

01.07.2025 Wtorek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Majonez 20 g Pomidor 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Wędlina drobiowa 30 g Pomidor 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Masło 15 g (7) Pasta z białka z jaja z koperkiem 70 g (3) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 30 g

II śniadanie cukrzycowe - Sok pomidorowy 200 ml

Obiad

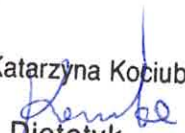
Zupa barszcz czerwony 300 ml (1, 3, 7, 9) Kotlet schabowy panierowany 130 g Ziemniaki 250 g Fasolka szparagowa 150 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony 300 ml (1, 7, 3, 9) Schab duszony 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Fasolka szparagowa 150 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony 300 ml (1, 3, 7, 9) Schab duszony 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Fasolka szparagowa 150 g Gruszka 1 szt. Kompot bez cukru 250 ml	Zupa barszcz czerwony 300 ml (1, 7, 3, 9) Schab duszony 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Fasolka szparagowa 150 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony 300 ml (1, 7, 3, 9) Schab gotowany 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g Kompot 250 ml
--	---	---	---	--

Podwieczerek cukrzycowy - jabłko 1 szt.

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g (7) Sałatka z rzodkiewki i ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g (7) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g (7) Sałatka z rzodkiewki i ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g (7) Wędlina 30 g Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g (7) Pomidor bez skórki 70 g Sałata 30 g
---	--	---	--	---

2 kolacja: mus warzywno-owocowy

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

02.07.2025 Środa

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Rozszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rozszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Rozszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 40 g (7) Krakowska drobiowa 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rozszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rozszponka 30 g

II śniadanie cukrzycowe: Biskopity bez cukru (7, 1, 3)

Obiad

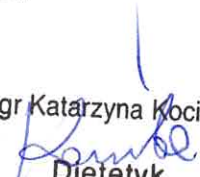
Chłodnik 300 ml (7) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż gotowany na sypko 200 g Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieleciną 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż gotowany na sypko 200 g Kompot 250 ml	Chłodnik 300 ml (7) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż brązowy gotowany na sypko 200 g Pomarańcza 1 szt. Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieleciną 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż gotowany na sypko 200 g Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieleciną 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż gotowany na sypko 200 g Kompot 250 ml
--	---	---	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – surówka z kapusty 150 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 30 g (7) Szynka wieprzowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Serek biały 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 30 g (7) Szynka wieprzowa. 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa. 70 g (1, 6, 9, 10) Serek biały 30 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Serek biały 30 g (7) Pomidor b/z skórki 70 g
--	---	---	--	---

2 kolacja: banan 1 szt., cukrzyca – pomarańcza 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

03.07.2025 Czwartek**Śniadanie**

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser żółty 50 g (7) Ogórek kiszony 70 g Rukola 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek kiszony 70 g Rukola 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 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 Rukola 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 30 g

II śniadanie cukrzycowe - Sok wielowarzywny 200 ml (9)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Rolada drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7) 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) 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) 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) 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) Ziemniaki 250 g Buraki 200 g Kompot 250 ml
--	--	---	--	--

Podwieczorek cukrzycowy: jogurt 100 ml (7)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleciną 70 g (7) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleciną 70 g (7) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleciną 70 g (7) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleciną 100 g (7) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleciną 70 g (7) Pomidor bez skórki 70 g Sałata 30 g
---	---	---	--	--

2 kolacja: jabłko 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

04.07.2025 Piątek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (7, 1) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (7, 1) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (7, 1) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (7, 1) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 50 g (7) Kiełbasa krakowska 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (7, 1) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Sałata 30 g

II śniadanie cukrzycowe – pieczywo chrupkie

Obiad

Zupa owocowa z makaronem 300 ml Leczo rybne z cukinią Ziemniaki gotowane 250 g Kompot 250 ml	Zupa owocowa z makaronem 300 ml Leczo rybne z cukinią Ziemniaki gotowane 250 g Kompot 250 ml	Zupa owocowa z makaronem 300 ml Leczo rybne z cukinią Ziemniaki gotowane 250 g Jabłko 1 szt. Kompot 250 ml	Zupa owocowa z makaronem 300 ml Leczo rybne z cukinią Ziemniaki gotowane 250 g Kompot 250 ml	Zupa owocowa z makaronem 300 ml Leczo rybne z cukinią Ziemniaki gotowane 250 g Kompot 250 ml
---	---	--	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – biszkopty bez cukru

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka z pomidorem i siemieniem Inianym 70 g Twarożek 30 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka z pomidorem 70 g Twarożek 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka z pomidorem i siemieniem Inianym 70 g Twarożek 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka z pomidorem 70 g Twarożek 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka z pomidorem bez skórki 70 g Twarożek 30 g (7)
---	---	---	---	--

2 kolacja: budyń waniliowy 150 g (7), cukrzyca: budyń waniliowy bez cukru (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

05.07.2025 Sobota**Śniadanie**

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa żywiecka 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) 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 Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) 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 bez skórki 70 g Sałata 30 g

II śniadanie cukrzycowe – kisiel owocowy 150 g

Obiad

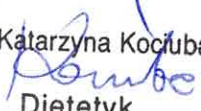
Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3) Sos jasny Kasza gryczana gotowana na sypko 200 g Bukiet warzyw gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3) Sos pietruszkowy 100 g (1) Kasza gryczana gotowana na sypko 200 g Bukiet warzyw gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3) Sos pietruszkowy 100 g (1) Kasza gryczana gotowana na sypko 200 g Bukiet warzyw gotowany 200 g (1) Kiwi 1 szt. Kompot bez cukru 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3) Sos pietruszkowy 100 g (1) Kasza gryczana gotowana na sypko 200 g Bukiet warzyw gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3) Sos pietruszkowy 100 g (1) Kasza gryczana gotowana na sypko 200 g Warzywa z wody 200 g (1) Kompot 250 ml
---	--	---	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – biszkopty b/z cukru

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 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 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 50 g (1, 6, 9, 10) Ser topiony 20 g (7) 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 bez skórki 100 g
--	--	--	--	---

2 kolacja: twarożek z owocami 100 g, cukrzyca: twarożek z zieleniną 100 g

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

06.07.2025 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) Parówka 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kakao na mleku 250 ml (7), Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Sałata 30 g

II śniadanie cukrzycowe - twarożek wiejski 100 g (7)

Obiad

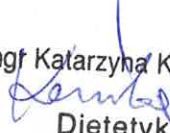
Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (1, 9, 3) Udko gotowane 130 g Sos potrawkowy 100 g (1, 3, 7) Ryż gotowany na sypko 200 g Groszek z marchewką 200 g (1) Kompot 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 9, 3) Udko gotowane 130 g Sos potrawkowy 100 g (1, 3, 7) Ryż gotowany na sypko 200 g Marchewka gotowana 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml (1, 9, 3) Udko gotowane 130 g Sos potrawkowy 130/100 g (1, 3, 7) Ryż brązowy gotowany na sypko 200 g Groszek z marchewką 200 g (1) Jabłko 150 g Kompot 250 ml bez cukru	Rosół z makaronem 300 ml (1, 9, 3) Udko gotowane 130 g Sos potrawkowy 100 g (1, 3, 7) Ryż gotowany na sypko 200 g Marchewka gotowana 200 g (1) Kompot 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 9, 3) Udko gotowane 130 g Sos potrawkowy 100 g (1, 3, 7) Ryż gotowany na sypko 200 g Marchewka gotowana 200 g (1) Kompot 250 ml
---	---	---	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – kiwi 1 szt.

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka 30 g Papryka 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka 30 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka 30 g Papryka 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 70 g (1, 6, 9, 10) Ser biały 30 g (7) Roszponka 30 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Roszponka 30 g Pomidor 70 g bez skórki
---	---	---	---	--

2 kolacja: jogurt owocowy 1 szt. (7); cukrzyca: jogurt naturalny 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

07.07.2025 Poniedziałek**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) Paszтет zapiekany 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Paszтет zapiekany 50 g Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina zielonogórska 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Sałata 30 g

II śniadanie cukrzycowe - budyń czekoladowy 150 g (1, 7)

Obiad

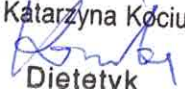
Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 7) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 9) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron razowy w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 9) Pomarańcza 1 szt. Kompot bez cukru 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 9) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml (1, 7, 9) Makaron w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 9) Kompot 250 ml
--	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – jabłko 1szt.

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica sopocka 50 g (9) Pomidor z ziarnami słonecznika 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica sopocka 50 g (9) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica sopocka 50 g (9) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica sopocka 70 g Pomidor 70 g Rukola 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica sopocka 50 g (9) Pomidor 70 g Rukola 30 g
---	--	--	--	--

2 kolacja: kisiel z owocami 150 g

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

08.07.2025 Wtorek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo - trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 g (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy (1) Masło 15 g (7) Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką 70 g (7) Dżem 20 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 g (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 70 g (7) Dżem 20 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml (1, 3, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką 70 g (7) Wędlina 30 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 g (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Twarożek 70 g (7) Wędlina 50 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z makaronem 300 g (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 70 g (7) Sałata 30 g Pomidor b/skórki 70 g

II śniadanie cukrzycowe – kiwi 1 szt.

Obiad

Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Buraczki gotowane z cebulką 200 g Kompot 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Buraczki gotowane 200 g Kompot 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Buraczki gotowane z cebulką 200 g Kompot bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Buraczki gotowane 200 g Kompot 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g Buraczki gotowane 200 g Kompot 250 ml
--	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – jogurt naturalny 100 ml

Kolacja

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

2 kolacja: sok pomidorowy 200 ml

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

09.07.2025 Środa

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Roszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek zielony 70 g Roszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 40 g (7) Krakowska drobiowa 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kluseczkami 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Roszponka 30 g

II śniadanie cukrzycowe- Jogurt naturalny 150 ml (7)

Obiad

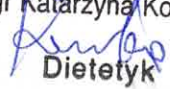
Zupa brokułowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos chrzanowy 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml bez cukru	Zupa brokułowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Seler gotowany 150 g (9) Kompot 250 ml
--	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – Sok pomidorowy (9)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor z cebulką i słonecznikiem 70 g Sałata 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g Sałata 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor z cebulką i słonecznikiem 70 g Sałata 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleniną 100 g (7)) Pomidor 70 g Sałata 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Sałata 20 g Pomidor bez skórki 70 g
---	---	---	---	--

2 kolacja: pomarańcza 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

10.07.2025 Czwartek**Śniadanie**

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogatobiałkowa	Dieta wątrobowa trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 g (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Twaróg 30 g (7) Wędlina 50 g (1, 6, 9, 10) Sałatka z pestkami dyni i pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 g (7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 30 g (7) Wędlina 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 30 g (7) Wędlina 50 g (1, 6, 9, 10) Sałatka z pestkami dyni i pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 g (7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 30 g (7) Wędlina 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 g (7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 30 g (7) Wędlina 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g

II śniadanie cukrzycowe – sok warzywny 200ml

Obiad

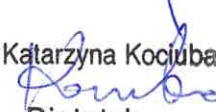
Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szynka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa 200 g (7) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szynka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa 200 g (7) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szynka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa 200 g (7) Sałatka z ogórka kiszzonego z marchewką i olejem rzepakowym 150 g Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szynka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa 200 g (7) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szynka gotowana Sos pietruszkowy 100 ml (1, 3, 7) Ziemniaki gotowane 250 g Dynia gotowana 200 g (1, 7) Kompot 250 ml
--	--	---	--	--

Podwieczorek cukrzycowy- jabłko 1 szt

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Sałata 30 g
--	--	---	---	--

2 kolacja: budyń waniliowy 100g (1, 6, 7, 9, 10), cukrzyca: budyń waniliowy bez cukru 100 g

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk