

DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I	1	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g						
		2	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
		3	Szynka dębowa drobiowa 60g	60g	Szynka dębowa drobiowa 60g	60g						
		4	Ogórek kiszony 60g	60g	Ogórek kiszony 60g	60g						
		5	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
		6	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		7	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
		8										
		9										
		10										
	II	1	Kefir szt. *mleko/	200g								
	2											
OBIAD		1	Zupa barszcz czerwony 350ml	350g	Zupa barszcz czerwony 350ml	350g						
		2	Ratatuj duszone z indyka 250	250g	Ratatuj duszone z indyka 250	250g						
		3	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
		4	Kasza pęczak 100g	100g	Kasza pęczak 100g	100g						
		5	Jabłko 1szt.	180g	Jabłko 1szt.	180g						
		6										
		7										
Podwieczorek		1										
		2										
Kolaćca	I	1	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
		2	Schab biały 60g	60g	Schab biały 60g	60g						
		3	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g						
		4	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
		5	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		6	Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g						
		7										
		8										
	II	1	Kanapka razowa z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g						
kcal		Energia	1697	Energia	1521							
g		Białko	102,78	Białko	94,153							
g		Tłuszcz	46,845	Tłuszcz	42,395							
g		Kwasy Nasycone	2,311	Kwasy Nasycone	2,221							
g		Węglowodany ogółem	215,64	Węglowodany ogółem	191,24							
g		W tym cukry	17,632	W tym cukry	17,182							
g		Błonnik pokarmowy	33,04	Błonnik pokarmowy	30,76							
mg		Sód	1244	Sód	1031							

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(\*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane  
W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.  
Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

## Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie

## DZIAŁ ŻYWIENIA

wtorek 19 marca 2024

DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I	1	Skyr szt. *mleko/ 140g	140g	Skyr szt. *mleko/ 140g	140g					
		2	Chleb razowy 30g *gluten/ 30g	30g	Chleb razowy 30g *gluten/ 30g	30g					
		3	Polędwica sopocka 60g *soja/ 60g	60g	Polędwica sopocka 60g *soja/ 60g	60g					
		4	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
		5	Roszonka 10g	10g	Roszonka 10g	10g					
		6	masło 10g *mleko/ 10g	10g	masło 10g *mleko/ 10g	10g					
		7	Herbata z cytryną 250g	250g	Herbata z cytryną 250g	250g					
		8									
		9									
		10									
	II	1	Sok wielowarzywny 300ml	300g							
		2									
OBIAD		1	Zupa krupnik 350ml *seler/ 350g	350g	Zupa krupnik 350ml *seler/ 350g	350g					
		2	Kotlet schabowy soute 100g *gluten/ 100g	100g	Kotlet schabowy soute 100g *gluten/ 100g	100g					
		3	Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g					
		4	Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g					
		5	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
		6									
		7									
Podwieczorek		1									
		2									
Kolacja		1	Chleb razowy 60g *gluten/ 60g	60g	Chleb razowy 30g *gluten/ 30g	30g					
		2	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/ 60g	60g	Twaróg 50g *mleko/ 100g	100g					
		3	Twaróg 50g *mleko/ 100g	100g	Papryka 50g	50g					
		4	Papryka 50g	50g	Salata 30g	30g					
		5	Salata 30g	30g	masło 10g *mleko/ 10g	10g					
		6	masło 10g *mleko/ 10g	10g	Herbata owocowa 250g	250g					
		7	Herbata owocowa 250g	250g							
		8									
	II	1	Kisiel 250ml	250g	Sok wielowarzywny 300ml	300g					
kcal		Energia	1727	Energia	1503						
g		Białko	121,41	Białko	107,7						
g		Tłuszcz	73,461	Tłuszcz	68,986						
g		Kwasy Nasycone	4,646	Kwasy Nasycone	0,916						
g		Węglowodany ogółem	179,38	Węglowodany ogółem	149,19						
g		W tym cukry	29,571	W tym cukry	18,866						
g		Błonnik pokarmowy	28,273	Błonnik pokarmowy	25,978						
mg		Sód	1388	Sód	1239						

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(\*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane  
W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.

Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

## Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie

## DZIAŁ ŻYWIENIA

środa 20 marca 2024

DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I	1	Serek wiejski 1 szt.	200g	Chleb razowy 30g	30g					
		2	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Pasta z jaj z jogurtrm i szczypiorkiem *jaja/*mleko/	100g					
		3	Pasta z jaj z jogurtrm i szczypiorkiem *jaja/*mleko/	100g	Mix sałat z pomidorkami, ciecierzycą i oliwą	50g					
		4	Mix sałat z pomidorkami, ciecierzycą i oliwą	50g	masło 10g *mleko/	10g					
		5	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g					
		6	Herbata z cytryną	250g							
		7									
		8									
		9									
		10									
OBIAD	I	1	Rosół z makaronem 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Rosół z makaronem 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g					
		2	Kotlet mielony drobiowy 100g *gluten/*jaja/	100g	Kotlet mielony drobiowy 100g *gluten/*jaja/	100g					
		3	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g					
		4	Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g					
		5	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
		6									
		7									
Podwieczorek	I	1									
	II	2									
Kolaacja	I	1	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		2	Szynka z piersi indyka 60g	60g	Szynka z piersi indyka 60g	60g					
		3	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g					
		4	Sałata 30g	30g	Sałata 30g	30g					
		5	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		6	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g					
		7									
		8									
II	1	Mus owocow- iohurtowy 1szt.	100g	Mus owocow- iohurtowy 1szt.	100g						
kcal		Energia	1829,5	Energia	1559,6						
g		Białko	119,42	Białko	95,585						
g		Tłuszcz	84,812	Tłuszcz	74,362						
g		Kwasy Nasycone	2,99	Kwasy Nasycone	2,9						
g		Węglowodany ogółem	143,38	Węglowodany ogółem	124,38						
g		W tym cukry	14,926	W tym cukry	14,476						
g		Błonnik pokarmowy	25,86	Błonnik pokarmowy	23,58						
mg		Sód	1604	Sód	1327						

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(\*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.

Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I	1	Kefir szt. *mleko/	200g	Kefir szt. *mleko/	200g					
		2	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		3	Parówki z indyka 2 szt.	70g	Parówki z indyka 1 szt.	35g					
		4	Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g					
		5	Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g					
		6	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g					
		7	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		8	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
		9									
		10									
	II	1	Jabłko 1szt.	180g							
	2										
OBIAD		1	Zupa solferino 350ml	350g	Zupa solferino 350ml	350g					
		2	Zraz wieprzowy 100g *jaja/*seler/	180g	Zraz wieprzowy 100g *jaja/*seler/	180g					
		3	Kasza gryczana	150g	Kasza gryczana	150g					
		4	Tarte bułki 150g	150g	Tarte bułki 150g	150g					
		5	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
		6									
		7									
Podwieczorek		1									
		2									
KOLACJA		1	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		2	Sałatka jarzynowa 200g *jaja/*gorczyca/	200g	Sałatka jarzynowa 200g *jaja/*gorczyca/	200g					
		3	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		4	Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g					
		5									
		6									
		7									
		8									
		II	1	Serek homogenizowany w tubce 1szt. *mleko/	100g	Serek homogenizowany w tubce 1szt. *mleko/	100g				
kcal	Energia	1797	Energia	1563							
g	Białko	79,702	Białko	71,902							
g	Tłuszcz	74,495	Tłuszcz	68,425							
g	Kwasy Nasycone	6,636	Kwasy Nasycone	5,006							
g	Węglowodany ogółem	198,08	Węglowodany ogółem	160,81							
g	W tym cukry	32,452	W tym cukry	27,687							
g	Błonnik pokarmowy	28,719	Błonnik pokarmowy	22,839							
mg	Sód	958,66	Sód	818							

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5. orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin  
 (\*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane  
 W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.  
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I	1	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g					
		2	Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g					
		3	Schab biały 60g	60g	Schab biały 60g	60g					
		4	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g					
		5	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
		6	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		7	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
		8									
		9									
		10									
	II	1	Serek wiejski 1 szt.	200g							
	2										
OBIAD	I	1	Zupa żurek 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa żurek 350ml *mleko/*seler/	350g					
		2	Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jaja/*ryby/	100g	Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jaja/*ryby/	100g					
		3	Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g					
		4	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g					
		5	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
		6									
		7									
Podwieczorek	I	1									
	2										
KOLACJA	I	1	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		2	Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g					
		3	Ogórek kiszony 60g	60g	Ogórek kiszony 60g	60g					
		4	Kielki	5g	Kielki	5g					
		5	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		6	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g					
		7									
		8									
	II	1	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g					
kcal		Energia	1732	Energia	1462						
g		Białko	120,45	Białko	96,622						
g		Tłuszcz	55,772	Tłuszcz	45,322						
g		Kwasy Nasycone	3,778	Kwasy Nasycone	3,688						
g		Węglowodany ogółem	189,4	Węglowodany ogółem	170,4						
g		W tym cukry	23,295	W tym cukry	22,845						
g		Błonnik pokarmowy	25,707	Błonnik pokarmowy	23,427						
mg		Sód	1187	Sód	910,19						

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin  
 (\*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane  
 W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.  
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

## Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie

## DZIAŁ ŻYWIENIA

sobota 23 marca 2024

DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I	1	Jogurt naturalny szt. 150g *mleko/	Jogurt naturalny szt. 150g *mleko/							
		2	Chleb razowy 60g *gluten/	Chleb razowy 30g *gluten/							
		3	Polędwica sopocka 60g *soja/	Polędwica sopocka 60g *soja/							
		4	Serek Śmietankowy 50g *mleko/	Serek Śmietankowy 50g *mleko/							
		5	masło 10g *mleko/	masło 10g *mleko/							
		6	Ogórek 50g	Ogórek 50g							
		7	Salata 30g	Salata 30g							
		8	Herbata z cytryną 250g	Herbata z cytryną 250g							
		9									
		10									
	II	1	Skyr szt. 140g *mleko/								
	2										
OBIAD		1	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350ml *mleko/*seler/	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350ml *mleko/*seler/							
		2	Kurczak duszony z ciecierzycą w sosie słodko-kwaś 250g	Kurczak duszony z ciecierzycą w sosie słodko-kwaś 250g							
		3	Makaron pełnoziarnisty 100g *gluten/+soja/	Makaron pełnoziarnisty 100g *gluten/+soja/							
		4	Kompot 250ml	Kompot 250ml							
		5									
		6									
		7									
Podwieczorek		1									
		2									
Kolacja		1	Chleb razowy 60g *gluten/	Chleb razowy 30g *gluten/							
		2	Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/	Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/							
		3	masło 10g *mleko/	masło 10g *mleko/							
		4	Papryka 50g	Papryka 50g							
		5	Pomidor 50g	Pomidor 50g							
		6	Herbata rumiankowa 250g	Herbata rumiankowa 250g							
		7									
		8									
	III	1	Mus owocowy 1szt. 100g	Mus owocowy 1szt. 100g							
kcal		Energia	1863	Energia	1618						
g		Białko	135,05	Białko	109						
g		Tłuszcz	74,554	Tłuszcz	58,254						
g		Kwasy Nasycone	4,633	Kwasy Nasycone	4,453						
g		Węglowodany ogółem	195,83	Węglowodany ogółem	161,63						
g		W tym cukry	24,09	W tym cukry	23,19						
g		Błonnik pokarmowy	27,35	Błonnik pokarmowy	22,79						
mg		Sód	1482	Sód	1142						

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin  
 (\*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane  
 W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.  
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I	1	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g					
		2	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		3	Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g					
		4	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		5	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
		6	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g					
		7	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
		8									
		9									
		10									
	II	1	Serek wiejski 1 szt.	200g							
	2										
OBIAD		1	Zupa jarzynowa 350ml	350g	Zupa jarzynowa 350ml	350g					
		2	Pieczeń rzymska 100g *jaja/	100g	Pieczeń rzymska 100g *jaja/	100g					
		3	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g					
		4	Ryż al dente 100g	100g	Ryż al dente 100g	100g					
		5	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
		6									
		7									
Podwieczorek		1									
		2									
KOLACJA	I	1	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		2	Twaróg 50g *mleko/	100g	Twaróg 50g *mleko/	100g					
		3	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g					
		4	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g					
		5	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		6	Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g					
		7									
	8										
II	1	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g						
kcal		Energia	1792	Energia	1522						
g		Białko	105,84	Białko	82,008						
g		Tłuszcz	71,216	Tłuszcz	60,766						
g		Kwasy Nasycone	1,7345	Kwasy Nasycone	1,6445						
g		Węglowodany ogółem	180,81	Węglowodany ogółem	161,81						
g		W tym cukry	21,939	W tym cukry	21,489						
g		Błonnik pokarmowy	21	Błonnik pokarmowy	18,716						
mg		Sód	1274	Sód	996,87						

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin  
(\* ) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane  
W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywności.  
Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko