

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
pon. 10.03. 2025r.	śniadanie	<p>Kasza kukurydziana na mleku 300ml -7</p> <p>Pieczywo mieszane pszenno - żytnie 90g – 1 (pszenica, żyto)</p> <p>Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka z indyka prasowana 20g – 1(pszenica),6,7</p> <p>Ser żółty 20g- 7</p> <p>Ogórek zielony 50g</p> <p>Sałata 20g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 300ml – 7</p> <p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka z indyka prasowana 20g – 1(pszenica),6,7</p> <p>Pasta z sera twarogowego i zielonej pietruszki 30g – 7</p> <p>Sałata 20g</p> <p>Pomidor bez skórki 50g</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 300ml – 7</p> <p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7 (30g),</p> <p>Pasta z sera twarogowego (30g) i pomidora bez skórki (50g)</p> <p>Pasta z szynki prasowanej z indyka 20g - 1(pszenica),6,7</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g – 7</p> <p>Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Szynka z indyka prasowana 20g – 1(pszenica),6,7</p> <p>Ser żółty 20g- 7</p> <p>Ogórek zielony 50g</p> <p>sałata 20g</p> <p>Herbata b/cukru 250ml</p> <p>II śniadanie: Mandarynka, sztuka</p>
	obiad	<p>Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami na wywarze drobiowym – 250ml – 9</p> <p>Kasza jęczmienna na sypko 170g – 1(jęczmień)</p> <p>Stek z mięsa wp/dr cebulką z pieca konwekcyjnego 100g/20g</p> <p>Sałatka szwedzka z warzyw konserwowych z cebulą i olejem 100g</p> <p>Kompot 200ml</p>	<p>Krem z białych warzyw i ziemniaka z natką pietruszki i jogurtem naturalnym – 250ml – 9</p> <p>Kasza jęczmienna na sypko 170g – 1(jęczmień)</p> <p>Stek z mięsa wp/dr parowany w piecu konwekcyjnym(bez cebulki)100g</p> <p>Marchew gotowana oprószana 100g - 1(pszenica)</p> <p>Kompot 200ml</p>	<p>Krem z białych warzyw i ziemniaka z natką pietruszki i jogurtem naturalnym – 250ml – 9</p> <p>Kasza jęczmienna gotowana, rozklejana, przecierana 170g – 1</p> <p>Stek z mięsa wp/dr parowany /miksowany z sosem własnym 100g/80ml</p> <p>Puree z marchwi gotowanej oprószanej 100g - 1(pszenica)</p> <p>Kompot 200ml</p>	<p>Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami na wywarze drobiowym – 250ml – 9</p> <p>Kasza jęczmienna na sypko, gotowana al dente 170g – 1(jęczmień)</p> <p>Stek z mięsa w/dr z cebulką z pieca konwekcyjnego 100g/20g</p> <p>Sałatka szwedzka z warzyw konserwowych z cebulą i olejem 100g</p> <p>Kompot b/c 200ml</p>

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta mięsno-jarzynowa 20g – 9 Twaróg z jogurtem i szczypiorem 30g – 7 Hummus z ciecierzycy z marchwią 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta mięsno-jarzynowa 20g – 9 Twaróg z jogurtem i koperkiem 30g – 7 Pomidor bez skórki 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta mięsno-jarzynowa 20g – 9 Twaróg z jogurtem i koperkiem zmiksowany 30g – 7 Sok pomidorowy 200ml Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Zupa mleczna z płatkami owsianymi zmiksowanymi 250ml – 1(owies),7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta mięsno-jarzynowa 20g – 9 Twaróg z jogurtem i szczypiorem 30g – 7 Hummus z ciecierzycy z marchwią 50g Sałata masłowa 20g Herbata b/cukru 250ml</p>
	II kolacja				Maślanka naturalna 150g z siemieniem lnianym 5g – 7,8,11
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal): 2042.8 białko (g): 79.5 tłuszcze (g): 61.2 węglowodany ogółem (g):310.3 błonnik (g): 34.5 sód (mg): 2095.3 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):17.9 % energii z białka:17.4 % energii z tłuszczu: 26.9 % energii z węglowodanów: 57.0</p>	<p>Energia (kcal): 2048.7 białko (g): 82.6 tłuszcze (g): 50.8 węglowodany ogółem (g): 329.3 błonnik (g): 25.5 sód (mg): 2071.5 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 13.0 % energii z białka: 16.5 % energii z tłuszczu: 22.1 % energii z węglowodanów: 61.4</p>	<p>Energia (kcal): 2044.5 białko (g): 82.2 tłuszcze (g): 50.7 węglowodany ogółem (g): 328.6 błonnik (g): 25.5 sód (mg): 2071.5 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 13.0 % energii z białka: 16.4 % energii z tłuszczu: 22.1 % energii z węglowodanów: 61.4</p>	<p>Energia (kcal): 2033.1 białko (g): 71.3 tłuszcze (g): 66.5 węglowodany ogółem (g): 305.9 błonnik (g): 37.0 sód (mg): 2119.5 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):15.5 % energii z białka: 14.5 % energii z tłuszczu: 29.5 % energii z węglowodanów: 56.0</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
wt. 11.03. 2025	śniadanie	Zacierka na mleku 300ml - 1(pszenica),7 Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 70g – 1(pszenica, żyto) Bułka pszenna 50g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g – 1(pszenica),6,7 Jajo gotowane, sztuka w sosie chrzanowym (25ml) –3,7 Papryka świeża 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Zacierka na mleku 300ml- 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 70g – 1(pszenica) Bułka pszenna 50g - 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa –20g 1(pszenica),6,7 Jajo gotowane na miękko, sztuka w sosie jogurtowym z bazylią (25ml) - 3,7 Pomidor bez skórki 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Zacierka na mleku 300ml, przecierana - 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z mielonki śniadaniowej (20g) – 1(pszenica),6,7 Pasta z jajka gotowanego (sztuka) na miękko z jogurtem naturalnym(25ml), bazylią i pomidorem (30g), miksowana – 3,7 Mus z dyni, marchwi i jabłka z cynamonem 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – 1 (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g – 1(pszenica),6,7 Jajo gotowane, sztuka, w sosie (25ml) chrzanowym – 3,7 Papryka świeża 50g Sałata masłowa Herbata b/cukru 250ml II śniadanie: Sok warzywny 200ml - 9

<p>wt. 11.03. 2025</p>	<p>obiad</p>	<p>Brokułowa z ziemniakami i zieleciną, na wywarze drobiowym– 250ml –9 Ryż biały gotowany na sypko 170g Klops z mięsa wp/dr 100g w sosie pomidorowym (80ml) – 1(pszenica),7,9 Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, papryką i olejem – 100g Kompot 200 ml</p>	<p>Brokułowa z ziemniakami i zieleciną, na wywarze drobiowym– 250ml – 9 Ryż biały gotowany na sypko 170g Klops z mięsa wp/dr 100g w sosie pomidorowym (80ml) – 1(pszenica),7,9 Puree ze szpinaku z dodatkiem słodkiej śmietanki (100g/10ml)-7 Kompot 200 ml</p>	<p>Brokułowa z ziemniakami i zieleciną, na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 9 Ryż biały gotowany, rozklejany 170g Klops z mięsa wp/dr 100g, miksowany, sos pomidorowy (80ml) – 1(pszenica),7,9 Puree ze szpinaku z dodatkiem słodkiej śmietanki (100g/10ml) – 7, Kompot 200 ml</p>	<p>Brokułowa z ziemniakami i zieleciną, na wywarze drobiowym– 250ml – 9 Ryż brązowy pełnoziarnisty gotowany al dente 170g Klops z mięsa wp/dr 100g w sosie pomidorowym (80ml) – 1(pszenica),7,9 Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i olejem – 100 Kompot b/c 200ml</p>
---------------------------------------	--------------	---	---	--	--

wt. 11.03. 2025	kolacja	Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 30g - 1(pszenica),3,4,7,9, Serek topiony 30g – 7 Ogórek świeży 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 30g - 1(pszenica),3,4,7,9, Ser biały krajanka 30g – 7 Sałata masłowa 20g Sok warzywny 200 ml -9 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 30g - 1(pszenica),3,4,7,9, Pasta z sera białego z koperkiem 30g-7 Sok warzywny 200ml – 9 Herbata 250ml z cukrem(5g) Z P-O* Zupa mleczna z kaszą manną 250ml -1(pszenica),7 (* Posiłek dodatkowy)	Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Paprykarz 30g - 1(pszenica),3,4,7,9, Serek topiony 30g – 7 Ogórek świeży 50g Sałata masłowa 20g Herbata b/cukru 250ml
	II kolacja				Kefir naturalny 150g z pestkami dyni 5g - 7, 8,11
