
Węglowodany [g] – 220  
Cukry proste [g] – 69  
Błonnik [g] – 18  
Sód [mg] – 1980

### Dieta niskobiałkowa (kod D08)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
ser żółty – 20g (7)  
wędlna – 20g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Kasza kuskus – 280g (1) G  
Gotowany gulasz z indyka – 60g (1,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
serek kanapkowy – 10g (7)  
wędlna – 20g  
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2110,2  
Białko [g] – 54,6  
Tłuszcz [g] – 89  
NKT [g] – 21  
Węglowodany [g] – 283  
Cukry proste [g] – 71,7  
Błonnik [g] – 21,6  
Sód [mg] – 2007

### Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz. (kod D05)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
dżem – 50g  
serek grani – 100g (7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Gotowany gulasz z indyka – 120g (1,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
wędlna – 50g  
serek kanapkowy – 80g (7)  
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2089,9  
Białko [g] – 104  
Tłuszcz [g] – 53,4  
NKT [g] – 11,6  
Węglowodany [g] – 310,3  
Cukry proste [g] – 80,6  
Błonnik [g] – 21,1  
Sód [mg] – 2004

### Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. (kod D03)

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlna – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Kasza jęczmienna – 150g (1) G  
Gotowany gulasz z indyka – 120g (1,9) G  
Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
Jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlna – 50g  
kanapkowa pasta z fasoli – 50g  
ogórek – 30g  
pomidor – 30g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo naturalny – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1844,3  
Białko [g] – 97,9  
Tłuszcz [g] – 85,5  
NKT [g] – 29  
Węglowodany [g] – 185,5  
Cukry proste [g] – 38,3  
Błonnik [g] – 36  
Sód [mg] – 2159

**24.03.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 30g (7)  
wędlina – 30g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 200g (7,9) G  
Kasza jęczmienna – 150g (1) G  
Gotowany gulasz z indyka – 80g (1,9) G  
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju  
rzepakowego – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 20g  
kanapkowa pasta z fasoli – 20g  
ogórek – 30g  
pomidor – 30g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1707,3  
Białko [g] – 79,8  
Tłuszcz [g] – 73,3  
NKT [g] – 28  
Węglowodany [g] – 192  
Cukry proste [g] – 59,6  
Błonnik [g] – 22,6  
Sód [mg] – 1980

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek grani – 50g (7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowany gulasz z indyka – 120g (1,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2214  
Białko [g] – 95,5  
Tłuszcz [g] – 76,9  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 296,6  
Cukry proste [g] – 80  
Błonnik [g] – 21  
Sód [mg] – 1999

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Kasza kuskus – 180g (1) G  
Gotowany gulasz z indyka – 120g (1,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g  
Herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2146,9  
Białko [g] – 105,6  
Tłuszcz [g] – 76,2  
NKT [g] – 20  
Węglowodany [g] – 244,2  
Cukry proste [g] – 67  
Błonnik [g] – 19,6  
Sód [mg] – 1999

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulegać zmianie

#### Śniadanie

Kaszka mleczna z masłem – 400g (1,7) G  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowany gulasz z indyka – 120g (1,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

Kleik ryżowy – 400ml (7,9) G  
chleb pszenny – 90g (1) (maczany w mleku)  
mleko – 250g (7)  
woda – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1928,7  
Białko [g] – 84  
Tłuszcz [g] – 67  
NKT [g] – 21  
Węglowodany [g] – 257,8  
Cukry proste [g] – 70  
Błonnik [g] – 21,4  
Sód [mg] – 1650



**25.03.2026, środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta podstawowa (kod D01)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
parówka – 60g  
rzodkiewka – 10g  
pomidor – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Duszona sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym – 120g (1,7,9) D  
Ziemniaki – 250g G  
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)  
wędlina – 50g  
ogórek – 30g  
papryka – 30g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1792,7  
Białko [g] – 73,6  
Tłuszcz [g] – 69,3  
NKT [g] – 29,7  
Węglowodany [g] – 230,6  
Cukry proste [g] – 56,9  
Błonnik [g] – 24,3  
Sód [mg] – 1200

### Dieta bogatobiałkowa (kod D07)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z koperkiem – 100g (7)  
parówka – 60g  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym – 200g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 100g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek słodki – 100g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1720,9  
Białko [g] – 110  
Tłuszcz [g] – 64,4  
NKT [g] – 22  
Węglowodany [g] – 178,8  
Cukry proste [g] – 52,4  
Błonnik [g] – 14,7  
Sód [mg] – 1150

### Dieta niskobiałkowa (kod D08)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
serek kanapkowy – 20g (7)  
miód – 50g  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym – 600g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 350g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
twarożek ze szczypiorkiem – 20g (7)  
wędlina – 20g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2094,3  
Białko [g] – 49,8  
Tłuszcz [g] – 80,2  
NKT [g] – 22,2  
Węglowodany [g] – 303  
Cukry proste [g] – 54,3  
Błonnik [g] – 19,3  
Sód [mg] – 2000

### Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz. (kod D05)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
twarożek z koperkiem – 80g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
wędlina – 50g  
twaróg – 50g (7)  
serek kanapkowy – 20g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1733,6  
Białko [g] – 83,5  
Tłuszcz [g] – 35,7  
NKT [g] – 19,6  
Węglowodany [g] – 281,5  
Cukry proste [g] – 67  
Błonnik [g] – 22  
Sód [mg] – 2004

### Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. (kod D03)

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
parówka – 60g  
rzodkiewka – 10g  
pomidor – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Duszona sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym – 120g (1,7,9) D  
Ziemniaki – 150g G  
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)  
wędlina – 50g  
ogórek – 30g  
papryka – 30g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo naturalny – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1851,6  
Białko [g] – 92,8  
Tłuszcz [g] – 86,9  
NKT [g] – 29,9  
Węglowodany [g] – 190,3  
Cukry proste [g] – 45,1  
Błonnik [g] – 32,3  
Sód [mg] – 1860

**25.03.2026, środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

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

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 200g (7,9) G  
Duszona sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym –  
100g (1,7,9) D  
Ziemniaki – 150g G  
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego –  
150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek ze szczypiorkiem – 30g (7)  
wędlina – 30g  
ogórek – 30g  
papryka – 30g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1457  
Białko [g] – 56,3  
Tłuszcz [g] – 62,3  
NKT [g] – 28,1  
Węglowodany [g] – 178,5  
Cukry proste [g] – 53,3  
Błonnik [g] – 20,9  
Sód [mg] – 850

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z koperkiem – 50g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym  
– 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
twaróg – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1787  
Białko [g] – 79,2  
Tłuszcz [g] – 56,9  
NKT [g] – 18,9  
Węglowodany [g] – 250,9  
Cukry proste [g] – 64  
Błonnik [g] – 23  
Sód [mg] – 2000

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy – 50g (7)  
parówka – 60g  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym  
– 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek ze szczypiorkiem – 50g (7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1685,8  
Białko [g] – 77,7  
Tłuszcz [g] – 57,5  
NKT [g] – 20,9  
Węglowodany [g] – 223,4  
Cukry proste [g] – 54,7  
Błonnik [g] – 17,5  
Sód [mg] – 1260

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

Serek homo naturalny – 150g (7)  
Miód – 50g  
Chleb pszenny – 90 (1) (maczany w mleku)  
Mleko – 100g (7)  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pietruszkowa – 300g (7,9) G  
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie brokułowym  
– 120g (1,7,9) G (zmielona)  
Ziemniaki – 250g G (pure)  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 500g  
(1,7)  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Kisiel – 200g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1844,4  
Białko [g] – 79  
Tłuszcz [g] – 33,5  
NKT [g] – 9,5  
Węglowodany [g] – 318,6  
Cukry proste [g] – 80  
Błonnik [g] – 24,9  
Sód [mg] – 1350

**26.03.2026, czwartek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta podstawowa (kod D01)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna– 50g (3,7,10)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
Surówka z białej kapusty i koperku z olejem – 150g  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1886,7  
Białko [g] – 84,4  
Tłuszcz [g] – 76,1  
NKT [g] – 29,6  
Węglowodany [g] – 228  
Cukry proste [g] – 59,2  
Błonnik [g] – 25,5  
Sód [mg] - 2150

### Dieta bogatobiałkowa (kod D07)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna– 50g (3,7,10)  
wędlina – 80g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 100g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 200g (1,7,9) G  
Gotowane warzywa – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 80g  
twaróg – 100g (7)  
pomidor bez skórki– 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1821,9  
Białko [g] – 111,9  
Tłuszcz [g] – 65,4  
NKT [g] – 21,9  
Węglowodany [g] – 205,3  
Cukry proste [g] – 61,1  
Błonnik [g]: 16,7  
Sód [mg] - 2150

### Dieta niskobiałkowa (kod D08)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
pasta jajeczna– 10g (3,7,10)  
wędlina – 20g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 350g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 60g (1,7,9) G  
Gotowane warzywa – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
wędlina – 20g  
ser żółty – 20g (7)  
pomidor bez skórki– 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko – 100g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1993,6  
Białko [g] – 46,1  
Tłuszcz [g] – 84,2  
NKT [g] – 20,3  
Węglowodany [g] – 273,5  
Cukry proste [g] – 79,1  
Błonnik [g]: 23  
Sód [mg] - 1825

### Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz. (kod D05)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)  
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g (3)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
Gotowane warzywa – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
dżem – 50g  
twaróg – 100g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1702,44  
Białko [g] – 82,5  
Tłuszcz [g] – 31,5  
NKT [g] – 18,2  
Węglowodany [g] – 276,3  
Cukry proste [g] – 90  
Błonnik [g] – 23  
Sód [g] – 1782

### Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. (kod D03)

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna– 50g (3,7,10)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem brązowym – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 150g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
Surówka z białej kapusty i koperku z olejem – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir naturalny – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1793,5  
Białko [g] – 84,6  
Tłuszcz [g] – 77,3  
NKT [g] – 29,9  
Węglowodany [g] – 205,9  
Cukry proste [g] – 43,7  
Błonnik [g] – 35,8  
Sód [g] – 2200

**26.03.2026, czwartek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna– 30g (3,7,10)  
wędlina – 30g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem – 200g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 150g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 100g (1,7,9) G  
Surówka z białej kapusty i koperku z olejem – 150g  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 30g  
ser żółty – 30g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1497,4  
Białko [g] – 61,2  
Tłuszcz [g] – 64,4  
NKT [g] – 21,9  
Węglowodany [g] – 178,4  
Cukry proste [g] – 57,6  
Błonnik [g] – 22,1  
Sód [mg] - 1920

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)  
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g (3)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
Gotowane warzywa – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
twaróg – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1808,3  
Białko [g] – 70  
Tłuszcz [g] – 57,2  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 263,1  
Cukry proste [g] – 85  
Błonnik [g] – 21,6  
Sód [mg] - 1500

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna– 50g (3,7,10)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa pomidorowa z makaronem – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G  
Gotowane warzywa – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor bez skórki– 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1778,7  
Białko [g] – 71,1  
Tłuszcz [g] – 62,7  
NKT [g] – 20,3  
Węglowodany [g] – 242,2  
Cukry proste [g] – 72  
Błonnik [g]: 20,3  
Sód [mg] - 1500

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

Serek wiejski – 200g (7)  
Dżem – 50g  
Chleb pszenny – 120 (1) (maczany w mleku)  
Mleko – 100g (7)  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G  
Ziemniaki – 250g G (pure)  
Gotowana sztuka kurczaka w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G (zmielona)  
Gotowane warzywa – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

Koktajl owsiano bananowy – 400g (1,7)  
herbata bez cukru– 250ml

#### 2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1806,4  
Białko [g] – 86,7  
Tłuszcz [g] – 31,7  
NKT [g] – 10,3  
Węglowodany [g] – 304,6  
Cukry proste [g] – 89,4  
Błonnik [g] – 23,6  
Sód [mg] - 1200

**Dieta podstawowa  
(kod D01)**

**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor – 30g  
ogórek – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa krupnik – 300g (1,7,9) G  
Smażona ryba bez panierki – 120g (4) S  
Ziemniaki z wody – 250g G  
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 60g (3,7,10)  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt owocowy – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1878,7  
Białko [g] – 64,8  
Tłuszcz [g] – 78,2  
NKT [g] – 30,2  
Węglowodany [g] – 239,5  
Cukry proste [g] – 70,3  
Błonnik [g] – 23,7  
Sód [mg] – 1840

**Dieta bogatobiałkowa  
(kod D07)**

**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek wiejski – 100g (7)  
wędlina – 80g  
pomidor bez skórki – 30g  
ogórek – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 200g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 100g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
wędlina – 80g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek wiejski – 200g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1898  
Białko [g] – 125,7  
Tłuszcz [g] – 77,4  
NKT [g] – 22,9  
Węglowodany [g] – 183,7  
Cukry proste [g] – 49  
Błonnik [g] – 17,2  
Sód [mg] – 2012

**Dieta niskobiałkowa  
(kod D08)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
serek wiejski – 20g (7)  
wędlina – 20g  
pomidor bez skórki – 30g  
ogórek – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 60g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 350g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 520g (3,7)  
dżem – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Banan – 100g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1932,1  
Białko [g] – 46,7  
Tłuszcz [g] – 80,3  
NKT [g] – 21,8  
Węglowodany [g] – 266,2  
Cukry proste [g] – 74,9  
Błonnik [g] – 23  
Sód [mg] – 1680

**Dieta łatwostrawna z ogr.  
tłusz. (kod D05)**

**Śniadanie**

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
wędlina drobiowa – 50g  
serek wiejski – 100g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 300g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
dżem – 50g  
delikatna pasta z białej jaj – 50g (3,7)  
serek kanapkowy – 20g (7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt owocowy – 100g (7)  
Herbatniki bebe – 40g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1830,8  
Białko [g] – 91,1  
Tłuszcz [g] – 33,5  
NKT [g] – 9,7  
Węglowodany [g] – 303,7  
Cukry proste [g] – 82  
Błonnik [g] – 24  
Sód [mg] – 1950

**Dieta z ogr. łatwo przysw.  
węgl. (kod D03)**

**Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor – 30g  
ogórek – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**Obiad**

Zupa krupnik – 300g (1,7,9) G  
Smażona ryba bez panierki – 120g (4) S  
Ziemniaki z wody – 150g G  
Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 60g (3,7,10)  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt naturalny – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1747,7  
Białko [g] – 69,7  
Tłuszcz [g] – 77,2  
NKT [g] – 31  
Węglowodany [g] – 182,4  
Cukry proste [g] – 43,2  
Błonnik [g] – 32,1  
Sód [mg] – 1950

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 25g  
serek kanapkowy – 30g (7)  
pomidor – 30g  
ogórek – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa krupnik – 200g (1,7,9) G  
Smażona ryba bez panierki – 100g (4) S  
Ziemniaki z wody – 150g G  
Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju  
słoncznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 30g (3,7)  
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 40g (3,7,10)  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1451,4  
Białko [g] – 49,6  
Tłuszcz [g] – 65,7  
NKT [g] – 28,4  
Węglowodany [g] – 174,5  
Cukry proste [g] – 57,3  
Błonnik [g] – 19,9  
Sód [mg] – 1300

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina drobiowa -50g  
serek wiejski – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 250g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
dżem – 50g  
delikatna pasta z białej jaj – 50g (3,7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1808,2  
Białko [g] – 79,9  
Tłuszcz [g] – 54,7  
NKT [g] – 21,1  
Węglowodany [g] – 260,6  
Cukry proste [g] – 72  
Błonnik [g] – 21  
Sód [mg] – 1600

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
serek wiejski – 60g (7)  
wędlina – 50g  
pomidor bez skórki – 30g  
ogórek – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki z wody – 250g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
dżem – 50g  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1789,9  
Białko [g] – 71,2  
Tłuszcz [g] – 63,7  
NKT [g] – 20,7  
Węglowodany [g] – 236,5  
Cukry proste [g] – 78  
Błonnik [g] – 20  
Sód [mg] – 1460

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 450g (1,7,G)  
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

#### Obiad

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Gotowana ryba w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G  
(zmielona)  
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)  
Gotowana marchewka – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

#### Kolacja

Serek komo – 300g (7)  
Chleb pszenny – 120g (1) (maczany w mleku)  
Mleko – 250g (7)  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1847,1  
Białko [g] – 101,5  
Tłuszcz [g] – 48  
NKT [g] – 10,4  
Węglowodany [g] – 262,6  
Cukry proste [g] – 69,2  
Błonnik [g] – 23,4  
Sód [mg] – 1250



**28.03.2026, sobota**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta podstawowa (kod D01)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z warzywami – 50g (7)  
wędlina – 50g  
papryka – 50g  
rzodkiewka – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Kasza gryczana – 180g G  
Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g D  
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasztet – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galeratka z owocami – 250g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1916,3  
Białko [g] – 88,6  
Tłuszcz [g] – 69,2  
NKT [g] – 29,9  
Węglowodany [g] – 249,5  
Cukry proste [g] – 73  
Błonnik [g] – 25,6  
Sód [mg] – 2150

### Dieta bogatobiałkowa (kod D07)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z warzywami – 100g (7)  
wędlina – 80g  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Kasza kuskus – 100g (1) G  
Gotowany gulasz wieprzowy z brokułem – 200g (1,7,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
delikatna pasta drobiowa – 80g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1896,9  
Białko [g] – 124  
Tłuszcz [g] – 68,2  
NKT [g] – 21,1  
Węglowodany [g] – 206,1  
Cukry proste [g] – 59,7  
Błonnik [g] – 16  
Sód [mg] – 2150

### Dieta niskobiałkowa (kod D08)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
twarożek z warzywami – 10g (7)  
wędlina – 20g  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Kasza kuskus – 280g (1) G  
Gotowany gulasz wieprzowy z brokułem – 60g (1,7,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
delikatna pasta drobiowa – 10g (7)  
ser żółty – 20g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galeratka z owocami – 250g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1932,1  
Białko [g] – 46,7  
Tłuszcz [g] – 80,3  
NKT [g] – 20,1  
Węglowodany [g] – 266,2  
Cukry proste [g] – 23,1  
Błonnik [g] – 23  
Sód [mg] – 2100

### Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz. (kod D05)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
miód – 50g  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 20g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Gotowany gulasz wieprzowy z brokułem – 120g (1,7,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
delikatna pasta drobiowa – 50g (7)  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 20g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galeratka z owocami – 250g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1837,8  
Białko [g] – 92,6  
Tłuszcz [g] – 28  
NKT [g] – 11  
Węglowodany [g] – 314,9  
Cukry proste [g] – 82,6  
Błonnik [g] – 22,3  
Sód [mg] – 2150

### Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. (kod D03)

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z warzywami – 50g (7)  
wędlina – 50g  
papryka – 50g  
rzodkiewka – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Kasza gryczana – 150g G  
Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g D  
Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasztet – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek wiejski – 200g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1924,2  
Białko [g] – 102,1  
Tłuszcz [g] – 80,1  
NKT [g] – 30  
Węglowodany [g] – 214,1  
Cukry proste [g] – 46,9  
Błonnik [g] – 34,1  
Sód [mg] – 2090

**28.03.2026, sobota**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z warzywami – 30g (7)  
wędlina – 30g  
papryka – 50g  
rzodkiewka – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 200g (7,9) G  
Kasza gryczana – 150g G  
Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g D  
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju  
rzepakowego – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasztet – 20g  
ser żółty – 30g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galeratka z owocami – 250g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1472,3  
Białko [g] – 59,2  
Tłuszcz [g] – 57  
NKT [g] – 28,9  
Węglowodany [g] – 191,7  
Cukry proste [g] – 66,8  
Błonnik [g] – 22  
Sód [mg] – 1680

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
miód -50g  
wędlina – 50g  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Gotowany gulasz wieprzowy z brokułem – 120g (1,7,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
delikatna pasta drobiowa – 50g (7)  
wędlina – 50g  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galeratka z owocami – 250g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1933,3  
Białko [g] – 86,7  
Tłuszcz [g] – 50,6  
NKT [g] – 20,1  
Węglowodany [g] – 293,2  
Cukry proste [g] – 79,1  
Błonnik [g] – 21,1  
Sód [mg] – 1650

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z warzywami – 50g (7)  
wędlina – 50g  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Kasza kuskus – 180g (1) G  
Gotowany gulasz wieprzowy z brokułem – 120g (1,7,9) G  
Gotowane buraczki – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
delikatna pasta drobiowa – 50g (7)  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galeratka z owocami – 250g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1895,6  
Białko [g] – 102,8  
Tłuszcz [g] – 64,1  
NKT [g] – 19,2  
Węglowodany [g] – 237  
Cukry proste [g] – 65  
Błonnik [g] – 18,7  
Sód [mg] – 2150

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 120g (1) (maczany w mleku)  
mleko – 250g (7)  
serek grani – 200g (7)  
pomidor – 60g (bez skórki)  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G (pure)  
Gotowany gulasz wieprzowy z brokułem – 120g (1,7,9) G  
(zmielony)  
Gotowane buraczki – 150g G  
banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

Ryż z jabłkami – 350g (7) G  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galeratka z owocami – 250g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1855,4  
Białko [g] – 86,2  
Tłuszcz [g] – 44,7  
NKT [g] – 14,1  
Węglowodany [g] – 289  
Cukry proste [g] – 90  
Błonnik [g] – 24  
Sód [mg] – 1680



**29.03.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta podstawowa (kod D01)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
jajko gotowane – 50g (3) G  
serek kanapkowy – 50g (7)  
Ogórek – 40g  
Papryka – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
Schab smażony z cebulką – 120g S  
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G  
Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g  
rzodkiewka – 10g  
pomidor – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2006,9  
Białko [g] – 90,9  
Tłuszcz [g] – 83,9  
NKT [g] – 20,2  
Węglowodany [g] – 205,1  
Cukry proste [g] – 41  
Błonnik [g] – 25,2  
Sód [mg] – 1680

### Dieta bogatobiałkowa (kod D07)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
jajko gotowane – 100g (3) G  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
Gotowany schab w sosie pietruszkowym – 200g (1,7,9) G  
Ziemniaki puree z koperkiem – 100g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 80g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 300g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2193,1  
Białko [g] – 125,7  
Tłuszcz [g] – 104,5  
NKT [g] – 23,4  
Węglowodany [g] – 175,9  
Cukry proste [g] – 42,9  
Błonnik [g] – 16,1  
Sód [mg] – 1720

### Dieta niskobiałkowa (kod D08)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
jajko gotowane – 25g (3) G  
serek kanapkowy – 10g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
Gotowany schab w sosie pietruszkowym – 60g (1,7,9) G  
Ziemniaki puree z koperkiem – 350g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
wędlina – 20g  
serek kanapkowy – 10g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1980,4  
Białko [g] – 57,6  
Tłuszcz [g] – 80,9  
NKT [g] – 19,2  
Węglowodany [g] – 265,8  
Cukry proste [g] – 66,3  
Błonnik [g] – 20,1  
Sód [mg] – 1840

### Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz. (kod D05)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
miód – 50g  
twaróg – 100g (7)  
pomidor – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
Gotowany schab w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki puree z koperkiem – 300g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 80g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1917,9  
Białko [g] – 111,2  
Tłuszcz [g] – 46,7  
NKT [g] – 17  
Węglowodany [g] – 249,1  
Cukry proste [g] – 77  
Błonnik [g] – 23  
Sód [mg] – 2008

### Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. (kod D03)

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
jajko gotowane – 50g (3) G  
serek kanapkowy – 50g (7)  
Ogórek – 40g  
Papryka – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem brązowym – 300g (1,9) G  
Schab smażony z cebulką – 120g S  
Ziemniaki z koperkiem – 150g G  
Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 60g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
kanapkowa pasta z ciecierzycy – 50g  
rzodkiewka – 10g  
pomidor – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo naturalny – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1950,3  
Białko [g] – 96,2  
Tłuszcz [g] – 90,8  
NKT [g] – 20,9  
Węglowodany [g] – 202,2  
Cukry proste [g] – 41  
Błonnik [g] – 34,5  
Sód [mg] – 1580

**29.03.2026, niedziela**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
jajko gotowane – 50g (3) G  
serek kanapkowy – 20g (7)  
Ogórek – 40g  
Papryka – 30g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 200g (1,9) G  
Schab smażony z cebulką – 100g S  
Ziemniaki puree z koperkiem – 150g G  
Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju  
słonecznikowego – 150g  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 30g  
kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g  
rzodkiewka – 10g  
pomidor – 50g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1505,6  
Białko [g] – 70  
Tłuszcz [g] – 72,5  
NKT [g] – 18,5  
Węglowodany [g] – 152,6  
Cukry proste [g] – 37,7  
Błonnik [g] – 21,7  
Sód [mg] - 850

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
twaróg – 50g (7)  
pomidor – 60g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
Gotowany schab w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2032  
Białko [g] – 97  
Tłuszcz [g] – 71,6  
NKT [g] – 19,2  
Węglowodany [g] – 235,5  
Cukry proste [g] – 64,5  
Błonnik [g] – 21,4  
Sód [mg] - 2008

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7) G  
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
jajko gotowane – 50g (3) G  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
Gotowany schab w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G  
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
serek kanapkowy – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2078  
Białko [g] – 87,9  
Tłuszcz [g] – 86  
NKT [g] – 18,3  
Węglowodany [g] – 194,5  
Cukry proste [g] – 43,7  
Błonnik [g] – 18,6  
Sód [mg] - 1320

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

Kaszka manna mleczna owocowa – 450g (1,7,G)  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G  
Gotowany schab w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G  
(zmielony)  
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko gotowane – 150g G  
woda – 250ml

#### Kolacja

Koktajl z jogurtem, burakiem, bananem i truskawką – 450g  
(7)  
Biszkopty – 60g (1)  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1789,9  
Białko [g] – 86,6  
Tłuszcz [g] – 39,2  
NKT [g] – 9,8  
Węglowodany [g] – 286,2  
Cukry proste [g] – 89  
Błonnik [g] - 25,4  
Sód [mg] - 1040



**30.03.2026, poniedziałek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

**Dieta podstawowa  
(kod D01)**

**Śniadanie**

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

**Obiad**

Zupa brokułowa – 300g (7,9) G  
Makaron – 180g G  
Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G  
Surówka colesław z olejem – 150g (7,10)  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 60g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta rybna– 50g (4,7)  
serek kanapkowy - 50g (7)  
ogórek kiszony– 40g  
pomidor – 30g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt owocowy – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2206,5  
Białko [g] – 84  
Tłuszcz [g] – 84,6  
NKT [g] – 33  
Węglowodany [g] – 289,2  
Cukry proste [g] – 56,6  
Błonnik [g] – 26,3  
Sód [mg] - 1540

**Dieta bogatobiałkowa  
(kod D07)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlna – 80g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa brokułowa – 300g (7,9) G  
Makaron – 100g G  
Delikatny sos pomidorowy na mielonym mięsie wieprzowym – 200g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
delikatna pasta rybna– 80g (4,7)  
twarożek z koperkiem – 100g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Serek homo – 150g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 2124,4  
Białko [g] – 131,7  
Tłuszcz [g] – 84,6  
NKT [g] – 24,3  
Węglowodany [g] – 219,1  
Cukry proste [g] – 56,5  
Błonnik [g] - 20  
Sód [mg] - 1610

**Dieta niskobiałkowa  
(kod D08)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
miód – 50g  
ser żółty – 20g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa brokułowa – 300g (7,9) G  
Makaron – 280g G  
Delikatny sos pomidorowy na mielonym mięsie wieprzowym – 60g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenno-żytnie – 120g (1)  
masło – 40g (7)  
delikatna pasta rybna– 20g (4,7)  
twarożek z koperkiem – 10g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Kisiel – 200g

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1899,2  
Białko [g] – 52,4  
Tłuszcz [g] – 69,4  
NKT [g] – 23,1  
Węglowodany [g] – 276,6  
Cukry proste [g] – 57  
Błonnik [g] - 19  
Sód [mg] - 1680

**Dieta łatwostrawna z ogr.  
tłusz. (kod D05)**

**Śniadanie**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
wędlna – 50g  
delikatna pasta z białek jaj z warzywami – 50g (3,7)  
serek kanapkowy – 20g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata - 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa marchewkowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Delikatny sos pomidorowy na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo pszenne – 90g (1)  
twarożek z koperkiem - 100g (7)  
delikatna pasta rybna– 50g (4,7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt owocowy – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1772,1  
Białko [g] – 104,1  
Tłuszcz [g] – 31,3  
NKT [g] – 11,1  
Węglowodany [g] – 281,1  
Cukry proste [g] – 59  
Błonnik [g] – 26  
Sód [mg] - 2000

**Dieta z ogr. łatwo przysw.  
węgl. (kod D03)**

**Śniadanie**

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 10g (7)  
wędlna – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g  
rzodkiewka – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

**Obiad**

Zupa brokułowa – 300g (7,9) G  
Makaron brązowy – 150g G  
Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G  
Surówka colesław z olejem – 150g (7,10)  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

**Kolacja**

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta rybna– 50g (4,7)  
serek kanapkowy - 50g (7)  
ogórek kiszony– 40g  
pomidor – 30g  
herbata bez cukru – 250ml

**2 Kolacja**

Jogurt naturalny – 100g (7)

**Podsumowanie dnia**

Wartość energetyczna [kcal] – 1810,8  
Białko [g] – 86,9  
Tłuszcz [g] – 81,3  
NKT [g] – 32  
Węglowodany [g] – 198,3  
Cukry proste [g] – 49,6  
Błonnik [g] – 33,6  
Sód [mg] - 1680

**30.03.2026, poniedziałek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 25g  
ser żółty – 30g (7)  
pomidor – 50g  
rzodkiewka – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa brokułowa – 200g (7,9) G  
Makaron – 150g G  
Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 80g G  
Surówka colesław z olejem – 150g (7,10)  
jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)  
pieczywo razowe – 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta rybna – 30g (4,7)  
serek kanapkowy - 30g (7)  
ogórek kiszony – 40g  
pomidor – 30g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1679,4  
Białko [g] – 62  
Tłuszcz [g] – 70,8  
NKT [g] – 29  
Węglowodany [g] – 208,9  
Cukry proste [g] – 50,5  
Błonnik [g] – 22,6  
Sód [mg] - 1000

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
delikatna pasta z białek jaj z warzywami – 50g (3,7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata - 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa marchewkowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Delikatny sos pomidorowy na mielonym mięsie  
wieprzowym – 120g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
twarożek z koperkiem - 50g (7)  
delikatna pasta rybna – 50g (4,7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1924  
Białko [g] – 94,1  
Tłuszcz [g] – 58,6  
NKT [g] – 19,8  
Węglowodany [g] – 266,7  
Cukry proste [g] – 55,6  
Błonnik [g] – 25,9  
Sód [mg] - 1720

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
miód – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor bez skórki – 50g  
sałata – 10g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa brokułowa – 300g (7,9) G  
Makaron – 180g G  
Delikatny sos pomidorowy na mielonym mięsie  
wieprzowym – 120g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
delikatna pasta rybna – 50g (4,7)  
twarożek z koperkiem - 50g (7)  
pomidor bez skórki – 60g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1957,4  
Białko [g] – 91,9  
Tłuszcz [g] – 70,6  
NKT [g] – 20,2  
Węglowodany [g] – 248,9  
Cukry proste [g] – 54,9  
Błonnik [g] - 22  
Sód [mg] - 1840

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### Śniadanie

Kleik ryżowy mleczny z masełkiem – 500g (7)  
Banan dojrzały – 100g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa marchewkowa – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G (pure)  
Delikatny sos pomidorowy na mielonym mięsie  
wieprzowym – 120g G  
Gotowane warzywa – 150g G  
jabłko pieczone – 150g P  
woda – 250ml

#### Kolacja

Kaszotto z pomidorami – 400g (1,7,9,G) (zmielone)  
Serek homo – 150g (7)  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt owocowy – 100g (7)

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 177,18  
Białko [g] – 73,4  
Tłuszcz [g] – 51,7  
NKT [g] – 12,7  
Węglowodany [g] – 263,7  
Cukry proste [g] – 89  
Błonnik [g]: 25,1  
Sód [mg] - 810

**31.03.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta podstawowa (kod D01)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)  
pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)  
pieczywo razowe - 30g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 250g G  
Ryba pieczona w sosie koperkowym – 120g (1,4,7,9) P  
Surówka z kiszzonego ogórka z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)  
pieczywo razowe - 30g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko – 100g

#### 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  
Błonnik [g] – 30,8  
Sód [mg] - 1998

### Dieta bogatobiałkowa (kod D07)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)  
pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)  
masło – 10g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
wędlina – 90g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa – 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie koperkowym – 200g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki – 100g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)  
masło – 10g (7)  
wędlina – 90g  
ser żółty – 60g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko – 100g

#### 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  
Błonnik [g] – 29  
Sód [mg] - 1997

### Dieta niskobiałkowa (kod D08)

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)  
masło – 30g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 10g (3,7)  
serek topiony – 10g (7)  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa – 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie koperkowym – 60g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki – 350g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)  
masło – 30g (7)  
wędlina – 10g  
ser żółty – 10g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko – 100g

#### 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  
Błonnik [g] – 28  
Sód [mg] - 1992

### Dieta łatwostrawna z ogr. tłusz. (kod D05)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną – 250g (1,7)  
pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 10g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy – 60g (7)  
delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 35g (3,7)  
sałata – 10g  
pomidor bez skórki – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa ryżowa – 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie koperkowym – 120g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki – 300g G  
Gotowana marchewka – 150g G  
Banan – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)  
masło – 10g (7)  
miód – 50g  
twaróg – 50g (7)  
pomidor – 60g (bez skórki)  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko gotowane – 100g 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  
Błonnik [g] – 20,1  
Sód [mg] - 1985

### Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. (kod D03)

#### Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)  
masło – 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7)  
wędlina – 50g  
sałata – 10g  
papryka – 50g  
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G  
Ziemniaki – 150g G  
Ryba pieczona w sosie koperkowym – 120g (1,4,7,9) P  
Surówka z kiszzonego ogórka z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g  
Jabłko – 150g  
woda – 250ml

#### Kolacja

pieczywo razowe – 120g (1)  
masło – 20g (7)  
wędlina – 50g  
ser żółty – 50g (7)  
pomidor – 50g  
sałata – 10g  
herbata bez cukru – 250ml

#### 2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (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  
Błonnik [g] – 34,2  
Sód [mg] - 1991

**31.03.2026, wtorek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

### Dieta ubogoenergetyczna

#### Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 30g (1)  
pieczywo razowe - 30g (1)  
masło - 10g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem - 20g (3,7)  
wędlina - 20g  
sałata - 10g  
papryka - 50g  
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa z soczewicą - 200g (7,9) G  
Ziemniaki - 150g G  
Ryba pieczona w sosie koperkowym - 100g (1,4,7,9) P  
Surówka z kiszzonego ogórka z dodatkiem oleju  
słonecznikowego - 150g  
Banan - 150g  
woda - 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 30g (1)  
pieczywo razowe - 30g (1)  
masło - 10g (7)  
wędlina - 40g  
ser żółty - 30g (7)  
pomidor - 50g  
sałata - 10g  
herbata bez cukru - 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko - 100g

#### 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  
Błonnik [g] - 17,2  
Sód [mg] - 1978

### Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego (dawniej 7A)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną - 250g (1,7)  
pieczywo pszenne - 90g (1)  
masło - 20g (7)  
serek kanapkowy śmietankowy - 60g (7)  
delikatna pasta z białka jaj z warzywami - 35g (3,6)  
sałata - 10g  
pomidor bez skórki - 50g  
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

#### Obiad

Zupa ryżowa - 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie koperkowym - 120g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki - 250g G  
Gotowana marchewka - 150g G  
Banan - 150g  
woda - 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)  
masło - 20g (7)  
dżem - 50g  
twaróg - 50g (7)  
pomidor - 60g (bez skórki)  
herbata bez cukru - 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko gotowane - 100g G

#### 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  
Błonnik [g] - 20,1  
Sód [mg] - 1991

### Dieta łatwostrawna (kod D02 - dawniej 7B)

#### Śniadanie

Zupa mleczna z kaszką manną - 250g (1,7)  
pieczywo pszenne - 90g (1)  
masło - 20g (7)  
pasta jajeczna ze szczypiorkiem - 50g (3,7)  
wędlina - 50g  
sałata - 10g  
pomidor bez skórki - 50g  
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

#### Obiad

Zupa jarzynowa - 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie koperkowym - 120g (1,4,7,9) G  
Ziemniaki - 250g G  
Gotowana marchewka - 150g G  
Banan - 150g  
woda - 250ml

#### Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)  
masło - 20g (7)  
wędlina - 50g  
ser żółty - 50g (7)  
pomidor - 50g  
sałata - 10g  
herbata bez cukru - 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko - 100g

#### 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  
Błonnik [g] - 20,1  
Sód [mg] - 1991

### Dieta papkowata (kod D11)

\*dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie

#### 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 ryżowa - 300g (7,9) G  
Ryba gotowana w sosie koperkowym - 120g (1,4,7,9) G  
(zmielona)  
Ziemniaki - 250g G (pure)  
Gotowana marchewka - 150g G  
Banan - 150g  
woda - 250ml

#### Kolacja

Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków - 400g  
(1,7)  
herbata bez cukru - 250ml

#### 2 Kolacja

Jabłko gotowane - 100g G

#### Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1507  
Białko [g] - 78  
Tłuszcz [g] - 45  
NKT [g] - 11  
Węglowodany [g] - 254,4  
Cukry proste [g] - 65  
Błonnik [g] - 15,4  
Sód [mg] - 1970



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 - pieczenie
- Par – parowanie
- G – gotowanie
- D – duszenie
- S - smażenie