



21.02.2026, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

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

Zupa cebulowa- 300ml (7,9) G
Gulasz wieprzowy w sosie curry - 120g (1,7,9) G
Kasza gryczana - 180g 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)
serek grani - 60g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 50g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo - 150g (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
Sól [g] - 6

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

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

Obiad

Zupa ziemniaczana- 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym - 200g (1,7,9) G
Kasza kuskus - 100g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
ser biały - 100g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 50g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo- 150g (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
Sól [g] - 6,4

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

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

Obiad

Zupa ziemniaczana- 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym - 60g (1,7,9) G
Kasza kuskus - 250g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło - 40g (7)
dżem - 50g
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 10g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Herbatniki bebe - 100g (1)

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
Sól [g] - 3,9

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

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

Obiad

Zupa ziemniaczana- 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki puree z koperkiem - 300g G
Gotowane buraczki - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)
delikatna pasta drobiowa - 50g
twarożek słodki - 150g (7)
pomidor bez skórki - 60g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo - 150g (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
Sól [g] - 4,1

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

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

Zupa cebulowa- 300ml (7,9) G
Gulasz wieprzowy w sosie curry - 120g (1,7,9) G
Kasza gryczana - 150g G
Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g
jabłko - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
serek grani - 60g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju - 50g
ogórek kiszony - 50g
rzodkiewka - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo naturalny - 150g (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
Sól [g] - 7

21.02.2026, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

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

Obiad

Zupa cebulowa – 200ml (7,9) G
Gulasz wieprzowy w sosie curry – 100g (1,7,9) G
Kasza kuskus – 150g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju
rzepakowego – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie – 30g (1)
masło – 20g (7)
serek grani – 40g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju – 20g
ogórek kiszony – 50g
rzodkiewka – 10g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (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
Sól [g] – 4,8

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym
– 120g (1,7,9) G
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Serek homo – 150g (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
Sól [g] – 3,8

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
ser żółty – 50g (7)
wędlina – 60g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym
– 120g (1,7,9) G
Kasza kuskus – 180g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju
rzepakowego – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
serek grani – 40g (7)
pasta drobiowa z dodatkiem oleju – 20g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (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
Sól [g] – 3,5

8. Dieta papkowata

*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 – 250g (7)
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G
Gotowany gulasz wieprzowy w lekkim sosie pomidorowym
– 120g (1,7,9) G (zmielony)
Ziemniaki puree z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Kasza manna z masłem – 450g (1,7) G
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (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
Sól [g] – 2,8

22.02.2026, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa**Śniadanie**

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
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)

2. Dieta wysokobiałkowa**Śniadanie**

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 50g (7)
wędlina – 90g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

3. Dieta niskobiałkowa**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło – 40g (7)
serek kanapkowy – 20g (7)
miód – 60g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**4. Dieta łatwostrawna z ogr.
tłusz.****Śniadanie**

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
Serek kanapkowy – 40g (7)
wędlina – 50g
pasta z białek jaj – 50g (3,7,G)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

**5. Dieta z ogr. łatwo przysw.
węgl.****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

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 120g (1) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Surówka z białej kapusty i marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 200g (1) G
Ziemniaki z wody – 100g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 60g (1) G
Ziemniaki z wody – 350g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 120g (1) G
Ziemniaki z wody – 300g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Obiad

Rosół z makaronem brązowym – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 120g (1) G
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z białej kapusty i marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

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

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina drobiowa – 100g
ser żółty – 50g (7)
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 120g (1)
masło – 40g (7)
ser żółty – 10g (7)
dżem – 60g
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 40g (7)
dżem – 60g
wędlina – 60g
pomidor bez skórki – 50g
herbata bez cukru – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasztet – 50g
ser żółty – 50g (7)
sałata – 10g
ogórek – 50g
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] – 2141,4
Białko [g] – 106,2
Tłuszcz [g] – 83,9
NKT [g] – 29
Węglowodany [g] – 251,9
Cukry proste [g] – 64,3
Błonnik [g] – 28,1
Sól [g] – 6,2

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
Sól [g] – 5,9

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
Sól [g] – 5,5

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 2089,6
Białko [g] – 104
Tłuszcz [g] – 53,4
NKT [g] – 11,6
Węglowodany [g] – 310,3
Cukry proste [g] – 80,6
Błonnik [g] – 21,1
Sól [g] – 5,4

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
Sól [g] – 6,3

22.02.2026, niedziela

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
serek kanapkowy – 30g (7)
wędlna – 30g
sałata – 10g
papryka – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250g (7)

Obiad

Rosół z makaronem – 200g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 100g (1) G
Ziemniaki z wody – 150g G
Surówka z białej kapusty i marchewki z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 25g
wędlna – 30g
sałata – 10g
ogórek – 50g
herbata bez cukru - 250ml

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

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

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

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 120g (1) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Jogurt – 100g (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

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

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

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 120g (1) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Jogurt – 100g (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

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Zupa mleczna z płatkami owsianymi – 450g (1,7)
Serek homo – 150g (7)
herbata bez cukru – 250ml

Obiad

Rosół z makaronem – 300g (1,9) G
Gotowana karkówka w sosie własnym – 120g (1) G
(zmielona)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowane warzywa – 150g G
Gotowane jabłko – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

Budyń – 200g (7)
Marchew gotowana – 100g (G)
Chleb pszenny – 100g (1) (maczany w mleku)
Mleko – 250g (1)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (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



23.02.2026, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

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

Obiad

Kapuśniak - 300g (9) G
Leczo z kawałkami wieprzowiny - 120g G
Ryż brązowy - 180g G
Jabłko - 200g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
wędlina - 50g
kanapkowa pasta z fasoli - 50g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem
oleju słonecznikowego - 150g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1927
Białko [g] - 103,8
Tłuszcz [g] - 75,1
NKT [g] - 30,3
Węglowodany [g] - 219,5
Cukry proste [g] - 51,8
Błonnik [g] - 15,5
Sól [g] - 5,3

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

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

Obiad

Zupa koperkowa - 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie
cukiniowym - 200g (1,7,9) G
Ryż - 100g G
Gotowane warzywa - 150g G
jabłko gotowane - 150g G
Woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
wędlina - 90g
kanapkowa pasta z fasoli - 50g
ogórek - 20g
pomidor - 30g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homo - 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 2025,1
Białko [g] - 132,6
Tłuszcz [g] - 75,8
NKT [g] - 26
Węglowodany [g] - 211,8
Cukry proste [g] - 63,5
Błonnik [g] - 13,7
Sól [g] - 5,5

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

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

Obiad

Zupa koperkowa - 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie
cukiniowym - 60g (1,7,9) G
Ryż - 250g G
Gotowane warzywa - 150g G
jabłko gotowane - 150g G
Woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
kanapkowa pasta z fasoli - 10g
ogórek - 20g
pomidor - 30g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Banan - 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
Sól [g] - 5,2

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

pieczywo pszenne - 90g (1)
dżem - 50g
serek grani - 150g (7)
sałata - 10g
pomidor bez skórki - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa - 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie
cukiniowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody - 300g G
Gotowane warzywa - 150g G
jabłko gotowane - 150g G
Woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)
wędlina - 60g
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] - 1879,5
Białko [g] - 114,6
Tłuszcz [g] - 46,7
NKT [g] - 17,3
Węglowodany [g] - 259,6
Cukry proste [g] - 70,4
Błonnik [g] - 21
Sól [g] - 5,2

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

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

Obiad

Kapuśniak - 300g (9) G
Leczo z kawałkami wieprzowiny - 120g G
Ryż brązowy - 150g G
Gotowane warzywa - 100g G
Jabłko - 100g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
wędlina - 50g
kanapkowa pasta z fasoli - 50g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju
słonecznikowego - 150g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Serek homogenizowany 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
Sól [g] - 6,5

23.02.2026, poniedziałek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

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

Obiad

Kapuśniak – 200g (9) G
Leczo z kawałkami wieprzowiny – 80g G
Ryż brązowy – 120g G
Jabłko – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 30g
kanapkowa pasta z fasoli – 20g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

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
Sól [g] – 3,7

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

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

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie cukiniowym – 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z wody – 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)
sałata z pomidorkami bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1992,1
Białko [g] – 102,7
Tłuszcz [g] – 71,4
NKT [g] – 21,1
Węglowodany [g] – 243,7
Cukry proste [g] – 68,8
Błonnik [g] – 20
Sól [g] – 5

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

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

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie cukiniowym – 120g (1,7,9) G
Ryż – 180g G
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
jajko gotowane – 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] – 2148,7
Białko [g] – 107,3
Tłuszcz [g] – 73,5
NKT [g] – 22
Węglowodany [g] – 275,6
Cukry proste [g] – 72
Błonnik [g] – 16,9
Sól [g] – 4,9

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Mleczna kasza manna z musem jabłkowym – 450g (1,7) G
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowane kawałki wieprzowiny w sosie cukiniowym – 120g (1,7,9) G (zmielona)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowane warzywa – 150g G
jabłko gotowane – 150g G
Woda – 250ml

Kolacja

Kleik ryżowy – 400ml (7,9,G)
chleb pszenny – 100g (1) (maczany w mleku)
mleko – 250g (7)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1865,6
Białko [g] – 102,9
Tłuszcz [g] – 44
NKT [g] – 8,5
Węglowodany [g] – 273,7
Cukry proste [g] – 97
Błonnik [g] – 21,4
Sól [g] – 2,7

24.02.2026, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 50g
parówka – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym –
120g (1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Surówka z kiszonej kapusty 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 – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

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
Sól [g] – 4,4

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 60g
pasta drobiowa z warzywami – 50g
parówka – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 200g (1,4,7)
Ziemniaki z koperkiem – 100g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 100g (7)
wędlina – 60g
ogórek– 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Serek wiejski – 150g (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
Sól [g] – 5,4

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 20g
miód – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 60g (1,4,7)
P
Ziemniaki z koperkiem – 350g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 10g (7)
dżem – 70g
ogórek– 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

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
Sól [g] – 4,1

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
delikatna pasta drobiowa z warzywami – 50g
serek kanapkowy śmietankowy – 80g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa– 300ml G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 120g
(1,4,7) G
Ziemniaki z koperkiem – 300g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 40g (7)
wędlina – 50g
twaróg – 50g (7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g
Herbatniki bebe – 40g (1,3,7)

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
Sól [g] – 4,9

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

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

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 120g
(1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z kiszonej kapusty 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 – 40g
herbata bez cukru– 250ml

2 Kolacja

Serek wiejski – 150g (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
Sól [g] – 4,9

24.02.2026, wtorek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 20g
parówka – 60g
rzodkiewka – 10g
pomidor – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 200ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 100g (1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z kiszonej kapusty z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
twarożek ze szczypiorkiem – 40g (7)
wędlina – 30g
ogórek – 30g
papryka – 40g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

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
Sól [g] – 3,6

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
delikatna pasta drobiowa z warzywami – 50g
serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa owocowa – 300ml G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4,7) G
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
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

Galaretką z owocami – 200g

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
Sól [g] – 4,1

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta drobiowa z warzywami – 50g
parówka – 60g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 70g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Pieczona ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4,7) P
Ziemniaki z koperkiem – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

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
Sól [g] – 3,6

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Zupa mleczna z kaszą manną – 250g (1,7)
Twarożek z warzywami – 200g (7)
Chleb pszenny – 100 (1) (maczany w mleku)
Mleko – 250g (7)
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa brokułowa – 300ml (7,9) G
Gotowana ryba w sosie koperkowym – 120g (1,4,7) G
(zmielona)
Ziemniaki z koperkiem – 250g G (pure)
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko pieczone – 150g P
woda – 250ml

Kolacja

Kaszotto z kurczakiem i burakiem – 450g (1,7) G (papka)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Galaretką z owocami – 200g

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
Sól [g] – 3,1



25.02.2026, środa

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

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

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem - 300g (9) G
Gotowany filec z kurczaka w sosie brokułowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem - 250g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego - 150g
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1802,1
Białko [g] - 73,3
Tłuszcz [g] - 69,5
NKT [g] - 30,3
Węglowodany [g] - 221,5
Cukry proste [g] - 61
Błonnik [g] - 23,8
Sól [g] - 4,2

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem - 50g (3,7)
ser żółty - 50g (7)
wędlina - 30g
sałata - 10g
papryka - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem - 300g (9) G
Gotowany filec z kurczaka w sosie brokułowym - 200g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem - 100g G
Gotowana marchewka - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
wędlina - 90g
serek kanapkowy - 60g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1689,2
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
Sól [g] - 5,2

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
pasta jajeczna ze szczypiorkiem - 10g (3,7)
ser żółty - 20g (7)
sałata - 10g
papryka - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem - 300g (9) G
Gotowany filec z kurczaka w sosie brokułowym - 60g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem - 350g G
Gotowana marchewka - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
wędlina - 10g
serek kanapkowy - 20g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Herbatniki bebe - 40g (1,3,7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1943,1
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
Sól [g] - 4,9

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

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

Obiad

Zupa ryżowa - 350g (7,9) G
Gotowany filec z kurczaka w sosie brokułowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem - 300g G
Gotowana marchewka - 150g G
Banan - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)
serek kanapkowy - 40g (7)
miód - 70g
twaróg - 50g (7)
pomidor - 120g (bez skórki)
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)
Wafle ryżowe - 30g

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1759
Białko [g] - 84,7
Tłuszcz [g] - 36,8
NKT [g] - 12,3
Węglowodany [g] - 284,5
Cukry proste [g] - 75,1
Błonnik [g] - 22
Sól [g] - 5

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

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

Obiad

Zupa ogórkowa z ryżem brązowym - 300g (9) G
Gotowany filec z kurczaka w sosie brokułowym - 120g (1,7,9) G
Ziemniaki z koperkiem - 150g G
Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego - 150g
Jabłko - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
wędlina - 50g
serek kanapkowy - 60g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir naturalny - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1837,2
Białko [g] - 85,5
Tłuszcz [g] - 88,5
NKT [g] - 32,2
Węglowodany [g] - 189,1
Cukry proste [g] - 49,7
Błonnik [g] - 31,6
Sól [g] - 5,2

25.02.2026, środa

*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 żytnie - 30g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 20g (3,7) ser żółty – 30g (7) sałata – 10g papryka – 50g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenne – 90g (1) masło – 20g (7) serek kanapkowy śmietankowy – 50g (7) delikatna pasta z białka jaj z warzywami – 50g (3,G) sałata – 10g pomidor bez skórki – 50g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) ser żółty – 50g (7) sałata – 10g pomidor bez skórki – 50g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie *dieta jest dostosowana pod stan zdrowia pacjenta, więc struktura, konsystencja czy składniki mogą ulec zmianie Ryż na mleku z jabłkiem i masłem – 450g (7) G kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa ogórkowa z ryżem – 200g (9) G Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 100g (1,7,9) G Ziemniaki z koperkiem – 150g G Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa ryżowa – 350g (7,9) G Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z koperkiem – 250g G Gotowana marchewka– 150g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa ogórkowa z ryżem – 300g (9) G Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z koperkiem – 250g G Gotowana marchewka– 150g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa ryżowa – 350g (7,9) G Gotowany filet z kurczaka w sosie brokułowym – 120g (1,7,9) G (zmielony) Ziemniaki z koperkiem – 250g G (pure) Gotowana marchewka– 150g G Banan – 150g woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1) pieczywo żytnie - 30g (1) masło – 20g (7) wędlina – 30g serek kanapkowy – 40g (7) pomidor – 50g sałata – 10g herbata bez cukru - 250ml	Kolacja pieczywo pszenne – 90g (1) masło – 20g (7) dżem – 50g twaróg – 50g (7) pomidor bez skórki – 60g herbata bez cukru– 250ml	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1) masło – 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 60g (7) pomidor bez skórki – 60g herbata bez cukru– 250ml	Kolacja Koktajl owocowo-mleczny z dodatkiem płatków – 400g (1,7) Chleb pszenny – 60g (1) (maczany w mleku) Mleko – 100g (7) herbata bez cukru– 250ml
2 Kolacja Kefir – 200g (7)	2 Kolacja Kefir – 200g (7)	2 Kolacja Kefir – 200g (7)	2 Kolacja Kefir – 200g (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 Sól [g] – 3	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 Sól [g] – 4,9	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 Sól [g] – 4,6	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 Sól [g] – 4,6

26.02.2026, 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 - 60g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) parówka – 60g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 10g papryka– 50g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1) masło – 20g (7) serek wiejski – 100g (7) wędlina – 60g sałata – 10g papryka– 50g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1) masło – 40g (7) dżem – 60g serek kanapkowy – 10g (7) sałata – 10g papryka– 50g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie Pieczywo pszenne – 90g (1) masło – 20g (7) serek śmietankowy – 80g (7) wędlina – 60g pomidor bez skórki – 50g sałata – 10g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)	Śniadanie pieczywo razowe – 90g (1) masło – 20g (7) parówka – 60g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 10g papryka– 50g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)
Obiad Zupa jarzynowa – 300g (9) G Kopytka z jogurtem i musem owocowym – 350g (1,3,7) Banan – 200g woda – 250ml	Obiad Zupa jarzynowa – 300g (9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym – 200g (1,7,9) G Ziemniaki puree - 100g G Gotowana marchewka -150g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa jarzynowa – 300g (9) G Kopytka z jogurtem i musem owocowym – 350g (1,3,7) Banan – 200g woda – 250ml	Obiad Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki puree - 300g G Gotowana marchewka -150g G Banan – 150g woda – 250ml	Obiad Zupa jarzynowa – 300g (9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody - 150g G Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g woda – 250ml
Kolacja pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1) pieczywo razowe - 30g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7,10) wędlina – 50g sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g Herbata bez cukru - 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7,10) wędlina – 90g rzodkiewka – 10g ogórek – 50g Herbata bez cukru - 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1) masło – 40g (7) pasta jajeczna – 10g (3,7,10) wędlina – 10g rzodkiewka – 10g ogórek – 50g Herbata bez cukru - 250ml (7)	Kolacja pieczywo pszenne – 90g (1) serek kanapkowy – 40g (7) pasta z białek jaj z koperkiem – 50g (3,7) wędlina – 50g pomidor bez skórki – 60g kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (1,7,G)	Kolacja pieczywo razowe – 90g (1) masło – 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7,10) wędlina – 50g sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju słonecznikowego – 150g Herbata bez cukru - 250ml (7)
2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Banan – 150g	2 Kolacja Serek homo – 150g (7)	2 Kolacja Serek wiejski z warzywami – 200g (7)
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 Sól [g] – 5,9	Podsumowanie dnia Wartość energetyczna [kcal] – 1896,3 Białko [g] – 124 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 21,1 Węglowodany [g] – 206,1 Cukry proste [g] – 59,7 Błonnik [g] – 16 Sól [g] – 6,2	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 Sól [g] – 6,1	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 Sól [g] – 6,1	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 Sól [g] – 6

26.02.2026, czwartek

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

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

Obiad

Zupa jarzynowa – 200g (9) G
Kopytka z jogurtem i musem owocowym – 250g (1,3,7)
Banan – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 20g (3,7,10)
wędlina – 40g
sałatka ze świeżych warzyw z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

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
Sól [g] – 4,2

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

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

Obiad

Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym
– 120g (1,7,9) G
Ziemniaki puree - 250g G
Gotowana marchewka -150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta z białek jaj z koperkiem – 50g (3,7)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

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
Sól [g] – 6,1

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

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

Obiad

Zupa jarzynowa – 300g (9) G
Kopytka z jogurtem i musem owocowym – 350g (1,3,7)
Banan – 200g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7,10)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

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
Sól [g] – 5,9

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Kasza mleczna owocowa – 450g (1,7) G
Banan – 150g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa grysikowa – 300g (1,7,9) G
Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym
– 120g (1,7,9) G (zmielona)
Ziemniaki puree - 250g G
Gotowana marchewka -150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Biszkopty – 60g (1) (maczane w mleku)
Mleko – 250g (7)
koktajl jogurtowo-truskawkowy – 300g (7)
Herbata bez cukru - 250ml (7)

2 Kolacja

Serek homo – 150g (7)

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
Sól [g] – 4,1

1. Dieta podstawowa

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Smażona ryba bez panierki– 120g (4) S
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Surówka z kapusty kiszonej z
dodatkiem oleju słonecznikowego –
150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 40g (3,7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 80g
(3,7,10)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

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
Sól [g] – 5,9

2. Dieta wysokobiałkowa

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlna – 100g
dżem – 20g
serek kanapkowy – 30g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 200g (1,4,7)
G
Ziemniaki pure z koperkiem – 100g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 40g (3,7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 100g (3,7,10)
wędlna – 30g
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 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
Sól [g] – 6,2

3. Dieta niskobiałkowa

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
dżem – 70g
serek kanapkowy – 10g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 60g
(1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 350g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 140g (1)
masło – 40g (7)
pasta jajeczna – 40g (3,7)
wędlna – 20g
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Banan – 150g

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
Sól [g] – 6,1

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenne – 90g (1)
wędlna drobiowa -80g
serek wiejski – 150g (7)
pomidor bez skórki – 60g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g
(1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 300g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
serek kanapkowy – 40g (7)
dżem – 50g
delikatna pasta z białej jaj – 50g (3,7)
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt– 100g (7)

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
Sól [g] – 6,1

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.

Śniadanie

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlna – 50g
serek kanapkowy – 60g (7)
pomidor –40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem brązowym– 300g (9)
G
Smażona ryba bez panierki– 120g (4) S
Ziemniaki z koperkiem – 150g G
Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo razowe – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 40g (3,7)
sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 80g (3,7,10)
sałata – 10g
papryka – 50g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Jogurt naturalny – 100g (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
Sól [g] – 6

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo razowe – 30g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 25g
serek kanapkowy – 40g (7)
pomidor – 40g
ogórek – 20g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 200g (9) G
Smażona ryba bez panierki – 100g (4) S
Ziemniaki pure z koperkiem – 150g G
Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem oleju
słonecznikowego – 150g
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

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
Sól [g] – 4,2

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wyzdzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina drobiowa – 50g
serek wiejski – 50g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g (1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
dżem – 50g
delikatna pasta z białej jaj – 50g (3,7)
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

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
Sól [g] – 6,1

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 250g (9)
pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
wędlina – 50g
dżem – 20g
serek kanapkowy – 30g (7)
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 50g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem – 300g (9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g (1,4,7) G
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
pasta jajeczna – 50g (3,7)
wędlina – 50g
sałata – 10g
pomidor bez skórki – 60g
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

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
Sól [g] – 5,9

8. Dieta papkowata

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

Śniadanie

Zupa mleczna z ryżem – 450g (9)
Mus owocowy – 100g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa koperkowa – 300g (7,9) G
Gotowana ryba w sosie brokułowym – 120g (1,4,7) G
(zmielona)
Ziemniaki pure z koperkiem – 250g G
Gotowana marchewka – 150g G
Banan – 150g
woda – 250ml

Kolacja

Serek homo – 300g (7)
Biszkopty – 60g (1) (maczane w mleku)
Mleko – 100g (7)
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Jogurt – 100g (7)

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
Sól [g] – 4,1

28.02.2026, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

1. Dieta podstawowa**Śniadanie**

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

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Kasza jęczmienna - 180g (1) G
Duszony gulasz z indyka z cebulką - 120g D
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Jabłko - 150g
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 60g (1)
pieczywo razowe - 30g (1)
masło - 20g (7)
pasta rybna - 50g (4,7)
ser żółty - 50g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1896,9
Białko [g] - 90,9
Tłuszcz [g] - 83,9
NKT [g] - 20,2
Węglowodany [g] - 205,1
Cukry proste [g] - 41
Błonnik [g] - 25,2
Sól [g] - 3,3

2. Dieta wysokobiałkowa**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
twarożek z rzodkiewką - 100g (7)
wędlina - 60g
papryka - 50g
rzodkiewka - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym - 200g (1,7) G
Kasza jęczmienna - 100g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Jabłko gotowane - 150g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 90g (1)
masło - 20g (7)
wędlina - 80g
pasta rybna - 50g (4,7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 2113,1
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
Sól [g] - 4,4

3. Dieta niskobiałkowa**Śniadanie**

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
twarożek z rzodkiewką - 10g (7)
wędlina - 10g
papryka - 50g
rzodkiewka - 10g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym - 60g (1,7) G
Kasza jęczmienna - 250g (1) G
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego - 150g G
Jabłko gotowane - 150g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie - 140g (1)
masło - 40g (7)
pasta rybna - 50g (4,7)
ser żółty - 10g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Galeratka z owocami - 250g

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
Sól [g] - 4,8

4. Dieta łatwostrawna z ogr. tłuszcz.**Śniadanie**

pieczywo pszenne - 90g (1)
serek kanapkowy - 40g (7)
miód - 50g
wędlina - 50g
sałata - 10g
pomidor bez skórki - 50g
kawa z mlekiem bez cukru - 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana - 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym - 120g (1,7) G
Ziemniaki z wody - 300g G
Gotowane buraczki - 150g G
Jabłko gotowane - 150g G
woda - 250ml

Kolacja

pieczywo pszenne - 90g (1)
serek kanapkowy - 40g (7)
delikatna pasta rybna - 50g (4,7)
wędlina - 50g
pomidor bez skórki - 60g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir - 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] - 1817,9
Białko [g] - 111,2
Tłuszcz [g] - 46,7
NKT [g] - 17
Węglowodany [g] - 249,1
Cukry proste [g] - 77
Błonnik [g] - 23
Sól [g] - 5,4

5. Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.**Śniadanie**

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

Obiad

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

Kolacja

pieczywo razowe - 90g (1)
masło - 20g (7)
pasta rybna - 50g (4,7)
ser żółty - 50g (7)
pomidor - 50g
sałata - 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir naturalny - 200g (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
Sól [g] - 3,9

28.02.2026, sobota

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

6. Dieta ubogoenergetyczna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 30g (7)
wędlina – 40g
papryka – 50g
rzodkiewka – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G
Kasza jęczmienna – 120g (1) G
Duszony gulasz z indyka z cebulką – 100g D
Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju
rzepakowego – 150g G
Jabłko – 150g
woda – 250ml

Kolacja

pieczywo pszenno-żytnie – 30g (1)
pieczywo żytnie - 30g (1)
masło – 20g (7)
pasta rybna – 30g (4,7)
ser żółty – 40g (7)
pomidor – 50g
sałata – 10g
herbata bez cukru - 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (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
Sól [g] – 2,2

7A. Dieta łatw. z ogr. subst. pobudz. wydzielanie soku żołądkowego

Śniadanie

pieczywo pszenne – 90g (1)
masło – 20g (7)
miód - 50g
wędlina – 80g
pomidor bez skórki – 50g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym –
120g (1,7) G
Ziemniaki z wody – 250g G
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko gotowane – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

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

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1932
Białko [g] – 97
Tłuszcz [g] – 71,6
NKT [g] – 19,2
Węglowodany [g] – 235,5
Cukry proste [g] – 64,5
Błonnik [g] – 21,4
Sól [g] – 5

7B. Dieta łatwostrawna

Śniadanie

pieczywo pszenno-żytnie – 90g (1)
masło – 20g (7)
twarożek z rzodkiewką – 50g (7)
wędlina – 50g
pomidor bez skórki – 60g
sałata – 10g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

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

Kolacja

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

2 Kolacja

Kefir – 200g (7)

Podsumowanie dnia

Wartość energetyczna [kcal] – 1868
Białko [g] – 87,9
Tłuszcz [g] – 86
NKT [g] – 18,3
Węglowodany [g] – 194,5
Cukry proste [g] – 43,7
Błonnik [g] – 18,6
Sól [g] – 3,4

8. Dieta papkowata

*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 bez skórki – 60g
mus owocowy – 100g
kawa z mlekiem bez cukru – 250ml (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G
Gotowany gulasz z indyka w sosie szpinakowym –
120g (1,7) G (zmielony)
Ziemniaki z wody – 250g G (pure)
Gotowane buraczki – 150g G
Jabłko gotowane – 150g G
woda – 250ml

Kolacja

Ryż z musem owocowym – 500g (7) G
herbata bez cukru – 250ml

2 Kolacja

Kefir – 200g (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
Sól [g] – 2,6