

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
poniedziałek 03 czerwca 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/papkowata		
I	SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Musli na mleku *gluten/*mleko/*orzechy/	300g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem dyniowy 500ml *gluten/*mleko/*seler/	500g
		Wędlina vegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g		
		Miód 1 szt.	25g	Poledwica sopočka 60g *soja/	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 *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
				Herbata z cytryną	250g						
II		Kisiel 250ml	250g			Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka pszenna z domową wędliną wieprzową 1 szt. *gluten/	80g	Skyr szt. *mleko/	140g
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa kalafiorowa 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa kalafiorowa b/s 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa kalafiorowa b/s 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa kalafiorowa 500ml *soja/*mleko/*seler/	500g	
	Danie vegetariańskie 100g *gluten/*soja/	100g	Bitka schabowa duszona 100g *gluten/	100g	Bitka schabowa duszona b/s 100g *gluten/	100g	Bitka schabowa duszona b/s 100g *gluten/	100g			
	Ryż al dente 150g	150g	Sos własny 80g *gluten/*seler/	80g	Sos własny b/s 80g	80g	Sos własny b/s 80g	80g			
	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Kasza bulgur gotowana 180g *gluten/	180g	Kasza bulgur gotowana 150g *gluten/	150g	Kasza bulgur gotowana 150g *gluten/	150g			
	Kompot	250g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g			
			Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g			
Podwieczorek		Skyr szt. *mleko/	140g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Kisiel 250ml	250g		
Kolecja	II	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Zupa kalafiorowa 500ml *soja/*mleko/*seler/	500g
		Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamu/	115g	Szynka drobiowa miodowa 30g *soja/*seler/	30g	Serek Śmietankowy 50g *mleko/	50g	Serek Śmietankowy 50g *mleko/	50g		
		Roszonka 20g	20g	Serek Śmietankowy 100g *mleko/	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 *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Herbata czarna b/c	250g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g		
				Herbata czarna b/c	250g						
		Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g		

	kcal	Energia	2210	Energia	2284,53	Energia	2119,84	Energia	2132	Energia	2045
g		Białko	55,1668	Białko	148,2198	Białko	127,0428	Białko	144,41	Białko	88
g		Tłuszcz	89,2425	Tłuszcz	79,156499	Tłuszcz	54,9025	Tłuszcz	62,867	Tłuszcz	85,606
g		Kwasy Nasycone	20,206	Kwasy Nasycone	5,1129999	Kwasy Nasycone	1,062	Kwasy Nasycone	0,912	Kwasy Nasycone	0,244
g		Węglowodany ogółem	259,298	Węglowodany ogółem	279,88149	Węglowodany ogółem	272,5525	Węglowodany	233,59	Węglowodany	274,4
g		W tym cukry	51,3005	W tym cukry	39,0615	W tym cukry	42,3955	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	212,077	Sód	1978,277	Sód	1581,437	Sód	1462	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. 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 Żywności.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
wtorek 04 czerwca 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata	
I SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Płatki ryżowe na mleku 300ml *mleko/	300g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem brokułowa 500ml *mleko/*seler/	500g
	Wędlina wegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Jajko gotowane 2 szt. z majonezem *jaja/*gorczyca/	140g	Jajko gotowane 2 szt. z majonezem *jaja/*gorczyca/	140g		
	Pomidor 50g	50g	Jajecznica na parze *jaja/	100g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g		
	Salata 30g	30g	Szynka kanapkowa schabowa 60g	60g	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	Salata 30g	30g						
			masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g						
II	Jabłko pieczone 1szt.	180g			Kanapka pszenna z serem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Kanapka razowa z serem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Budyń 250ml *gluten/*mleko/	250g
OBIAD	Zupa barszcz biały 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa barszcz biały 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa barszcz biały b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa barszcz biały b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Krem z białych warzyw 500ml *mleko/*seler/	500g
	Kotlet warzywny pieczony 100g *gluten/*soja/	100g	Kotlet warzywny pieczony 100g *gluten/*soja/	100g	Kotlet warzywny pieczony b/s 100g *gluten/*soja/	100g	Kotlet warzywny pieczony b/s 100g *gluten/*soja/	100g		
	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g		
	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g		
	Truskawki 50g	50g	Truskawki 50g	50g	Kompot	250g	Kompot	250g		
	Kompot 250g	250g	Kompot 250g	250g						
Podwieczorek		Skyr szt. *mleko/	140g	Kanapka pszenna z domową wędliną z kurczaka 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną z kurczaka 1 szt. *gluten/	80g			
Kolacja	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Krem z białych warzyw 500ml *mleko/*seler/	500g
	Paszтет warzywny 113g *soja/*seler/*gorczyca/	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 *soja/*seler/*gorczyca/	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 *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
	Herbata owocowa 250g	250g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata owocowa 250g	250g	Herbata owocowa 250g	250g		
			Herbata owocowa 250g	250g						
II	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g

	kcal	Energia	2178,74	Energia	2408,09	Energia	2395,07	Energia	2412	Energia	2049
g	Białko	52,0194	Białko	127,4384	Białko	118,8484	Białko	115,11	Białko	72,408	
g	Tłuszcz	113,714	Tłuszcz	117,1125	Tłuszcz	93,7885	Tłuszcz	94,468	Tłuszcz	78,721	
g	Kwasy Nasycone	34,01	Kwasy Nasycone	22,009	Kwasy Nasycone	16,535	Kwasy Nasycone	16,535	Kwasy Nasycone	4,792	
g	Węglowodany ogółem	233,448	Węglowodany ogółem	247,69849	Węglowodany ogółem	268,9855	Węglowodany ogółem	261,85	Węglowodany ogółem	269,41	
g	W tym cukry	31,7995	W tym cukry	22,1195	W tym cukry	20,8625	W tym cukry	22,903	W tym cukry	54,916	
g	Błonnik pokarmowy	29,808	Błonnik pokarmowy	27,197	Błonnik pokarmowy	25,96	Błonnik pokarmowy	41,26	Błonnik pokarmowy	22,279	
mg	Sód	191,861	Sód	1710,001	Sód	2080,181	Sód	2158	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. 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 zastrzeżony 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

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
środa 05 czerwca 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
I	SNIADANIE	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/	200g
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	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g		
		Salata z oliwą 150g	150g	Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g	Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g	Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g		
		Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g		
Podwieczorek						Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Kisiel 250ml	250g
Kolecja	I	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	2146,66	Energia	2536,7	Energia	1957,08	Energia	2044	Energia	2124
g	Białko	49,0204	Białko	145,3874	Białko	115,4864	Białko	130,43	Białko	92,292	
g	Tłuszcz	98,9185	Tłuszcz	118,3335	Tłuszcz	60,4385	Tłuszcz	67,623	Tłuszcz	69,646	
g	Kwasy Nasycone	20,191	Kwasy Nasycone	14,451	Kwasy Nasycone	5,697	Kwasy Nasycone	5,667	Kwasy Nasycone	2,68	
g	Węglowodany ogółem	231,969	Węglowodany ogółem	246,48149	Węglowodany ogółem	237,5195	Węglowodany	217,3	Węglowodany	285,27	
g	W tym cukry	38,3895	W tym cukry	24,7495	W tym cukry	29,0845	W tym cukry	27,34	W tym cukry	84,727	
g	Błonnik pokarmowy	31,349	Błonnik pokarmowy	26,013	Błonnik pokarmowy	24,996	Błonnik pokarmowy	36,736	Błonnik pokarmowy	22,613	
mg	Sód	165,921	Sód	1415,276	Sód	1650,916	Sód	1718	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. 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 Żywności.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
czwartek 06 czerwca 2024											
DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
I	SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	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	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Bułka kajzerka 50g *gluten/	50g	Bułka kajzerka 50g *gluten/	50g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Zupa krem ogórkowy 500ml *gluten/*soja/*mleko/*seler/	500g	
	Kapusta pekińska z edamame i pomidorem/wege *jaja/*gorczyca/	250g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Kapusta pekińska z kurczakiem i ogórkiem *jaja/*mleko/*gorczyca/	250g	Kapusta pekińska z kurczakiem i ogórkiem *jaja/*mleko/*gorczyca/	250g			
	Herbata malinowa	250g	Kapusta pekińska z kurczakiem i pomidorem *jaja/*mleko/*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
kcal		Energia	2094,75	Energia	2258,99	Energia	2270,61	Energia	2421	Energia	2067
g		Białko	55,6664	Białko	146,0824	Białko	144,0234	Białko	165,59	Białko	117,85
g		Tłuszcz	82,8385	Tłuszcz	92,852499	Tłuszcz	66,7765	Tłuszcz	75,669	Tłuszcz	87,607
g		Kwasy Nasycone	13,4865	Kwasy Nasycone	7,798	Kwasy Nasycone	1,9405	Kwasy Nasycone	1,9785	Kwasy Nasycone	0,1705
g		Węglowodany ogółem	271,374	Węglowodany ogółem	250,6595	Węglowodany ogółem	273,6105	Węglowodany	262,5	Węglowodany	249,44
g		W tym cukry	39,7525	W tym cukry	12,8155	W tym cukry	14,4315	W tym cukry	13,827	W tym cukry	48,273
g		Błonnik pokarmowy	39,564	Błonnik pokarmowy	23,428	Błonnik pokarmowy	32,931	Błonnik pokarmowy	44,494	Błonnik pokarmowy	21,517
mg		Sód	482,517	Sód	1318,512	Sód	1625,082	Sód	1783	Sód	488,46

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 Żywności.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
piątek 07 czerwca 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata	
I SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	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 awokado *jaja/	100g	Pasta z białek jaj z awokado *jaja/	100g		
	Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g	masło 10g *mleko/	10g		
	Margaryna miękka kubkowa 20g	20g	Pasta z jaj z awokado *jaja/	100g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g		
	Herbata z cytryną	250g	Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g	Herbata z cytryną	250g				
			masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g						
II	Jabłko pieczone 1szt.	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		
	Ryż al dente 180g	180g	Ryż al dente 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		
Kolekcja	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	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 owocow-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowy 1szt.	100g

	kcal	Energia	2257,18	Energia	2318,89	Energia	2397,69	Energia	2315	Energia	2141
g	Białko	49,159	Białko	124,257	Białko	139,212	Białko	135,24	Białko	110,12	
g	Tłuszcz	109,382	Tłuszcz	96,430499	Tłuszcz	84,0755	Tłuszcz	85,49	Tłuszcz	85,94	
g	Kwasy Nasycone	19,386	Kwasy Nasycone	3,8459999	Kwasy Nasycone	0,966	Kwasy Nasycone	3,434	Kwasy Nasycone	0,092	
g	Węglowodany ogółem	263,218	Węglowodany ogółem	239,8325	Węglowodany ogółem	271,9525	Węglowodany	247,34	Węglowodany	241,71	
g	W tym cukry	39,5025	W tym cukry	21,0155	W tym cukry	27,6205	W tym cukry	21,74	W tym cukry	47,267	
g	Błonnik pokarmowy	31,859	Błonnik pokarmowy	22,854	Błonnik pokarmowy	23,939	Błonnik pokarmowy	32,342	Błonnik pokarmowy	28,537	
mg	Sód	216,977	Sód	1287,057	Sód	1673,717	Sód	1856	Sód	389,83	

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 Żywności.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
sobota 08 czerwca 2024

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata	
I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sesamu/	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 vegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Herbata z cytryną	250g
	Pomidor 100g	100g	Poledwica sopočka 30g *soja/	30g	Papryka 50g	50g	Papryka 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	Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. *soja/+ziarna_sesamu/	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	Łazanki b/g z mięsem mielonym z warzywami 350g	350g	Zupa z fasolką szparagową 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa z fasolką szparagową b/s 350ml	350g	Zupa z fasolką szparagową b/s 350ml	350g	Zupa krem z fasolki 500ml *mleko/	500g
	Zupa z fasolką szparagową b/m 350ml *seler/	350g	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		
			Banan 1szt.	120g	Kiwi 1szt.	75g	Kiwi 1szt.	75g		
Podwieczorek					Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g		
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 jarzynowy 500ml *mleko/	500g
	Wędlina vegetariańska 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

	kcal	Energia	2265,56	Energia	2372,62	Energia	2073,79	Energia	2100	Energia	1962
g	Białko	66,5224	Białko	112,5944	Białko	114,6288	Białko	117,52	Białko	92,061	
g	Tłuszcz	98,3255	Tłuszcz	79,515499	Tłuszcz	58,474	Tłuszcz	63,884	Tłuszcz	64,126	
g	Kwasy Nasycone	33,456	Kwasy Nasycone	7,1059999	Kwasy Nasycone	3,627	Kwasy Nasycone	3,597	Kwasy Nasycone	1,601	
g	Węglowodany ogółem	270,212	Węglowodany ogółem	272,0835	Węglowodany ogółem	271,85	Węglowodany	252,51	Węglowodany	259,31	
g	W tym cukry	28,3275	W tym cukry	32,0375	W tym cukry	29,907	W tym cukry	28,262	W tym cukry	53,542	
g	Błonnik pokarmowy	26,993	Błonnik pokarmowy	32,113	Błonnik pokarmowy	29,892	Błonnik pokarmowy	41,632	Błonnik pokarmowy	29,953	
mg	Sód	242,137	Sód	1379,097	Sód	1588,112	Sód	1683	Sód	341,45	

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 Żywności.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie																																																																																																										
DZIAŁ ŻYWIENIA																																																																																																										
niedziela 09 czerwca 2024																																																																																																										
DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/papkowata																																																																																																	
I	SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	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 vegetariańska 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		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	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																																																																																															
		Paszтет warzywny 113g *soja/*seler/*gorczyca/	113g	Parówki cielece 2 szt. *gorczyca/	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g																																																																																																	
		Wędlina vegetariańska 30g	30g	Paszтет 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																																																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>kcal</th> <th>Energia</th> <th>2069,92</th> <th>Energia</th> <th>2604,15</th> <th>Energia</th> <th>2021,71</th> <th>Energia</th> <th>2029</th> <th>Energia</th> <th>2014</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>g</td> <td>Białko</td> <td>43,497</td> <td></td> <td>Białko</td> <td>119,693</td> <td>Białko</td> <td>133,6184</td> <td>Białko</td> <td>131,73</td> <td>Białko</td> <td>95,448</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Tłuszcz</td> <td>104,108</td> <td></td> <td>Tłuszcz</td> <td>128,7225</td> <td>Tłuszcz</td> <td>60,8105</td> <td>Tłuszcz</td> <td>61,143</td> <td>Tłuszcz</td> <td>109,92</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>37,686</td> <td></td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>13,911</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>1,342</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>1,341</td> <td>Kwasy Nasycone</td> <td>0,72</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>235,642</td> <td></td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>242,5415</td> <td>Węglowodany ogółem</td> <td>237,6975</td> <td>Węglowodany</td> <td>233,89</td> <td>Węglowodany</td> <td>164,57</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>W tym cukry</td> <td>29,8875</td> <td></td> <td>W tym cukry</td> <td>22,6465</td> <td>W tym cukry</td> <td>32,4475</td> <td>W tym cukry</td> <td>33,46</td> <td>W tym cukry</td> <td>29,468</td> </tr> <tr> <td>g</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>24,484</td> <td></td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>21,133</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>24,708</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>32,308</td> <td>Błonnik pokarmowy</td> <td>14,802</td> </tr> <tr> <td>mg</td> <td>Sód</td> <td>115,457</td> <td></td> <td>Sód</td> <td>1653,587</td> <td>Sód</td> <td>1715,837</td> <td>Sód</td> <td>1755</td> <td>Sód</td> <td>556,24</td> </tr> </tbody> </table>												kcal	Energia	2069,92	Energia	2604,15	Energia	2021,71	Energia	2029	Energia	2014	g	Białko	43,497		Białko	119,693	Białko	133,6184	Białko	131,73	Białko	95,448	g	Tłuszcz	104,108		Tłuszcz	128,7225	Tłuszcz	60,8105	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	235,642		Węglowodany ogółem	242,5415	Węglowodany ogółem	237,6975	Węglowodany	233,89	Węglowodany	164,57	g	W tym cukry	29,8875		W tym cukry	22,6465	W tym cukry	32,4475	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	115,457		Sód	1653,587	Sód	1715,837	Sód	1755	Sód	556,24
	kcal	Energia	2069,92	Energia	2604,15	Energia	2021,71	Energia	2029	Energia	2014																																																																																															
g	Białko	43,497		Białko	119,693	Białko	133,6184	Białko	131,73	Białko	95,448																																																																																															
g	Tłuszcz	104,108		Tłuszcz	128,7225	Tłuszcz	60,8105	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	235,642		Węglowodany ogółem	242,5415	Węglowodany ogółem	237,6975	Węglowodany	233,89	Węglowodany	164,57																																																																																															
g	W tym cukry	29,8875		W tym cukry	22,6465	W tym cukry	32,4475	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	115,457		Sód	1653,587	Sód	1715,837	Sód	1755	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 zastrzeżony 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