

21.07.2025 poniedziałek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna bez mleka 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Paszтет pieczony 50 g (1, 3, 7, 9, 10) Ser topiony 30 g (7) Ogórek zielony 70 g	Kawa rozpuszczalna bez mleka 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna bez mleka 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Paszтет pieczony 50 g (1, 3, 7, 9, 10) Ser topiony 30 g (7) Ogórek zielony 70 g	Kawa rozpuszczalna bez mleka 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rozszponka	Kawa rozpuszczalna bez mleka 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor b/z skórki 70 g Rozszponka

II śniadanie cukrzycowe – jabłko 1 szt.

Obiad

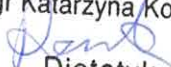
Zupa krupnik 300 ml (1, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7) Sos koperkowy 100 g (1, 7, 9) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7) Sos koperkowy 100 g (1, 7, 9) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Pomarańcza 150 g Kompot b/cukru 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7) Sos koperkowy 100 g (1, 7, 9) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7) Sos koperkowy 100 g (1, 7, 9) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml
---	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – kisiel z owocami 100 ml (1)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor z pestkami dyni 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor z pestkami dyni 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 70 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor bez skórki 70 g
--	--	---	---	--

II kolacja: jogurt 100 ml (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

22.07.2025 wtorek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7)	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7)	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7)	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7)	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7)
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7)	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7)	Pieczywo razowe 110 g (1)	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7)	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7)
Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1)	Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1)	Masło 15 g (7)	Pieczywo pszenne 110 g (1)	Pieczywo pszenne 110 g (1)
Masło 15 g (7)	Masło 15 g (7)	Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10)	Masło 15 g (7)	Masło 15 g (7)
Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10)	Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10)	Pomidor 70 g	Ser biały 30 g (7)	Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10)
Pomidor ze szczypiorkiem 70 g	Pomidor 70 g	Rukola 30 g	Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10)	Pomidor bez skórki 70 g
Rukola 30 g	Rukola 30 g		Pomidor 70 g	Rukola 30 g
			Rukola 30 g	

II śniadanie cukrzycowe - sok warzywny 200 ml

Obiad

Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9)
Gzik 150 (7)	Gzik 150 (7)	Gzik 150 (7)	Gzik 150 (7)	Gzik 150 (7)
Ziemniaki 250 g	Ziemniaki 250 g	Ziemniaki 250 g	Ziemniaki 250 g	Ziemniaki 250 g
Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt
Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml

Podwieczorek cukrzycowy – biszkopty bez cukru 30 g (1, 3)

Kolacja

Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1)	Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1)	Pieczywo razowe 110 g (1)	Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1)	Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1)
Masło 15 g (7)	Masło 15 g (7)	Masło 15 g (7)	Masło 15 g (7)	Masło 15 g (7)
Szynka wieprzowa 50 g (1, 3, 7, 9)	Szynka wieprzowa 50 g (1, 3, 7, 9)	Szynka wieprzowa 50 g (1, 3, 7, 9)	Szynka wieprzowa 50 g (1, 3, 7, 9)	Szynka drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9)
Pomidor ze szczypiorkiem i słonecznikiem 100 g	Pomidor z zieleniną 100 g	Pomidor ze szczypiorkiem i słonecznikiem 100 g	Pomidor z zieleniną 100 g	Pomidor bez skórki z zieleniną 100 g

II kolacja: jabłko 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

23.07.2025 środa

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kielbasa żywiecka 50 g (1, 3, 7, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9, 10) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kielbasa żywiecka 50 g (1, 3, 7, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9, 10) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rozszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe - jogurt naturalny 100 g (7)

Obiad

Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9) Schab panierowany 130 g (1, 3, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Buraki ze słonecznikiem 200 g Kompot 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9) Schab duszony 130 g (9) Sos pietruszkowy 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Buraki 200 g Kompot 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9) Schab duszony 130 g (9) Sos pietruszkowy 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Buraki 200 g Sałatka z ogórka kiszzonego 150 g Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9) Schab duszony 130 g (9) Sos pietruszkowy 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Buraki 200 g Kompot 250 ml	Rosolnik z kaszką manną 300 ml (1, 9) Schab duszony 130 g (9) Sos pietruszkowy 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g, Buraki 200 g Kompot 250 ml
--	---	--	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – ciastka „Fit” bez dodatku cukru

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor z ziarnami słonecznika 70 g Ser biały ziołowy 70 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Ser biały ziołowy 70 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Ser biały ziołowy 70 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Ser biały ziołowy 70 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Ser biały ziołowy 70 g (7)
--	---	--	--	---

II kolacja: banan 1 szt., cukrzyca: pomarańcza 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

24.07.2025 czwartek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser żółty 50 g (7) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10). Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10). Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10). Ser biały 20 g (7) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor b/z skórki 70 g Rozszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe – Twarożek z natką pietruszki 100 g (7)

Obiad

Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml (1, 9) Kasza pęczak gotowana na sypko 200 g (1) Gulasz wieprzowy 230 g (1, 9) Surówka z białej kapusty, marchewki i ogórka kiszzonego 150 g Kompot 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Gulasz drobiowy 230 g (1, 9) Surówka z marchewki 150 g Kompot 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml (1, 9) Kasza pęczak gotowana na sypko 200 g (1) Gulasz wieprzowy 230 g (1, 9) Surówka z białej kapusty, marchewki i ogórka kiszzonego 150 g Surówka z marchewki 150 g Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Gulasz drobiowy 230 g (1, 9) Surówka z marchewki 150 g Kompot 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Gulasz drobiowy 230 g (1, 9) Surówka z marchewki 150 g Kompot 250 ml
---	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – wafle ryżowe 30 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 7, 9) Sałatka z pomidora, ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 7, 9) Sałatka z pomidora i zieleniną 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 7, 9) Sałatka z pomidora, ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 7, 9) Sałatka z pomidora z zieleniną 70 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 7, 9) Sałatka z pomidora bez skórki z zieleniną 70 g
--	---	---	--	---

II kolacja: budyń czekoladowy 150 ml (1, 7), cukrzyca: budyń czekoladowy bez cukru 150 ml (1, 7)

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

25.07.2025 piątek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Majonez 20 g (3, 10) Szynka 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Szynka 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Szynka 30 g (1, 6, 10, 9) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Szynka 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Masło 15 g (7) Pasta z białka z jaj z koperkiem 70 g (3) Szynka 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 50 g

II śniadanie cukrzycowe – biszkopty bez cukru 30 g (1, 3)

Obiad

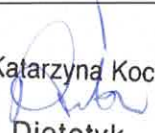
Zupa pomidorowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Surówka z kapusty pekińskiej z marchwią 150 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Bukiet warzyw 200 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z brązowym ryżem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Bukiet warzyw 200 g Ziemniaki 250 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchwią 150 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Bukiet warzyw 200 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Jarzyny z wody 200 g (9) Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml
--	--	--	--	---

Podwieczorek cukrzycowy – jabłko 1 szt.

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor z zielonym ogórkiem 70 g Twaróg owocowy 50 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor z zieleciną 70 g Twaróg owocowy 50 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor z ziarnami słonecznika 70 g Twaróg ziolowy 50 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Twaróg owocowy 50 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 30 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Twaróg owocowy 50 g (7)
--	--	--	---	--

II kolacja: kiwi 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

26.07.2025 sobota

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9) Ogórek kiszony 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9) Ogórek kiszony 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 3, 7, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 3, 7, 9) Pomidor b/z skórki 70 g Rukola 20 g

II śniadanie cukrzycowe - sok warzywny 200 ml (9)

Obiad

Zupa szpinakowa z ziemniakami (1,7,9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g,(9) (1) Kompot 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g (1, 9) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe z brązowym ryżem 450 g (9) Pomarańcza 1 szt. Kompot bez cukru 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g (1, 9) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g (1, 9) Kompot 250 ml
---	---	---	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – surówka z kapusty pekińskiej 150g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z koperkiem 70 g Sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego z siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z koperkiem 70 g Sałata z pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z koperkiem 70 g Sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego z siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z koperkiem 70 g Wędlina 30 g Sałata z pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z koperkiem 70 g Sałata z pomidorem bez skórki 70 g
--	---	---	--	---

II kolacja: jogurt owocowy 100 ml, cukrzyca jogurt naturalny 100 ml

mgr Katarzyna Kociuba
Kociuba
Dietetyk

27.07.2025 niedziela

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa śląska na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Musztarda 20 g (10) Papryka konserwowa 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa śląska na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Musztarda 20 g (10) Papryka konserwowa 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 20 g

II śniadanie cukrzycowe - kiwi 1 szt.

Obiad

Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko pieczone 130 g (9) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko duszone 130 g (9) Sos naturalny lekki 100 g (1, 7) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml	Rosół czysty (1, 9) Udko duszone 130 g (9) Sos naturalny lekki (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Brokuł gotowany 200 g Kompot 250 ml bez cukru	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko gotowane 130 g (9) Sos lekki 100 g (1, 7) Ziemniaki 250 g Marchew 200 g Kompot 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko gotowane 130 g (9) Sos mleczny 100 g (1, 7) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml
---	--	--	--	---

Podwieczorek cukrzycowy – jabłko 1 szt.

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7), Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pasta dyniowa z twarogiem i zieleńią 100 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pasta dyniowa z twarogiem i zieleńią 100 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pasta dyniowa z twarogiem i zieleńią 100 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 70 g (1, 6, 9, 10) Pasta dyniowa z twarogiem i zieleńią 100 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pasta dyniowa z twarogiem i zieleńią 100 g (7)
--	---	--	---	---

II kolacja: budyń waniliowy 150 ml (1, 7), cukrzyca: budyń waniliowy bez cukru 150 ml (1, 7)

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

28.07.2025 poniedziałek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko gotowane 1 szt. (3) Majonez 20 g (3, 10) Ogórek zielony 70 g Roszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko gotowane 1 szt. (3) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko gotowane 1 szt. (3) Majonez 20 g (3, 10) Ogórek zielony 70 g Roszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 30 g (1, 6, 9, 10) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor b/z skórki 70 g Roszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe – twarożek zielony 100 g (7)

Obiad

Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) Kotlet mielony drobiowy smażony 130 g (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 3, 7, 9) Mięso z uda kurczaka gotowane na parze 130 g Sos jasny 100 g (1, 9) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) Mięso z uda kurczaka gotowane na parze 130 g Sos jasny 100 g (1, 9) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g Sałatka z ogórka kiszzonego z cebulką i marchewką 150 g Kompot b/cukru 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) Mięso z uda kurczaka gotowane na parze 130 g Sos jasny 100 g (1, 9) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) Mięso z uda kurczaka gotowane na parze 130 g Sos mleczny 100 g (1, 7, 9) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g Kompot 250 ml
---	---	---	--	---

Podwieczorek cukrzycowy – jogurt naturalny 100 ml (7)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem i pestkami dyni 100 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 70 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem b/z skórki 100 g
---	---	--	--	---

II kolacja: mus warzywno-owocowy 1 szt

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

29.07.2025 wtorek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z ziołami 70 g (7) Szynka wieprzowa 30 g (1, 7, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z ziołami 70 g (7) Szynka drobiowa 30 g (1, 7, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z ziołami 70 g (7) Szynka drobiowa 30 g (1, 7, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Masło 15 g (7) Ser biały z ziołami 70 g (7) Szynka drobiowa 30 g (1, 7, 10) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Masło 15 g (7) Ser biały z ziołami 70 g (7) Szynka drobiowa 30 g (1, 7, 10) Pomidor bez skórki 50 g

II śniadanie cukrzycowe – sok pomidorowy 200 ml

Obiad

Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Leczo mięsno-warzywne z cukinią 200 g (1, 9) Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Leczo mięsno-warzywne z cukinią 200 g (1, 9) Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Leczo mięsno-warzywne z cukinią 200 g (1, 9) Kiwi 1 szt. Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Leczo mięsno-warzywne z cukinią 200 g (1, 9) Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Leczo mięsno-warzywne z cukinią 200 g (1, 9) Kompot 250 ml
--	--	---	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – arbuz 150 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 7, 9, 10) Sałatka z rzodkiewki i ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 7, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 7, 9, 10) Sałatka z rzodkiewki i ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 70 g (1, 7, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 7, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 20 g
---	---	--	---	--

II kolacja: jogurt owocowy 100 ml, cukrzyca: jogurt naturalny 100 ml (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

30.07.2025 środa

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Zupa mleczna z zacierką 300 ml (1, 3, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Zupa mleczna z zacierką 300 ml (1, 3, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Zupa mleczna z zacierką 300 ml (1, 3, 7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1), Masło 15 g (7) Ser biały 50 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Zupa mleczna z zacierką 300 ml (1, 3, 7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1), Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor b/z skórki 70 g Roszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe – pomarańcza 1 szt.

Obiad

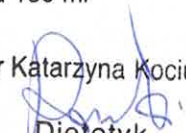
Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Karkówka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z młodej kapusty z koperkiem 150 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Sztuka mięsa duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Karkówka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z młodej kapusty z koperkiem 150 g Brokuł gotowany 200 g Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Sztuka mięsa duszona Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Sztuka mięsa gotowana 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g Kompot 250 ml
--	--	---	--	---

Podwieczorek cukrzycowy – biszkopty bez cukru 30 g (1, 3)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kielbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kielbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kielbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kielbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kielbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor bez skórki 70 g
--	--	---	---	--

II kolacja: kisiel z tartym jabłkiem 150 ml, cukrzyca: kisiel z tartym jabłkiem bez cukru 150 ml

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

31.07.2025 czwartek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor ze szczypiorkiem 70 g, Rukola 30 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 30 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 30 g

II śniadanie cukrzycowe – jabłko 1 szt.

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Rolada drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Sałatka z buraczka i jabłka 200 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Rolada drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Sałatka z buraczka i jabłka 200 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml (9) Rolada drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Sałatka z buraczka i jabłka 200 g Fasolka szparagowa 200 g Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Rolada drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Sałatka z buraczka i jabłka 200 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Rolada drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Ziemniaki 250 g Buraki 200 g Kompot 250 ml
---	---	--	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – arbuz 150 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa 50 g Ser żółty 30 g (7) Pomidor z zielenią 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa 50 g Ser biały 30 g (7) Pomidor z zielenią 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa 50 g Ser żółty 30 g (7) Pomidor z zielenią 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa 50 g Ser biały 30 g (7) Pomidor z zielenią 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g, Ser biały 30 g (7) Pomidor bez skórki z zielenią 70 g
--	--	---	---	--

II kolacja: twarożek owocowy (7), cukrzyca: twarożek zielony 100 g (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk