

11.10.2025, sobota

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 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 drobiowa 50 g (1, 6, 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, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 20 g

II śniadanie cukrzyca: twarożek 100 g (7)

Obiad

Żurek 300 ml (1, 9) Kotlet drobiowy smażony 130 g (1, 3, 9) Sos pieczeniowy jasny 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Buraki gotowane wiórki 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 9) Sos pieczeniowy jasny 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Buraki gotowane wiórki 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 9) Sos pieczeniowy jasny 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Buraki gotowane wiórki 200 g Jabłko 1 szt. Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 9) Sos pieczeniowy jasny 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Buraki gotowane wiórki 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 9) Sos pieczeniowy jasny 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Buraki gotowane wiórki 200 g Kompot owocowy 250 ml
--	---	--	---	---

Podwieczorek cukrzyca: wafle ryżowe 30 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser topiony 50 g (7) Ogórek 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Roszponka 20 g
---	---	---	---	--

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

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

12.10.2025, 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 Mus z jabłka prażonego 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, 3, 6, 7, 9, 10) Ketchup 20 g (9) Pomidor 70 g Mus z jabłka prażonego 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70 g (1, 3, 6, 7, 9, 10) Ketchup 20 g (9) Papryka konserwowa 70 g Mus z jabłka prażonego 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ser biały 30 g (7) Pomidor 70 g Mus z jabłka prażonego 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Mus z jabłka prażonego 20 g

II śniadanie cukrzyca: jogurt naturalny 100 ml (7)

Obiad

Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko z kurczaka gotowane 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko z kurczaka gotowane 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół czysty 300 ml (9) Udko z kurczaka gotowane 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Surówka wielowarzywna 150 g Kiwi 1 szt. Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko z kurczaka gotowane 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 200 g (1) Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko z kurczaka gotowane 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki gotowane 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml
--	--	---	--	--

Podwieczorek cukrzyca: budyń 150 ml (7)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Paszтет zapiekany 70 g (1, 3, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Twaróg 50 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Twaróg 50 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Twaróg 50 g (7)	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Twaróg 50 g (7)	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Twaróg 50 g
---	--	---	--	--

II kolacja: kisiel 150 ml, cukrzyca: kisiel bez cukru 150 ml

mgr Katarzyna Kociuba


Dietetyk

13.10.2025, poniedziałek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Dżem 25 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Dżem 25 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Pomidor 70 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Dżem 25 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Dżem 25 g

II śniadanie cukrzyca: sok pomidorowy 200 ml

Obiad

Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i z zieleniną 300 ml (1, 9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i z zieleniną 300 ml (1, 9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i z zieleniną 300 ml (1, 9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana 200 g Jabłko 1 szt. Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i z zieleniną 300 ml (1, 9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z cukinii z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Jarzyny z wody 200 g Kompot owocowy 250 ml
---	---	--	---	--

Podwieczorek cukrzyca: gruszka 1 szt.

Kolacja

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

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

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

14.10.2025 wtorek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna 250 ml Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Twarożek ziołowy 50 g (7) Pomidor 70 g	Kawa rozpuszczalna 250 ml Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Twarożek ziołowy 50 g (7) Pomidor 70 g	Kawa rozpuszczalna 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Twarożek ziołowy 50 g (7) Pomidor 70 g	Kawa rozpuszczalna 250 ml Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Twarożek ziołowy 50 g (7) Pomidor 70 g	Kawa rozpuszczalna 250 ml Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Twarożek ziołowy 50 g (7) Pomidor bez skórki 70 g

II śniadanie cukrzyca: sok wielowarzywny 200 ml (9)

Obiad

Zupa koperkowa z ziemniakami i zieloną 300 ml (9) Sztuka mięsa duszona 130 g Sos pieczeniowy 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Surówka wielowarzywna 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami i zieloną 300 ml (9) Sztuka mięsa duszona 130 g Sos pieczeniowy 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami i zieloną 300 ml (9) Sztuka mięsa duszona 130 g Sos pieczeniowy 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Surówka wielowarzywna 150 g Pomarańcza 1 szt. Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami i zieloną 300 ml (9) Sztuka mięsa duszona 130 g Sos pieczeniowy 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami i zieloną 300 ml (9) Sztuka mięsa drobiowa gotowana 130 g Sos pieczeniowy jasny 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Jarzyny z wody 200 g Kompot owocowy 250 ml
--	--	---	--	---

Podwieczorek cukrzyca: kanapka z pieczywa razowego, z masłem, wędliną, roszponką i ogórkiem (1, 6, 7, 9)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 80 g (4, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 80 g (4, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 80 g (4, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 80 g (4, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 80 g (4, 9) Pomidor bez skórki 70 g Mix sałat 20 g
---	---	--	---	--

II kolacja: gruszka 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

15.10.2025 środa

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) Szynka 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Roszponka 20 g

II śniadanie cukrzyca: wafle ryżowe 30 g

Obiad

Zupa z brokułami zabelana 300 ml (7, 9) Sztuka mięsa drobiowa duszona 130 g Sos naturalny- lekki 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Surówka z kapusty modrej 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z brokułami zabelana 300 ml (7, 9) Sztuka mięsa drobiowa duszona 130 g Sos naturalny- lekki 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z brokułami zabelana 300 ml (7, 9) Sztuka mięsa drobiowa duszona 130 g Sos naturalny- lekki 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Surówka z kapusty modrej 150 g Kiwi 1 szt. Kompot owocowy 250 ml	Zupa z brokułami zabelana 300 ml (7, 9) Sztuka mięsa drobiowa duszona 130 g Sos naturalny- lekki 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml (9) Sztuka mięsa drobiowa duszona 130 g Sos naturalny- lekki 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml
---	---	--	---	--

Podwieczorek cukrzyca: kisiel bez cukru 150 ml

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser żółty 50 g (7) Sałatka z pomidora ze słonecznikiem 100 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Sałatka z pomidora 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Sałatka z pomidora ze słonecznikiem 100 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Sałatka z pomidora 100 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70g Dżem 25 g
---	---	---	---	--

II kolacja: jabłko 1 szt.

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

16.10.2025 czwartek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Rozszponka 20 g

II śniadanie cukrzyca: mus jabłkowy 100 g

Obiad

Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7, 9) Sos mleczny pietruszkowy 100 ml (1, 9) Kasza gryczana gotowana na sypko 200 g Surówka z kapusty białej 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7, 9) Sos mleczny pietruszkowy 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Seler gotowany 200 g (9) Kompot owocowy 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7, 9) Sos mleczny pietruszkowy 100 ml (1, 9) Kasza gryczana gotowana na sypko 200 g Surówka z kapusty białej 150 g Pomarańcza 1 szt. Kompot owocowy 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7, 9) Sos mleczny pietruszkowy 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Seler gotowany 200 g (9) Kompot owocowy 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (9) Pulpet drobiowy 130 g (1, 3, 7, 9) Sos mleczny pietruszkowy 100 ml (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Seler gotowany 200 g (9) Kompot owocowy 250 ml
---	---	--	---	---

Podwieczorek cukrzyca: biszkopty bez dodatku cukru 30 g (1, 3, 7)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 30 g (1, 6, 7, 9) Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Mix sałat 20 g
--	--	---	---	--

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

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

17.10.2025, piątek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta jajeczna 80 g (3, 7) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta jajeczna 80 g (3, 7) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta jajeczna 80 g (3, 7) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta jajeczna 80 g (3, 7) Szynka drobiowa 30 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta z białka jaja 80 g (7, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rozszponka 20 g

II śniadanie cukrzyca: mus warzywno-owocowy bez dodatku cukru 100 ml

Obiad

Zupa szpinakowa 300 ml (9) Pulpet rybny duszony 130 g (1, 3, 4, 7, 9) Sos pomidorowo-ziołowy 100 ml (9) Ziemniaki gotowane 250 g Surówka z kapusty kiszanej 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml (9) Pulpet rybny duszony 130 g (1, 3, 4, 7, 9) Sos pomidorowo-ziołowy 100 ml (9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana na parze 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml (9) Pulpet rybny duszony 130 g (1, 3, 4, 7, 9) Sos pomidorowo-ziołowy 100 ml (9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana na parze 200 g Surówka z kapusty kiszanej 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml (9) Pulpet rybny duszony 130 g (1, 3, 4, 7, 9) Sos pomidorowo-ziołowy 100 ml (9) Ziemniaki gotowane 250 g Fasolka szparagowa gotowana na parze 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml (9) Pulpet rybny duszony 130 g (1, 3, 4, 7, 9) Sos pomidorowo-ziołowy 100 ml (9) Ziemniaki gotowane 250 g Cukinia gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml
--	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzyca: ciastka „fit” bez dodatku cukru 50 g (1, 3, 7)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina wieprzowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek kiszony 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek kiszony 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Mix sałat 20 g
--	--	--	--	---

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

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

18.10.2025, sobota

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Rukola 20 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 drobiowa 50 g (1, 6, 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, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g

II śniadanie cukrzyca: pomarańcza 1 szt.

Obiad

Zupa ziemniaczana z zieloną 300 ml (9) Leczo mięsno-warzywne 130/100 g (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieloną 300 ml (9) Leczo mięsno-warzywne 130/100 g (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieloną 300 ml (9) Leczo mięsno-warzywne 130/100 g (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Jabłko 1 szt. Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieloną 300 ml (9) Leczo mięsno-warzywne 130/100 g (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieloną 300 ml (9) Leczo mięsno-warzywne 130/100 g (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Kompot owocowy 250 ml
---	---	--	---	---

Podwieczorek cukrzyca: kanapka z pieczywa razowego, z masłem, wędliną, roszponką i ogórkiem (1, 6, 7, 9)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Dżem 30 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Dżem 30 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Ogórek kiszony 30 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Dżem 30 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Dżem 30 g
--	--	---	--	---

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

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

19.10.2025 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 drobiowa na ciepło 70 g (1, 3, 6, 7, 9, 10) Ketchup 20 g (9) Papryka konserwowa 70 g Mix sałat 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, 3, 6, 7, 9, 10) Ketchup 20 g (9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70 g (1, 3, 6, 7, 9, 10) Ketchup 20 g (9) Papryka konserwowa 70 g Mix sałat 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70 g (1, 3, 6, 7, 9, 10) Ketchup 20 g (9) Ser biały 30 g (7) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Mix sałat 20 g

II śniadanie cukrzyca: sok pomidorowy 200 ml

Obiad

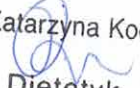
Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Udko z kurczaka duszone 130 g Sos mleczny koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Ryż gotowany na sypko 200 g Marchew z groszkiem 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Udko z kurczaka duszone 130 g Sos mleczny koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Ryż gotowany na sypko 200 g Buraczki gotowane wiórki 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Udko z kurczaka duszone 130 g Sos mleczny koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Ryż brązowy gotowany na sypko 200 g Marchew z groszkiem 200 g Jabłko 1 szt Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i zieleniną 300 ml (9) Udko z kurczaka duszone 130 g Sos mleczny koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Ryż gotowany na sypko 200 g Buraczki gotowane wiórki 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana z zieleniną 300 ml (9) Udko z kurczaka duszone 130 g Sos mleczny koperkowy 100 ml (1, 7, 9) Ryż gotowany na sypko 200 g Buraczki gotowane wiórki 200 g Kompot owocowy 250 ml
---	--	---	--	---

Podwieczerek cukrzyca: sok jabłkowy 200 ml

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 70 g (7) Ogórek zielony 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 70 g (7) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 70 g (7) Ogórek zielony 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 70 g (7) Szynka drobiowa 30 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Twarożek 70 g (7) Pomidor bez skórki 70 g Roszponka 20 g
--	---	---	--	--

II kolacja: kisiel 150 ml, cukrzyca: kisiel bez cukru 150 ml

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

20.10.2025 poniedziałek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Dżem 30 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Mus jabłkowy 50 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Mus jabłkowy 50 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Mus jabłkowy 50 g	Kawa rozpuszczalna z mlekiem 250 ml (7) Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7) Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Mus jabłkowy 50 g

II śniadanie cukrzyca: serek grani 100 g (7)

Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem i warzywami 300 ml (9) Gulasz wieprzowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem i warzywami 300 ml (9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Brokuł gotowany 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym i warzywami 300 ml (9) Gulasz wieprzowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Kiwi 1 szt Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem i warzywami 300 ml (9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Brokuł gotowany 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem i warzywami 300 ml (9) Gulasz drobiowy 130/100 (1, 9) Ziemniaki gotowane 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot owocowy 250 ml
--	--	---	--	---

Podwieczorek cukrzyca: kisiel z owocami bez cukru 150 ml

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Ogórek 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (1, 6, 7, 9) Pomidor 70 g Mix sałat 20 g	Herbata 250 ml Chleb pszenny (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 7, 9) Pomidor bez skórki 70 g Mix sałat 20 g
--	---	---	---	--

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

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk