

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie

DZIAŁ ŻYWIENIA

poniedziałek 06 maja 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsołna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
I SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	100g	Musli na mleku <i>*gluten/*mleko/*orzeczy/</i>	300g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb razowy 90g <i>*gluten/</i>	90g	Zupa krem dyniowy 500ml <i>*gluten/*mleko/*seler/</i>	500g	
	Wędlina wegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g <i>*gluten/</i>	75g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g			
	Miód 1 szt.	25g	Schab biały 60g <i>*soja/</i>	60g	Miód 1 szt.	25g	Miód 1 szt.	25g			
	Pomidor 100g	100g	Miód 1 szt.	25g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g			
	Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Pomidor 100g	100g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g			
	Herbata z cytryną	250g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g			
			Herbata z cytryną	250g							
	II	Kisiel 250ml	250g			Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g	Kanapka pszenna z domową wędliną wieprzową 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g	Skyr szt. <i>*mleko/</i>	140g
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml <i>*soja/*mleko/*seler/</i>	350g	Zupa kalafiorowa 350ml <i>*soja/*mleko/*seler/</i>	350g	Zupa kalafiorowa b/s 350ml <i>*soja/*mleko/*seler/</i>	350g	Zupa kalafiorowa b/s 350ml <i>*soja/*mleko/*seler/</i>	350g	Zupa kalafiorowa 500ml <i>*soja/*mleko/*seler/</i>	500g	
	Danie wegetariańskie 100g <i>*gluten/*soja/</i>	100g	Bitka schabowa duszona 100g <i>*gluten/</i>	100g	Bitka schabowa duszona b/s 100g <i>*gluten/</i>	100g	Bitka schabowa duszona b/s 100g <i>*gluten/</i>	100g			
	Ryż al dente 150g	150g	Sos własny 80g <i>*gluten/*seler/</i>	80g	Sos własny b/s 80g	80g	Sos własny b/s 80g	80g			
	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Kasza bulgur gotowana 180g <i>*gluten/</i>	180g	Kasza bulgur gotowana 150g <i>*gluten/</i>	150g	Kasza bulgur gotowana 150g <i>*gluten/</i>	150g			
	Kompot	250g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g			
			Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g			
Pobawiaczek		Skyr szt. <i>*mleko/</i>	140g	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g	Kisiel 250ml	250g		
Kolacja	Chleb bezglutenowy 100g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	100g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb razowy 60g <i>*gluten/</i>	60g	Zupa kalafiorowa 500ml <i>*soja/*mleko/*seler/</i>	500g	
	Hummus gotowy 115g <i>*ziarna_sezamu/</i>	115g	Szynka drobiowa miodowa 30g <i>*soja/*seler/</i>	30g	Serek Śmietankowy 50g <i>*mleko/</i>	50g	Serek Śmietankowy 50g <i>*mleko/</i>	50g			
	Roszonka 20g	20g	Serek Śmietankowy 100g <i>*mleko/</i>	100g	Domowa wędlina z kurczaka 30g	30g	Domowa wędlina z kurczaka 30g	30g			
	Pomidor 50g	50g	Roszonka 20g	20g	Roszonka 20g	20g	Roszonka 20g	20g			
	Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Pomidor 50g	50g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g			
	Herbata czarna b/c	250g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g			
			Herbata czarna b/c	250g							
	II	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g

kcal	Energia	2210	Energia	2280	Energia	2119,8	Energia	2132,5	Energia	2044,9
g	Białko	55,167	Białko	147,47	Białko	127,04	Białko	144,41	Białko	88,005
g	Tłuszcz	89,242	Tłuszcz	79,156	Tłuszcz	54,902	Tłuszcz	62,867	Tłuszcz	85,606
g	Kwasy Nasycone	20,206	Kwasy Nasycone	5,263	Kwasy Nasycone	1,062	Kwasy Nasycone	0,912	Kwasy Nasycone	0,244
g	Węglowodany ogółem	259,3	Węglowodany ogółem	279,36	Węglowodany ogółem	272,55	Węglowodany ogółem	233,59	Węglowodany ogółem	274,4
g	W tym cukry	51,3	W tym cukry	38,761	W tym cukry	42,395	W tym cukry	39,69	W tym cukry	79,748
g	Błonnik pokarmowy	36,744	Błonnik pokarmowy	34,128	Błonnik pokarmowy	34,414	Błonnik pokarmowy	40,414	Błonnik pokarmowy	32,943
mg	Sód	212,08	Sód	1520,8	Sód	1581,4	Sód	1462,5	Sód	423,76

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 zastępowanie składników 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 07 maja 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsołna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata	
I SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	100g	Płatki ryżowe na mleku 300ml <i>*mleko/</i>	300g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb razowy 90g <i>*gluten/</i>	90g	Zupa krem brokułowa 500ml <i>*mleko/*seler/</i>	500g
	Wędlina wegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g <i>*gluten/</i>	75g	Jajko gotowane 2 szt. z jogurtem <i>*jaja/*mleko/</i>	140g	Jajko gotowane 2 szt. z jogurtem <i>*jaja/*mleko/</i>	140g		
	Pomidor 50g	50g	Jajecznicza na parze <i>*jaja/</i>	100g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g		
	Salata 30g	30g	Szynka kanapkowa schabowa 60g	60g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g		
	Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Pomidor 50g	50g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
	Herbata z cytryną	250g	Salata 30g	30g						
			masło 10g <i>*mleko/</i>	10g						
			Herbata z cytryną	250g						
	II	Jabłko pieczone 1szt.	180g			Kanapka pszenna z serem 1 szt. <i>*gluten/*mleko/</i>	80g	Kanapka razowa z serem 1 szt. <i>*gluten/*mleko/</i>	80g	Budyń 250ml <i>*gluten/*mleko/</i>
OBIAD	Zupa barszcz biały 350ml <i>*mleko/*seler/</i>	350g	Zupa barszcz biały 350ml <i>*mleko/*seler/</i>	350g	Zupa barszcz biały b/s 350ml <i>*mleko/*seler/</i>	350g	Zupa barszcz biały b/s 350ml <i>*mleko/*seler/</i>	350g	Krem z białych warzyw 500ml <i>*mleko/*seler/</i>	500g
	Kotlet warzywny pieczony 100g <i>*gluten/*soja/</i>	100g	Kotlet warzywny pieczony 100g <i>*gluten/*soja/</i>	100g	Kotlet warzywny pieczony b/s 100g <i>*gluten/*soja/</i>	100g	Kotlet warzywny pieczony b/s 100g <i>*gluten/*soja/</i>	100g		
	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g		
	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g		
	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g		
Pobawiaczonek			Skyr szt. <i>*mleko/</i>	140g	Kanapka pszenna z domową wędliną z kurczaka 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g	Kanapka razowa z domową wędliną z kurczaka 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g		
Kolacja	Chleb bezglutenowy 100g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	100g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb razowy 90g <i>*gluten/</i>	90g	Krem z białych warzyw 500ml <i>*mleko/*seler/</i>	500g
	Paszтет warzywny 113g <i>*soja/*seler/*gorczyca/</i>	113g	Szynka z piersi indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g		
	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	100g	Paszтет warzywny 113g <i>*soja/*seler/*gorczyca/</i>	113g	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	100g	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	100g		
	Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	100g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g		
	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g		
II	Mus owocowy 1szt.	100g	Serek homogenizowany w tubce 1szt. <i>*mleko/</i>	100g	Serek homogenizowany w tubce 1szt. <i>*mleko/</i>	100g	Serek homogenizowany w tubce 1szt. <i>*mleko/</i>	100g	Serek homogenizowany w tubce 1szt. <i>*mleko/</i>	100g

kcal	Energia	2134,2	Energia	2402,6	Energia	2349	Energia	2366	Energia	2060,1
g	Białko	50,569	Białko	125,39	Białko	119,14	Białko	115,4	Białko	70,708
g	Tłuszcz	109,71	Tłuszcz	115,61	Tłuszcz	84,008	Tłuszcz	84,688	Tłuszcz	77,421
g	Kwasy Nasycone	31,51	Kwasy Nasycone	21,109	Kwasy Nasycone	15,635	Kwasy Nasycone	15,635	Kwasy Nasycone	3,892
g	Węglowodany ogółem	231,85	Węglowodany ogółem	246,3	Węglowodany ogółem	274,17	Węglowodany ogółem	267,03	Węglowodany ogółem	271,81
g	W tym cukry	33,799	W tym cukry	25,12	W tym cukry	24,623	W tym cukry	26,663	W tym cukry	58,416
g	Błonnik pokarmowy	29,708	Błonnik pokarmowy	25,397	Błonnik pokarmowy	25,048	Błonnik pokarmowy	40,348	Błonnik pokarmowy	21,379
mg	Sód	191,36	Sód	1709,5	Sód	2064,2	Sód	2142,4	Sód	306,8

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 zastępowanie składników 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 08 maja 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsołna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata	
I ŚNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem koperkowy 500ml *mleko/*seler/	500g
	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamu/	115g	Makaron na mleku 300ml *gluten/*soja/*mleko/	300g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g		
	Pomidor 100g	100g	Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/	100g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g		
	Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamu/	115g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
	Herbata z cytryną	250g	Pomidor 100g	100g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
			masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g						
	II	Kisiel 250ml	250g	Serek wiejski 1 szt.	200g	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną z indyka 1 szt. *gluten/	80g	Kefir szt. *mleko/
OBIAD	Zupa dyniowa 350ml *mleko/	350g	Zupa dyniowa 350ml *mleko/	350g	Zupa dyniowa b/s 350ml *mleko/	350g	Zupa dyniowa b/s 350ml *mleko/	350g	Zupa krem dyniowy 500ml *gluten/*mleko/*seler/	500g
	Danie wegetariańskie 100g *gluten/*soja/	100g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Filet z kurczaka soute b/s 100g *gluten/	100g	Filet z kurczaka soute b/s 100g *gluten/	100g		
	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Filet z kurczaka soute 100g *gluten/	100g	Marchewka mini gotowana 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g		
	Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g		
	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g		
Poboczny				Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Kisiel 250ml	250g	
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem dyniowy 500ml *gluten/*mleko/*seler/	500g
	Wędlina wegetariańska 90g	90g	Pasta z pieczonego dorsza *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z pieczonego dorsza z jogurtem *jaja/*ryby/*mleko/*gorczyca/	100g	Pasta z pieczonego dorsza z jogurtem *jaja/*ryby/*mleko/*gorczyca/	100g		
	Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g		
	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
	Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g		
	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g						
II	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocow-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocow-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocow-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocow-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g

	kcal	Energia	2094.7	Energia	2531.3	Energia	1951.7	Energia	2038.5	Energia	2124.4
g	Białko	49.24	Białko	144.35	Białko	114.45	Białko	129.39	Białko	92.292	
g	Tłuszcz	89.078	Tłuszcz	114.99	Tłuszcz	57.098	Tłuszcz	64.283	Tłuszcz	69.646	
g	Kwasy Nasycone	20.191	Kwasy Nasycone	12.176	Kwasy Nasycone	3.422	Kwasy Nasycone	3.392	Kwasy Nasycone	2.68	
g	Węglowodany ogółem	237.35	Węglowodany ogółem	250.11	Węglowodany ogółem	241.15	Węglowodany ogółem	220.93	Węglowodany ogółem	285.27	
g	W tym cukry	46.03	W tym cukry	30.64	W tym cukry	34.975	W tym cukry	33.23	W tym cukry	84.727	
g	Błonnik pokarmowy	35.709	Błonnik pokarmowy	30.373	Błonnik pokarmowy	29.356	Błonnik pokarmowy	41.096	Błonnik pokarmowy	22.613	
mg	Sód	280.72	Sód	1530	Sód	1765.7	Sód	1832.3	Sód	466.72	

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 zastępowanie składników w jadłospisie produktami na równoważnym poziomie energetycznym i wartości odżywczej. 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																																																																																																		
czwartek 09 maja 2024																																																																																																		
DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata																																																																																									
SNIADANIE	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g																																																																																							
		Parówki wegetariańskie 2 szt. *gluten/	100g	Ryż na mleku 300ml *mleko/	300g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g																																																																																									
		Ketchup 1 szt.	1g	Domowa wędlina wieprzowa 30g	30g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g																																																																																									
		Pomidor 100g	100g	Parówki z indyka 2 szt.	70g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																									
		Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Ketchup 1 szt.	1g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g																																																																																									
		Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																													
				Herbata z cytryną	250g																																																																																													
			Pomidor 100g	100g																																																																																														
	II	Kisiel 250ml	250g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Kanapka pszenna z domową wędliną wieprzową 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną wieprzową 1 szt. *gluten/	80g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g																																																																																							
	OBIAD	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350ml *seler/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350ml *seler/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków b/s 350ml *seler/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków b/s 350ml *seler/	350g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g																																																																																							
Danie wegetariańskie 100g *gluten/*soja/		100g	Gulasz wieprzowo-wołowy 150g *gluten/*seler/	150g	Gulasz wieprzowo-wołowy b/s 150g *gluten/*seler/	150g	Gulasz wieprzowo-wołowy b/s 150g *gluten/*seler/	150g																																																																																										
Kopytka 150g *gluten/		150g	Kopytka 150g *gluten/	150g	Kopytka 150g *gluten/	150g	Kopytka 150g *gluten/	150g																																																																																										
Surówka z marchewką 150g		150g	Surówka z marchewką 150g	150g	Surówka z marchewką 150g	150g	Surówka z marchewką 150g	150g																																																																																										
Kompot		250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g																																																																																										
Podwieczorek				Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Kisiel 250ml	250g																																																																																									
Kolacja	I	Kapusta pekińska z edamame i pomidorem/wege *gorczyca/	250g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Zupa krem ogórkowy 500ml *gluten/*soja/*mleko/*seler/	500g																																																																																							
		Herbata malinowa	250g	Kapusta pekińska z kurczakiem i pomidorem *gorczyca/	250g	Kapusta pekińska z kurczakiem i ogórkiem *gorczyca/	250g	Kapusta pekińska z kurczakiem i ogórkiem *gorczyca/	250g																																																																																									
				masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																									
				Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g																																																																																									
	II	Budyń na mleku roślinnym 250ml *gluten/	250g	Skyr szt. *mleko/	140g	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną wieprzową 1 szt. *gluten/	80g	Skyr szt. *mleko/	140g																																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>kcal</th> <th>Energia</th> <th>1918,3</th> <th>Energia</th> <th>2225,2</th> <th>Energia</th> <th>2366,9</th> <th>Energia</th> <th>2470,4</th> <th>Energia</th> <th>2067</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>g</td> <td>Białko</td> <td>52,213</td> <td>Białko</td> <td>143,63</td> <td>Białko</td> <td>144,03</td> <td>Białko</td> <td>163,03</td> <td>Białko</td> <td>117,85</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Tłuszcz</td> <td>81,76</td> <td>Tłuszcz</td> <td>94,141</td> <td>Tłuszcz</td> <td>73,456</td> <td>Tłuszcz</td> <td>82,036</td> <td>Tłuszcz</td> <td>87,607</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>13,187</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>7,403</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>1,6505</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>1,6055</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>0,1705</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>234,74</td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>241,51</td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>282,48</td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>260,07</td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>249,44</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>W tym cukry</td> <td>36,414</td> <td>W tym cukry</td> <td>12,31</td> <td>W tym cukry</td> <td>14,136</td> <td>W tym cukry</td> <td>12,227</td> <td>W tym cukry</td> <td>48,273</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>36,594</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>22,985</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>33,556</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>44,241</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>21,517</td> </tr> <tr> <td>mg</td> <td>Sód</td> <td>443,76</td> <td>Sód</td> <td>1192,5</td> <td>Sód</td> <td>1643,4</td> <td>Sód</td> <td>1694,7</td> <td>Sód</td> <td>488,46</td> </tr> </tbody> </table>											kcal	Energia	1918,3	Energia	2225,2	Energia	2366,9	Energia	2470,4	Energia	2067	g	Białko	52,213	Białko	143,63	Białko	144,03	Białko	163,03	Białko	117,85	g	Tłuszcz	81,76	Tłuszcz	94,141	Tłuszcz	73,456	Tłuszcz	82,036	Tłuszcz	87,607	g	Kwasy Nasycone	13,187	Kwasy Nasycone	7,403	Kwasy Nasycone	1,6505	Kwasy Nasycone	1,6055	Kwasy Nasycone	0,1705	g	Węglowodany ogółem	234,74	Węglowodany ogółem	241,51	Węglowodany ogółem	282,48	Węglowodany ogółem	260,07	Węglowodany ogółem	249,44	g	W tym cukry	36,414	W tym cukry	12,31	W tym cukry	14,136	W tym cukry	12,227	W tym cukry	48,273	g	Błonnik pokarmowy	36,594	Błonnik pokarmowy	22,985	Błonnik pokarmowy	33,556	Błonnik pokarmowy	44,241	Błonnik pokarmowy	21,517	mg	Sód	443,76	Sód	1192,5	Sód	1643,4	Sód	1694,7	Sód	488,46
kcal	Energia	1918,3	Energia	2225,2	Energia	2366,9	Energia	2470,4	Energia	2067																																																																																								
g	Białko	52,213	Białko	143,63	Białko	144,03	Białko	163,03	Białko	117,85																																																																																								
g	Tłuszcz	81,76	Tłuszcz	94,141	Tłuszcz	73,456	Tłuszcz	82,036	Tłuszcz	87,607																																																																																								
g	Kwasy Nasycone	13,187	Kwasy Nasycone	7,403	Kwasy Nasycone	1,6505	Kwasy Nasycone	1,6055	Kwasy Nasycone	0,1705																																																																																								
g	Węglowodany ogółem	234,74	Węglowodany ogółem	241,51	Węglowodany ogółem	282,48	Węglowodany ogółem	260,07	Węglowodany ogółem	249,44																																																																																								
g	W tym cukry	36,414	W tym cukry	12,31	W tym cukry	14,136	W tym cukry	12,227	W tym cukry	48,273																																																																																								
g	Błonnik pokarmowy	36,594	Błonnik pokarmowy	22,985	Błonnik pokarmowy	33,556	Błonnik pokarmowy	44,241	Błonnik pokarmowy	21,517																																																																																								
mg	Sód	443,76	Sód	1192,5	Sód	1643,4	Sód	1694,7	Sód	488,46																																																																																								

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. lubin
 (*) 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											
piątek 10 maja 2024											
DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
SNIADANIE	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Płatki owsiane na mleku 300ml *mleko/	300g	Bułka pszenna 50g *gluten/	50g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g
		Wędlina wegetariańska 90g	90g	Bułka pszenna 50g *gluten/	50g	Pasta z białek jaj z jogurtem *jaja/*mleko/	100g	Pasta z jaj *jaja/*gorczyca/	100g		
		Pomidor 50g	50g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Kiełki	5g	Kiełki	5g		
		Kiełki	5g	Pasta z jaj *jaja/*gorczyca/	100g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Pomidor 50g	50g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
		Herbata z cytryną	250g	Kiełki	5g						
				masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g							
II	Jabłko pieczone 1 szt.	180g			Kanapka pszenna z twarogiem DZ 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Kanapka razowa z twarogiem DZ 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Serek homogenizowany 1 szt.	150g	
OBIAD	Zupa brokułowa 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa brokułowa 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa brokułowa b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa brokułowa b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa krem brokułowa 500ml *mleko/*seler/	500g	
	Danie wegetariańskie 100g *gluten/*soja/	100g	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g	Ryba pieczona b/s 100g *gluten/*ryby/	100g	Ryba pieczona b/s 100g *gluten/*ryby/	100g			
	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ryż al dente 150g	150g	Ryż al dente 150g	150g			
	Marchewka na gęsto 150g	150g	Marchewka na gęsto 150g	150g	Marchewka na gęsto 150g	150g	Marchewka na gęsto 150g	150g			
	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g			
Podwieczorek		Serek homogenizowany 1 szt.	150g	Kanapka pszenna z domową wędliną wieprzową 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka pszenna z domową wędliną wieprzową 1 szt. *gluten/	80g				
Kolejacja	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g
		Paszтет warzywny 113g *soja/*seler/*gorczyca/	113g	Twaróg 50g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g		
		Dżem 2 szt.	50g	Salata 30g	30g	Dżem 2 szt.	50g	Papryka 50g	50g		
		Salata 30g	30g	Pomidor 50g	50g	Papryka 50g	50g	masło 10g *mleko/	10g		
		Pomidor 50g	50g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata owocowa	250g		
		Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g				
	Herbata owocowa	250g									
II	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	

	Energia	2192,1	Energia	2309,6	Energia	2354,9	Energia	2424,5	Energia	2141
g	Białko	49,427	Białko	123,95	Białko	139,51	Białko	138,26	Białko	110,12
g	Tłuszcz	107,75	Tłuszcz	102,11	Tłuszcz	79,825	Tłuszcz	96,678	Tłuszcz	85,94
g	Kwasy Nasycone	19,296	Kwasy Nasycone	3,756	Kwasy Nasycone	0,966	Kwasy Nasycone	3,434	Kwasy Nasycone	0,092
g	Węglowodany ogółem	250,83	Węglowodany ogółem	224,92	Węglowodany ogółem	269,37	Węglowodany ogółem	245,74	Węglowodany ogółem	241,71
g	W tym cukry	40,392	W tym cukry	22,206	W tym cukry	27,82	W tym cukry	22,12	W tym cukry	47,267
g	Błonnik pokarmowy	33,869	Błonnik pokarmowy	23,561	Błonnik pokarmowy	22,529	Błonnik pokarmowy	31,429	Błonnik pokarmowy	28,537
mg	Sód	230,54	Sód	1363,9	Sód	1681,3	Sód	1955,8	Sód	389,83

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5. orzechy ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. lubin
 (*) 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 11 maja 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
SNIADANIE	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Kasza jaglana na mleku 300ml *mleko/	300g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g
		Wędlina wegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Herbata z cytryną	250g
		Pomidor bez skóry 100g	100g	Półdewica sopočka 30g *soja/	30g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g		
		Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sezamu/	115g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Herbata z cytryną	250g	Pomidor bez skóry 100g	100g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
				masło 10g *mleko/	10g						
				Herbata z cytryną	250g						
II	Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. *soja/*ziarna_sezamu/	80g			Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa jajkiem DZ 1szt. *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Serek homogenizowany w tubce 1szt. *mleko/	100g	
OBIAD	Zupa selerowa 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa selerowa 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa selerowa b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa selerowa b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa krem z selera 500ml *gluten/*mleko/*seler/	350g	
	Łazanki b/g z mięsem mielonym z warzywami 250g	250g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami 250g *gluten/*soja/	250g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami b/s 250g *gluten/*soja/	250g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami b/s 250g *gluten/*soja/	250g	Kompot	250g	
	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g			
Podwieczorek					Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g			
Kolejacja	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g
		Wędlina wegetariańska 90g	90g	Twarożek z suszonymi pomidorami *mleko/	100g	Twarożek z ziołami *mleko/	100g	Twarożek z ziołami *mleko/	100g	Herbata rumiankowa	250g
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g		
		Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g						
II	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	

	Energia	2277,3	Energia	2250,5	Energia	2048,7	Energia	2075,1	Energia	2004
g	Białko	65,914	Białko	110,65	Białko	113,3	Białko	116,19	Białko	91,167
g	Tłuszcz	100,17	Tłuszcz	79,2	Tłuszcz	60,008	Tłuszcz	65,418	Tłuszcz	71,905
g	Kwasy Nasycone	33,456	Kwasy Nasycone	7,106	Kwasy Nasycone	3,627	Kwasy Nasycone	3,597	Kwasy Nasycone	1,601
g	Węglowodany ogółem	272,41	Węglowodany ogółem	245,89	Węglowodany ogółem	263,23	Węglowodany ogółem	243,9	Węglowodany ogółem	252,94
g	W tym cukry	28,852	W tym cukry	19,242	W tym cukry	30,62	W tym cukry	28,975	W tym cukry	53,95
g	Błonnik pokarmowy	27,228	Błonnik pokarmowy	30,308	Błonnik pokarmowy	29,448	Błonnik pokarmowy	41,188	Błonnik pokarmowy	28,572
mg	Sód	285,81	Sód	1419,6	Sód	1635,7	Sód	1730,7	Sód	390,2

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

niedziela 12 maja 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
SNIAKANIE	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Płatki kukurydziane na mleku 300ml *mleko/	300g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g
		Wędlina wegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g		
		Pomidor bez skóry 100g	100g	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g		
		Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Pomidor bez skóry 100g	100g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata czarna b/c	250g		
				Herbata z cytryną	250g						
II	Jabłko 1szt.	180g			Kanapka pszenna z domową wędliną z kurczaka 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną z kurczaka 1 szt. *gluten/	80g	Serek wiejski 1 szt.	200g	
OBIAD	Rosół z makaronem (nb) 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Zupa neapolitańska z makaronem 350ml *gluten/*soja/*mleko/*seler/	350g	Rosół z makaronem b/s 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Rosół z makaronem b/s 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Zupa krem neapolitański 500ml *gluten/*soja/*mleko/*seler/	500g	
	Kotlet warzywny pieczony 100g *gluten/*soja/	100g	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach 2 szt.	150g	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach b/s 2 szt.	150g	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach b/s 2 szt.	150g			
	Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g			
	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g			
	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g			
Podwieczorek		Serek wiejski 1 szt.	200g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g				
Kolacja	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Zupa krem neapolitański 500ml *gluten/*soja/*mleko/*seler/	500g
		Pasztet warzywny 113g *soja/*seler/*gorczyca/	113g	Parówki cielęce 2 szt. *gorczyca/	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g		
		Wędlina wegetariańska 30g	30g	Pasztet warzywny 113g *soja/*seler/*gorczyca/	113g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g		
		Pomidor 100g	100g	Ketchup 1 szt.	1g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Margaryna miękka kubkowa	10g	Pomidor 100g	100g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g		
		Herbata owocowa	250g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata owocowa	250g							
II	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	

	Energia	2069,9	Energia	2604,2	Energia	2021,7	Energia	2029,3	Energia	2014
g	Białko	43,497	Białko	119,69	Białko	133,62	Białko	131,73	Białko	95,448
g	Tłuszcz	104,11	Tłuszcz	128,72	Tłuszcz	60,81	Tłuszcz	61,143	Tłuszcz	109,92
g	Kwasy Nasycone	37,686	Kwasy Nasycone	13,911	Kwasy Nasycone	1,342	Kwasy Nasycone	1,341	Kwasy Nasycone	0,72
g	Węglowodany ogółem	235,64	Węglowodany ogółem	242,54	Węglowodany ogółem	237,7	Węglowodany ogółem	233,89	Węglowodany ogółem	164,57
g	W tym cukry	29,887	W tym cukry	22,646	W tym cukry	32,448	W tym cukry	33,46	W tym cukry	29,468
g	Błonnik pokarmowy	24,484	Błonnik pokarmowy	21,133	Błonnik pokarmowy	24,708	Błonnik pokarmowy	32,308	Błonnik pokarmowy	14,802
mg	Sód	115,46	Sód	1653,6	Sód	1715,8	Sód	1754,8	Sód	556,24

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. lubin
 (*) 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