Suma wartości odżywczych:	Energia (kcal): 2279.1 białko (g): 76.8 tłuszcze (g): 76.7 węglowodany ogółem (g): 337.3 błonnik (g): 29.8 sód (mg): 2300.7 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 21.9 % energii z białka: 13.7 % energii z tłuszczu: 30.4 % energii z węglowodanów: 55.9	Energia (kcal): 2222.6 białko (g): 83.5 tłuszcze (g): 62.0 węglowodany ogółem (g):346.0 błonnik (g): 24.5 sód (mg): 2747.7 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.9 % energii z białka:15.3 % energii z tłuszczu: 25.1 % energii z węglowodanów:59.6	Energia (kcal): 2237.3 białko (g): 84.6 tłuszcze (g): 62.5 węglowodany ogółem (g): 347.5 błonnik (g): 24.5 sód (mg): 2763.4 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 17.2 % energii z białka: 15.4 % energii z tłuszczu: 25.1 % energii z węglowodanów: 59.5	Energia (kcal): 2089.5 białko (g): 74.0 tłuszcze (g): 69.0 węglowodany ogółem (g): 313.8 błonnik (g): 39.2 sód (mg): 2290.9 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.9 % energii z białka: 14.4 % energii z tłuszczu: 29.8 % energii z węglowodanów: 55.8	

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
śr. 12.03 2025r.	śniadanie	Ryż na mleku 300ml – 7 Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 90g – 1(pszenica, żyto), Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g - 7 Filet złocisty 20g – 1(pszenica),6,7 Ser żółty 20g -7 Papryka 50g Mix salat 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Ryż na mleku 300ml – 7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Ser biały krajanka 30 g -7 Filet złocisty 20 g- 1(pszenica),6,7 Mix salat 20g Jabłko pieczone Herbata 250ml z cukrem(5g)	Ryż na mleku, przecierany 300ml – 7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z sera twarogowego krajanka 30 g -1 Pasta z fileta złocistego(20) z pomidorem bez skórki (50) – 1(pszenica,),6,7 Mus z banana i jabłka pieczonego bez skórki 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Filet złocisty 20g – 1(pszenica, żyto),6,7 Ser żółty 20g -7 Papryka 50g Mix salat 20g Herbata 250ml b/cukru II śniadanie: Jabłko,sztuka
	obiad	Zupa ogórkowa na wywarze drobiowym, zabieleną 250ml – 7,9 Spaghetti (makaron 170g) z sosem Bolońskim (80ml) z mięsem mielonym wp/dr (100g) -1(pszenica),9 Surówka z selera z jabłkiem i olejem 100g Kompot z/c 200ml	Krem z dyni, marchwi i ziemniaka na wywarze drobiowym z dodatkiem jogurtu naturalnego 250ml – 7,9 Spaghetti (makaron 170g) z sosem Bolońskim (80ml) z mięsem mielonym wp/dr (100g) - 1(pszenica),9 Brokuł gotowany z olejem100g Kompot z/c 200 ml	Krem z dyni, marchwi i ziemniaka na wywarze drobiowym z dodatkiem jogurtu naturalnego 250ml – 7,9 Ziemniaki gotowane puree 250g Mięso mielone wp/dr duszone (100g) w sosie Bolońskim (80ml), miksowane – 9 Puree z gotowanego brokuła z olejem100g Kompot z/c 200 ml	Zupa ogórkowa na wywarze drobiowym, zabieleną 250ml – 7,9 Spaghetti (makaron pełnoziarnisty, gotowany al dente 170g) z sosem Bolońskim (80ml) z mięsem mielonym wp/dr (100g) -1(pszenica),9 Surówka z selera z jabłkiem i olejem 100g Kompot b/c 200ml

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasztet drobiowy 30g – 1(pszenica),6,7 Pasta z tuńczyka z serem twarogowym 30g (ser twarogowy półtłusty 50%, tuńczyk w sosie własnym 50%, przyprawy) – 4,7,9 Pomidor bez skórki 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasztet drobiowy 30g – 1(pszenica),6,7 Pasta z tuńczyka z serem twarogowym 30g (ser twarogowy półtłusty 50%, tuńczyk w sosie własnym 50%, przyprawy) - 4,7 Sok warzywny 200ml Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z P-O* Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą 250ml-7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasztet drobiowy 30g – 1(pszenica),6,7 Pasta serowa z ziołami (ser twarogowy półtłusty 50%, tuńczyk w sosie własnym 50%, przyprawy) - 7,9 Ogórek kiszony 50g Sałata masłowa 20g Herbata b/cukru 250ml</p>
	II kolacja			<p>Jogurt naturalny 150g z nasionami słonecznika 5g – 7,8,11</p>
Suma wartości odżywczych:	<p>Energia (kcal): 2205.0 białko (g): 68.9 tłuszcze (g): 52.1 węglowodany ogółem (g): 385.6 błonnik (g): 39.1 sód (mg): 1951.0 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 14.3 % energii z białka: 13.0 %energii z tłuszczu: 21.4 % energii z węglowodanów: 65.7</p>	<p>Energia (kcal): 2170.1 białko (g): 69.4 tłuszcze (g): 53.3 węglowodany ogółem (g): 365.0 błonnik (g): 22.7 sód (mg): 2012.8 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.2 % energii z białka: 12.9 %energii z tłuszczu: 22.2 % energii z węglowodanów: 64.9</p>	<p>Energia (kcal): 2225.8 białko (g): 71.3 tłuszcze (g): 50.0 węglowodany ogółem (g): 385.9 błonnik (g): 25.5 sód (mg): 1918.7 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):14.9 % energii z białka: 12.9 %energii z tłuszczu: 20.3 % energii z węglowodanów: 66.8</p>	<p>Energia (kcal): 2207.3 białko (g): 65.4 tłuszcze (g): 54.7 węglowodany ogółem (g): 384.1 błonnik (g): 41.2 sód (mg): 2078.1 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.0 % energii z białka: 12.2 %energii z tłuszczu: 22.5 % energii z węglowodanów: 65.3</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
czwt. 13.03. 2025r.	śniadanie	<p>Płatki owsiane na mleku 300ml – 1(owies),7 Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 70g – 1(pszenica, żyto) Bułka pszenna 50g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1(pszenica),6,7 Dżem niskosłodzony 20g, Sałata masłowa 20g Jabłko, sztuka Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 300ml – 1(owies),7 Pieczywo pszenne 70g – 1(pszenica) Bułka pszenna 50g -1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1(pszenica),6,7 Dżem bezpestkowy, niskosłodzony 20g Sałata masłowa 20g Koktajl mleczno-owocowy z owocami leśnymi (mleko spożywcze, owoce przecierane bez pestek) 150ml - 7 Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 300ml, przecierane – 1(owies),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z szynki konserwowej 20g – 1(pszenica),6,7 Dżem bezpestkowy, niskosłodzony 20g Koktajl mleczno-owocowy z owocami leśnymi (mleko spożywcze, owoce przecierane bez pestek) 150ml -7 Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Szynka konserwowa 20g – 1(pszenica),6,7 Serek kanapkowy Bieroński ze szczypiorkiem 30g - 7 Papryka świeża 50g, Sałata masłowa 20g Herbata b/cukru 250ml</p> <p>II śniadanie: Mandarynka, sztuka</p>
	obiad	<p>Żurek tradycyjny z marchewką plastry i majerankiem 250 ml – 7, 9 Kopytka (300g) z sosem pieczarkowym (80ml)- 1(pszenica),7 Kefir naturalny 150ml - 7 Surówka z kapusty czerwonej z cebulą i olejem 100g Kompot z/c 200ml</p>	<p>Krem z warzyw korzeniowych z dodatkiem jogurtu naturalnego i natką pietruszki 250ml - 7, 9 Kopytka (300g) z sosem koperkowym (80ml)- 1(pszenica),7 Kefir naturalny 150ml - 7 Sałata z jogurtem naturalnym 100g Kompot z/c 200ml</p>	<p>Krem z warzyw korzeniowych z dodatkiem jogurtu naturalnego i natką pietruszki 250ml - 7, 9 Puree z gotowanych ziemniaków z białkiem jaja, serem twarogowym i dodatkiem jogurtu naturalnego (350g) -1(pszenica), 3,7 Sok karotka 200 ml Kompot z/c 200ml</p>	<p>Żurek tradycyjny z marchewką plastry i majerankiem 250 ml – 7, 9 Kopytka z mąką pełnoziarnistą (300g) i sosem pieczarkowym (80ml) – 1(pszenica),7 Kefir naturalny 150ml - 7 Surówka z kapusty czerwonej z cebulą i olejem 100g Kompot b/c 200ml</p>

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 90g – 1(pszenica, żyto)</p> <p>Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Polędwica drobiowa 20g – 1(pszenica),6,7</p> <p>Sałatka jarzynowa dietetyczna (ziemniaki, marchew, jajo, kukurydza, ogórek kiszony, cebula, jogurt naturalny/majonez, przyprawy) 100g – 1 (pszenica), 3,7,9, 10</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Polędwica drobiowa 20g – 1(pszenica),6,7</p> <p>Sałatka jarzynowa dietetyczna (ziemniaki, marchew, białko jaja, koperek, jogurt naturalny, przyprawy łagodne) 100g – 1 (pszenica), 3,7,9, 10</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g- 1(pszenica)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Pasta z polędwicy drobiowej 20g – 1(pszenica),6,7</p> <p>Sałatka jarzynowa dietetyczna (ziemniaki, marchew, białko jaja, koperek, jogurt naturalny, przyprawy łagodne), zmiksowana 100g 3,7,9, 10</p> <p>Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z O-P*</p> <p>Zupa mleczna z ryżem zmiksowana, 250ml – 7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto)</p> <p>Mix tłuszczowy 15g – 7</p> <p>Polędwica drobiowa 20g – 1(pszenica),6,7</p> <p>Sałatka jarzynowa dietetyczna (ziemniaki, marchew, jajo, kukurydza, ogórek kiszony, cebula, jogurt naturalny/majonez, przyprawy) 100g – 1 (pszenica)3,7,9, 10</p> <p>Herbata b/cukru 250ml</p>
	II kolacja				<p>Maślanka naturalna 150g z otrębami 5g – 1(pszenica),7</p>
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal): 2226.4</p> <p>białko (g): 63.8</p> <p>tłuszcze (g): 81.2</p> <p>węglowodany ogółem (g): 329.6</p> <p>błonnik (g): 38.1</p> <p>sód (mg): 1828.5</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):16.7</p> <p>% energii z białka: 11.8</p> <p>% energii z tłuszczu: 33.1</p> <p>% energii z węglowodanów: 55.1</p>	<p>Energia (kcal): 2022.8</p> <p>białko (g): 79.5</p> <p>tłuszcze (g): 59.9</p> <p>węglowodany ogółem (g): 303.7</p> <p>błonnik (g): 24.7</p> <p>sód (mg): 1858.8</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.5</p> <p>% energii z białka: 16.1</p> <p>% energii z tłuszczu: 26.7</p> <p>% energii z węglowodanów: 57.2</p>	<p>Energia (kcal): 2109.0</p> <p>białko (g): 81.8</p> <p>tłuszcze (g): 56.5</p> <p>węglowodany ogółem (g): 331.8</p> <p>błonnik (g): 25.9</p> <p>sód (mg): 1858.8</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.5</p> <p>% energii z białka: 15.9</p> <p>% energii z tłuszczu: 24.1</p> <p>% energii z węglowodanów: 60.1</p>	<p>Energia (kcal): 2020.4</p> <p>białko (g): 86.0</p> <p>tłuszcze (g): 67.5</p> <p>węglowodany ogółem (g): 286.0</p> <p>błonnik (g): 36.1</p> <p>sód (mg): 2087.1</p> <p>kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 27.8</p> <p>% energii z białka: 17.5</p> <p>% energii z tłuszczu: 29.9</p> <p>% energii z węglowodanów: 52.7</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
pt. 14.03 2025r.	śniadanie	Makaron na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo mieszane pszenno - żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Ser żółty 20g – 7 Pasta brokułowa z jajkiem 30g (brokuł gotowany 50%, jajo gotowane%, przyprawy) – 3,7,9 Pomidor 50g Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Makaron na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 30g – 3,7 Pasta brokułowa z jajkiem 30g (brokuł gotowany 50%, jajo gotowane%, przyprawy) – 3,7,9 Dżem niskosłodzony, bezpestkowy 20g Pomidor bez skórki 50g Rukola 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Makaron na mleku 300 ml – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta brokułowa z jajkiem 30g (brokuł gotowany 50%, jajo gotowane%, przyprawy), miksowana 30g – 3,7,9 Dżem niskosłodzony, bezpestkowy 20g Mus dyniowy z jabłkiem 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Ser żółty 20g – 7 Pasta brokułowa z jajkiem 30g (brokuł gotowany 50%, jajo gotowane%, przyprawy) – 3,7,9 Pomidor bez skórki 50g Rukola 20g Herbata b/cukru 250ml II śniadanie: Kanapka z chleba razowego z mixem tłuszczowym, wędliną rzodkiewką ,sałatą 35/5/25/5/5g-1(pszenica, żyto),6,7
	obiad	Zupa jarzynowa z soczewicą z ziemniakami, na wywarze drobiowym, zabieleną 250ml – 7,9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Filet rybny panierowany, smażony 100g – 1(pszenica),3,4,7,9 Surówka z kiszanej kapusty z z olejem 100g Kompot 200 ml	Zupa jarzynowa, na wywarze drobiowym 250ml – 9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Pulpet rybny panierowany, pieczony w piecu konwekcyjno-parowym 100g – 1(pszenica),3,4,7,9 Sos koperkowy (80ml) – 1(pszenica),7 Jarzynka z wody z olejem 100g Kompot 200 ml	Zupa jarzynowa, na wywarze drobiowym, przecierana 250ml – 9 Ziemniaki puree 250g Pulpet rybny duszony w piecu konwekcyjnym, miksowany 100g -1,4 Sos koperkowy (80ml) – 1(pszenica),7 Jarzynka z wody z olejem, puree 100g Kompot 200 ml	Zupa jarzynowa z soczewicą z ziemniakami, na wywarze drobiowym 250ml – 9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Filet rybny panierowany, pieczony w piecu konwekcyjno-parowym 100g – 1(pszenica),3,4,7,9 Surówka z kiszanej kapusty z z olejem 100g Kompot b/c 200ml
	kolacja	Pieczywo mieszane	Pieczywo pszenne 120g – 1		Pieczywo razowe 120g – 1

	<p>pszenno - żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Serdelka drobiowa 70g – 1(pszenica),6,7 Ketchup łagodny 15g - 9 Ser twarogowy krajanka z rzodkiewką 30g – 7 Ogórek konserwowy 50g, Sałata 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Serek biały krajanka 30g - 7 Serdelka drobiowa 70g – 1(pszenica) ,6,7 Ketchup łagodny 15g - 9 Pomidor bez skórki 50g Sałata 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1 (pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z sera białego krajanka z jogurtem 30g – 7 Pasta z serdelki drobiowej 70g – 1(pszenica), 6,7 Sok pomidorowy 200ml Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z P-O* Zupa mleczna z płatkami owsianymi, zmiksowana 250ml-1 (owies),7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Serdelka drobiowa 70g – 1(pszenica),6,7 Ketchup łagodny 15g - 9 Ser twarogowy krajanka z rzodkiewką 30g – 7 Ogórek konserwowy 50g Sałata 20g Herbata b/cukru 250ml</p>
II kolacja				Jogurt naturalny 150g z sezamem 5g – 7
Suma wartości odżywczych:	<p>Energia (kcal): 2107.9 białko (g): 79.7 tłuszcze (g): 72.1 węglowodany ogółem (g): 301.9 błonnik (g): 31.7 sód (mg): 2679.6 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 22.8 % energii z białka: 15.6 % energii z tłuszczu: 30.7 % energii z węglowodanów: 53.7</p>	<p>Energia (kcal): 2107.7 białko (g): 76.7 tłuszcze (g): 54.7 węglowodany ogółem (g): 342.5 błonnik (g): 28.6 sód (mg): 3168.3 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.1 % energii z białka: 14.8 % energii z tłuszczu: 23.4 % energii z węglowodanów: 61.8</p>	<p>Energia (kcal): 2184.3 białko (g): 87.7 tłuszcze (g): 57.0 węglowodany ogółem (g): 345.5 błonnik (g): 28.6 sód (mg): 2867.9 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 20.5 % energii z białka: 16.4 % energii z tłuszczu: 23.5 % energii z węglowodanów: 60.2</p>	<p>Energia (kcal): 2095.5 białko (g): 82.6 tłuszcze (g): 71.4 węglowodany ogółem (g): 298.3 błonnik (g): 35.1 sód (mg): 3516.7 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 23.9 % energii z białka: 16.2 % energii z tłuszczu: 30.7 % energii z węglowodanów: 53.1</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
sob. 15.03 2025r.	śniadanie	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo mieszane pszenno - żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g-1(pszenica),6,7 Paprykarz 30g – 1(pszenica),3,4,6,7,9 Humus z soczewicy z marchwią (soczewica konserwowa 50%, marchew gotowana 50%, przyprawy) 50g - 9 Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica,) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g-1(pszenica),6,7 Dżem bezpestkowy, niskosłodzony 20g Sałata masłowa 20g Mus jabłkowo-marchwiowo-bananowy100g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Płatki pszenne na mleku 300ml, przecierany – 1(pszenica),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica,) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z mielonki śniadaniowej (20g) i pomidora bez skórki (30g) – 1 (pszenica), 6,7 Dżem bezpestkowy, niskosłodzony 20g Mus jabłkowo-marchwiowo-bananowy 100g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Mielonka śniadaniowa 20g-1(pszenica),6,7 Paprykarz 30g – 1(pszenica),3,4,6,7,9 Sałata masłowa 20g Herbata b/cukru 250ml Humus z soczewicy z marchwią (soczewica konserwowa 50%, marchew gotowana 50%, przyprawy) 50g - 9 II śniadanie: Kisiel b/c 200ml</p>
	obiad	<p>Krupnik na wywarze drobiowym z zieleciną 250ml – 1(jęczmień), 9 Makaron z pszenicy durum (170g) z serem twarogowym (50g) i prażoną na oleju cebulką (30g) -1(pszenica),7 Surówka z marchwi z jabłkiem i jogurtem naturalnym100g- 7,9</p>	<p>Krupnik na wywarze drobiowym z zieleciną 250ml – 1(jęczmień),9 Makaron z pszenicy durum (170g) z serem twarogowym (50g) i masłem (10g) – 1(pszenica),7 Surówka z marchwi z jabłkiem i jogurtem naturalnym100g- 7,9 Kompot 200 ml</p>	<p>Krupnik na wywarze drobiowym z zieleciną, przecierany 250ml - 1(jęczmień), 9 Ziemniaki gotowane puree z serem twarogowym i masłem (250g/50g/10g)-7 Sos jarzynowy (80ml)-1,7,9 Puree z gotowanej marchwi z olejem 100g – 7, 9 Kompot 200 ml</p>	<p>Krupnik na wywarze drobiowym z zieleciną 250ml – 1(jęczmień),9 Makaron z pszenicy durum gotowany al dente (170g) z serem twarogowym (50g) i prażoną na oleju cebulką (30g) -1(pszenica),7 Surówka z marchwi z jabłkiem i jogurtem naturalnym100g- 7,9</p>

		Kompot 200 ml			Kompot b/c 200ml
	Kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Sałatka z ryżu, tuńczyka kukurydzy z ogórkiem, sosem majonezowo-jogurtowym 100g – 3,7,10 Pasta twarogowo – bazyliowa (twaróg półtłusty, jogurt naturalny, bazylia suszona) 30g - 7,9 Ogórek kiszony 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Sałatka z ryżu, tuńczyka(sos własny) z zieloną pietruszką, jogurtem naturalnym-100g-7 Pasta twarogowo – bazyliowa (twaróg półtłusty, jogurt naturalny, bazylia suszona) 30g - 7,9 Sałata masłowa 20g Sok pomidorowy 200ml Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Sałatka z ryżu, tuńczyka(sos własny) z zieloną pietruszką, jogurtem naturalnym, miksowana 100g-7 Pasta twarogowo – bazyliowa (twaróg półtłusty, jogurt naturalny, bazylia suszona), miksowana 30g – 7,9 Sok pomidorowy 200ml Herbata 250ml z cukrem(5g)</p> <p>Z P-O* Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą 250ml -7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Sałatka z ryżu, tuńczyka, kukurydzy z ogórkiem z sosem majonezowo-jogurtowym 100g – 3,7,10 Pasta twarogowo – bazyliowa (twaróg półtłusty, jogurt naturalny, bazylia suszona) 30g - 7,9 Ogórek kiszony 50g Sałata masłowa 20g Herbata b/cukru 250ml</p>
	II kolacja				Kefir naturalny 150g z nasionami słonecznika 5g - 7,8,11
	Suma wartości odżywczych:	<p>Energia (kcal): 2051.9 białko (g): 75.2 tłuszcze (g): 54.5 węglowodany ogółem (g): 332.0 błonnik (g): 31.9 sód (mg): 2140.9 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 11.9 % energii z białka: 15.1 % energii z tłuszczu: 23.9 % energii z węglowodanów: 60.9</p>	<p>Energia (kcal): 2088.7 białko (g): 68.3 tłuszcze (g): 63.1 węglowodany ogółem (g): 323.4 błonnik (g): 21.9 sód (mg): 1728.1 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.3 % energii z białka: 13.3 % energii z tłuszczu: 27.3 % energii z węglowodanów: 59.4</p>	<p>Energia (kcal): 2088.7 białko (g): 68.3 tłuszcze (g): 63.1 węglowodany ogółem (g): 323.4 błonnik (g): 21.9 sód (mg): 1728.1 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 19.3 % energii z białka: 13.3 % energii z tłuszczu: 27.3 % energii z węglowodanów: 59.4</p>	<p>Energia (kcal): 2154.1 białko (g): 76.6 tłuszcze (g): 62.0 węglowodany ogółem (g): 339.7 błonnik (g): 38.6 sód (mg): 2219.4 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g):16.7 % energii z białka:14.7 % energii z tłuszczu: 25.9 % energii z węglowodanów:59.4</p>

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji – papkowata (miksowana/przecierana)	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
nd. 16.03 2025r.	śniadanie	Kasza jęczmienna na mleku 300ml – 1(jęczmień),7 Pieczywo mieszane pszenno – żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Jajo gotowane, sztuka - 3 Paszтет drobiowy 20g – 1(pszenica),3,6,7,9 Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza jęczmienna na mleku 300ml – 1(jęczmień),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Jajo gotowane na miękko, sztuka – 3 Paszтет drobiowy 20 – 1(pszenica),3,6,7,9 Roszponka 20g Sok warzywny 200g - 9 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Kasza jęczmienna na mleku, przecierana 300ml – 1(jęczmień),7 Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z jaja gotowanego na miękko (sztuka) z jogurtem naturalnym (30ml) miksowana – 3,4,7 Paszтет drobiowy 20g – 1(pszenica),3,6,7,9 Sok warzywny 200g - 9 Herbata 250ml z cukrem(5g)	Jogurt naturalny 150g – 7 Pieczywo razowe 120g – (pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Jajo gotowane, sztuka -3 Paszтет drobiowy 20g – 1(pszenica),3,6,7,9 Roszponka 20g Ogórek świeży 50g Herbata b/cukru 250ml II śniadanie: Budyń b/c 200ml – 1(pszenica),7
	obiad	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki 250ml – 1(pszenica),9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Klopsy w sosie jarzynowym (100g/80ml) – 1(pszenica),7 Buraczki tarte z olejem 100g Kompot z/c (5g) 200 ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki 250ml – 1(pszenica),9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Klopsy w sosie jarzynowym (100g/80ml) – 1(pszenica),7 Buraczki tarte z olejem 100g Kompot z/c (5g) 200 ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki, przecierany 250ml – 1(pszenica),9 Ziemniaki puree 250g Klopsy w sosie jarzynowym (100g/80ml) miksowane – 1(pszenica),7 Puree z buraczków gotowanych z olejem 100g Kompot z/c (5g) 200 ml	Rosół drobiowy z makaronem z pszenicy durum i natką pietruszki 250ml – 1(pszenica),9 Ziemniaki gotowane z koperkiem 250g Kotlet pożarski 100g – 1(pszenica),3 Sałatka z ogórka kiszzonego z marchwią, cebula i olejem 100g Kompot b/c (5g) 200 ml

	kolacja	<p>Pieczywo mieszane pszenno - żytnie 90g – 1(pszenica, żyto) Pieczywo razowe 30g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g – 1(pszenica),6,7 Serek fromage z chrzanem szczypiorkiem i cebulą 30g-,7 Pomidor 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g – 1(pszenica),6,7 Serek fromage miksowany z jogurtem i zieleniną (koperek, natka pietruszki) 30g -7 Pomidor bez skórki 50g Sałata masłowa 20g Herbata 250ml z cukrem(5g)</p>	<p>Pieczywo pszenne 120g – 1(pszenica) Mix tłuszczowy 15g – 7 Pasta z kurczaka w galarecie 20g z pomidorem bez skórki (30g), miksowana – 1(pszenica),6,7 Pasta z serka fromage miksowanego z jogurtem i zieleniną (koperek, natka pietruszki) 30g – 7 Mus marchwiowo- jabłkowy 100ml Herbata 250ml z cukrem (5g)</p> <p>Z P-O* Zupa mleczna z płatkami ryżowymi, przecierana 250ml-7 (* Posiłek dodatkowy)</p>	<p>Pieczywo razowe 120g – 1(pszenica, żyto) Mix tłuszczowy 15g – 7 Kurczak w galarecie 20g – 1(pszenica),6,7 Serek fromage z chrzanem szczypiorkiem i cebulą 30g-,7 Pomidor 50g Sałata masłowa 20g Herbata b/cukru 250ml</p>
	II kolacja				<p>Maślanka naturalna 150g z otrębami 5g – 1(pszenica),7,8,11</p>
Suma wartości odżywczych:		<p>Energia (kcal): 2035.6 białko (g): 86.2 tłuszcze (g):62.4 węglowodany ogółem (g): 297.3 błonnik (g): 29.7 sód (mg): 1692.3 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.6 % energii z białka:17.4 % energii z tłuszczu: 27.8 % energii z węglowodanów: 54.8</p>	<p>Energia (kcal): 2078.5 białko (g): 91.3 tłuszcze (g): 57.1 węglowodany ogółem (g): 310.7 błonnik (g): 21.2 sód (mg): 1885.4 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.3 % energii z białka: 17.8 % energii z tłuszczu: 24.7 % energii z węglowodanów: 57.5</p>	<p>Energia (kcal): 2064.7 białko (g): 90.3 tłuszcze (g): 56.6 węglowodany ogółem (g): 309.3 błonnik (g): 21.2 sód (mg): 1870.9 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 16.0 % energii z białka:17.7 % energii z tłuszczu: 24.7 % energii z węglowodanów: 57.6</p>	<p>Energia (kcal): 2035.7 białko (g): 87.3 tłuszcze (g): 60.7 węglowodany ogółem (g): 300.7 błonnik (g): 32.0 sód (mg): 1905.4 kw.tłuszczowe nasycone ogółem (g): 15.9 % energii z białka:17.5 % energii z tłuszczu: 27.1 % energii z węglowodanów: 55.4</p>

Lista alergenów Przepisy Unii Europejskiej dotyczą 14 alergenów. Szczegółowy wykaz znajduje się w Załączniku nr 2 w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji: 1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) 8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia i produkty pochodne 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców 13. Łubin i produkty pochodne 14. Mięczaki i produkty pochodne.

*Posiłek dodatkowy na oddziale Zakładu Opiekuńczo – Pielęgnacyjnego jest wydawany w porozumieniu z personelem oddziału – w miarę potrzeb pacjentów.

Zgodnie z §8. pkt 5 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 25 września 2023r. W sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu”, w uzasadnionych przypadkach, niezależnych od realizatora programu pilotażowego, dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.