

01.06.2025 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 na sypko 250 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 na sypko 250 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 250 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 na sypko 250 g Marchewka gotowana 200 g (1) Kompot 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 9, 3) Udko gotowane 130 g Sos mleczny 100 g (1, 3, 7) Ryż na sypko 250 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) Szyńka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Sałata 30 g Papryka 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Sałata 30 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Sałata 30 g Papryka 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka konserwowa 70 g (1, 6, 9, 10) Ser biały 30 g (7) Sałata 30 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Sałata 30 g Pomidor 70 g bez skórki
---	---	---	--	--

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

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

02.06.2025 Poniedziałek**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 (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 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: Biskopity bez cukru (7, 1, 3)

Obiad

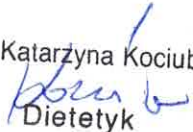
Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Roladka drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) w sosie własnym 130/100 g (1, 3) Ziemniaki 250 g Sałatka z buraczka i jabłka 200 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Roladka drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) Sos koperkowy 100 ml (1, 7) 130/100 g (1, 3) Ziemniaki 250 g Sałatka z buraczka i jabłka 200 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml (9,) Roladka drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) Sos koperkowy 100 ml (1, 7) 130/100 g (1, 3) Ziemniaki 250 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) Roladka drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) Sos koperkowy 100 ml (1, 7) 130/100 g (1, 3) Ziemniaki 250 g Sałatka z buraczka i jabłka 200 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Roladka drobiowa ze szpinakiem (z mięsa mielonego) Sos koperkowy 100 ml (1, 7) 130/100 g (1, 3) Ziemniaki 250 g Buraki 200 g Kompot 250 ml
--	--	---	--	---

Podwieczorek cukrzycowy: jogurt 100 ml (7)

Kolacja

Kolacja Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 30 g (7) Szyńka wieprzowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka wp. (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) Szyńka wieprzowa. 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka wp. 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) Szyńka wp. 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

03.06.2025 Wtorek

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 Sałata 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 Sałata 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 Sałata 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 Sałata 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 Sałata 30 g

II śniadanie cukrzycowe - Sok wielowarzywny 200 ml (9)

Obiad

Obiad Zupa jarzynowa z fasolką 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż 200 g Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż 200 g Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa z fasolką 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż brązowy 200 g Pomarańcza 1 szt. Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa z fasolką 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż 200 g Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Leczo mięsno-warzywne z cukinią 250 g Ryż 200 g Kompot 250 ml
---	---	---	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – surówka z modrej kapusty 100 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 100 g (4, 9) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Pomidor bez skórki 70 g Sałata 30 g
--	--	--	---	---

2 kolacja : jogurt naturalny 100 ml (7)

mgr Katarzyna Kociuba
Kociuba
Dietetyk

04.06.2025 Środa

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 - jogurt naturalny 100 ml

Obiad

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
--	--	---	--	---

Podwieczorek cukrzycowy - jabłko 1 szt.

Kolacja

Kolacja Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 50 g (1, 6, 9, 10) Sałata 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) Sałata 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) Sałata 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) Sałata 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) Sałata 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

05.06.2025 Czwartek

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

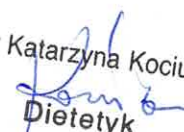
Zupa grochowa 300 ml (1, 7, 9) Kotlet drobiowy mielony z pieczarkami 130 g (1, 3) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3) Sos pietruszkowy 100 g (1) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3) Sos pietruszkowy 100 g (1) Ziemniaki 250 g Szpinak 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) Ziemniaki 250 g Szpinak 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) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml
--	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – budyń 150 g (1,7)

Kolacja

Kolacja Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka 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) Szyńka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka 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) Szyńka 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) Szyńka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem bez skórki 100 g
--	--	--	---	---

2 kolacja: twarożek 100 g (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

06.06.2025 piątek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Pasta z soczewicy 50 g Pomidor 50 g	Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Pomidor 50 g Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Pasta z soczewicy 50 g Pomidor 50 g	Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt. (3) Wędlina 20 g Pomidor 50 g Sałata 30 g	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 50 g Sałata 30 g

II śniadanie cukrzycowe - Sok pomidorowy 200 ml

Obiad

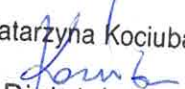
Obiad Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Leczo rybne z cukinią Ryż gotowany na sypko 200 g Kompot 250 ml	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Leczo rybne z cukinią Ryż gotowany na sypko 200 g Kompot 250 ml	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Leczo rybne z cukinią Ryż brązowy gotowany na sypko 200 g Jabłko 1 szt. Kompot 250 ml	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Leczo rybne z cukinią Ryż gotowany na sypko 200 g) Kompot 250 ml	Zupa dyniowa 300 ml (1, 3, 7, 9) Leczo rybne z cukinią Ryż gotowany na sypko 200 g Kompot 250 ml
--	--	--	---	--

Podwieczorek cukrzycowy – biszkopty bez cukru

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 Inianym 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 Inianym 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: jogurt naturalny 100 ml (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

07.06.2025. sobota

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) Pasztet zapiekany 50 g (1, 6, 9, 10) Wędlina 30 g (1, 6, 9, 10) Ogórek kiszony 70 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) Pasztet zapiekany 50 g Wędlina 30 g (1, 6, 9, 10) Ogórek kiszony 70 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

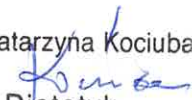
Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 7) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 9) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron razowy w sosie bolońskim 450 g (1, 3, 9) 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) Pasta drobiowo-jarzynowa 70 g (9) Pomidor z ziarnami słonecznika 70 g Twaróg 30 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta drobiowo-jarzynowa 70 g (9) Pomidor 70 g Twaróg 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta drobiowo-jarzynowa 70 g (9) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta drobiowo-jarzynowa 70 g (9) Twaróg 30 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta drobiowo-jarzynowa 70 g (9) Twaróg 30 g (7) Pomidor 70 g
--	---	---	---	---

2 kolacja: kisiel z owocami 150 g

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

08.06.2025 niedziela

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 50 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 – Budyń czekoladowy b/z cukru 150 g

Obiad

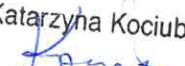
Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Surówka z modrej kapusty 150 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g Cukinia z ziołami 150 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 (1)g Ziemniaki 250 g Surówka z modrej kapusty 150 g Kompot bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Mięso 130 g Cukinia z ziołami 150 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Gulasz drobiowy gotowany/sos koperkowy 230 g (1) Mięso 130 g Cukinia z ziołami 150 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml
--	---	---	---	---

Podwieczorek cukrzycowy - Sok warzywny 200 ml (9)

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: banan 1 szt. cukrzyca – pomarańcza 1 szt .

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

09.06.2025 poniedziałek**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) (1, 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 pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos chrzanowy 100 ml (1, 7) Ziemniaki 200 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 200 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 200 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml bez cukru	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (7, 9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 200 g Surówka z selera i jabłka 150 g (9, 7) Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (9) Roladka mielona drobiowa z warzywami 130 g (1, 3, 7) Sos biały-mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 200 g Seler gotowany 150 g (9) Kompot 250 ml
--	--	---	---	--

Podwieczorek cukrzycowy – Sok pomidorowy (9)

Kolacja

Kolacja Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z ryby gotowanej z warzywami i zieleniną 70 g (4, 9) Pomidor z cebulką i słonecznikiem 70 g Sałata 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z ryby gotowanej z warzywami i zieleniną 70 g (4, 9) Pomidor 70 g Sałata 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z ryby gotowanej z warzywami i zieleniną 70 g (4, 9) Pomidor z cebulką i słonecznikiem 70 g Sałata 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z ryby gotowanej z warzywami i zieleniną 70 g (4, 9) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z ryby gotowanej z warzywami i zieleniną 70 g (4, 9) Sałata 20 g Pomidor bez skórki 70 g
---	---	---	---	--

2 kolacja: twarożek 100 g (7)

mgr Katarzyna Kociuba


 Dietetyk

10.06.2025 środa

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) Sałata 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) Sałata 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

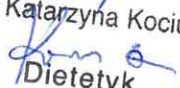
Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szyńka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Kasza 250 g (1) Fasolka szparagowa 200 g (7) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szyńka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Kasza 250 g (1) Fasolka szparagowa 200 g (7) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szyńka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Kasza 250 g (1) 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) Szyńka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Kasza 250 g (1) Fasolka szparagowa 200 g (7) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana z zacierką i zieleniną 300 ml (1, 9, 3, 7) Szyńka gotowana Sos pietruszkowy 100 ml (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g (1, 7) Kompot 250 ml
--	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy- jabłko 1 szt

Kolacja

Kolacja Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka 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) Szyńka 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) Szyńka 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) Szyńka 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) Szyńka 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