

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie										
DZIAŁ ŻYWIENIA										
poniedziałek 03 czerwca 2024										
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I	SNIADANIE	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g					
		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		Poledwica sopocka 30g *soja/	30g	Poledwica sopocka 60g *soja/	60g					
		Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g					
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
II			Skyr szt. *mleko/	140g						
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa kalafiorowa 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g						
	Bitka schabowa duszona 100g *gluten/	100g	Bitka schabowa duszona 100g *gluten/	100g						
	Sos własny 80g *gluten/*seler/	80g	Sos własny 80g *gluten/*seler/	80g						
	Kasza bulgur gotowana 100g *gluten/	100g	Kasza bulgur gotowana 100g *gluten/	100g						
	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g						
	Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczorek										
KOLACJA	II	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g					
		Serek Śmietankowy 50g *mleko/	50g	Serek Śmietankowy 50g *mleko/	50g					
		Szynka drobiowa miodowa 30g *soja/*seler/	30g	Szynka drobiowa miodowa 30g *soja/*seler/	30g					
		Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g					
		Roszonka 20g	20g	Roszonka 20g	20g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g					
		Kanapka razowa z poledwicą miodową 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g	Kanapka razowa z poledwicą miodową 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g					
kcal	Energia	1525,83	Energia	1727,43						
g	Białko	95,9038	Białko	125,8338						
g	Tłuszcz	57,9915	Tłuszcz	74,7415						
g	Kwasy Nasycone	1,574	Kwasy Nasycone	1,934						
g	Węglowodany ogółem	151,332	Węglowodany ogółem	171,1325						
g	W tym cukry	11,1565	W tym cukry	11,9065						
g	Błonnik pokarmowy	28,123	Błonnik pokarmowy	30,403						
mg	Sód	1498	Sód	1883,877						

**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 04 czerwca 2024										
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I	SNIADANIE	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g					
		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g	Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g					
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
II				Kefir szt. *mleko/	200g					
OBIAD	Zupa barszcz biały 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa barszcz biały 350ml *mleko/*seler/	350g						
	Kotlet warzywny pieczony 100g *gluten/*soja/	100g	Kotlet warzywny pieczony 100g *gluten/*soja/	100g						
	Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Surówka koperkowa 150g *jaja/*gorczyca/	150g						
	Truskawki	50g	Truskawki	50g						
	Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczorek										
II	KOLACJA	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g					
		Szynka z piersi indyka 30g	30g	Szynka z piersi indyka 60g	60g					
		Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	100g	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	100g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g					
II		Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g					
kcal		Energia	1533,4	Energia	1854,3					
g		Białko	70,2874	Białko	82,4874					
g		Tłuszcz	69,7085	Tłuszcz	83,2435					
g		Kwasy Nasycone	15,755	Kwasy Nasycone	16,62					
g		Węglowodany ogółem	153,963	Węglowodany ogółem	191,4135					
g		W tym cukry	20,9925	W tym cukry	18,5775					
g		Błonnik pokarmowy	24,128	Błonnik pokarmowy	24,673					
mg		Sód	1061,41	Sód	1425,197					

**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**  
**środa 05 czerwca 2024**

DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I SNIADANIE	Kefir szt. *mleko/	200g	Kefir szt. *mleko/	200g						
	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
	Domowa wędlina z indyka 30g	30g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g						
	Ogórek kiszony 60g	60g	Ogórek kiszony 60g	60g						
	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
II										
OBIAD	Zupa dyniowa 350ml *mleko/	350g	Zupa dyniowa 350ml *mleko/	350g						
	Filet z kurczaka soute 100g *gluten/	100g	Filet z kurczaka soute 100g *gluten/	100g						
	Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
	Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g	Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g						
	Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczorek										
II KOLACJA	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
	Pasta z pieczonego dorsza *jajka/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z pieczonego dorsza *jajka/*ryby/*gorczyca/	100g						
	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g						
	Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g						
	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g						
	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g						

kcal	Energia	1586,85	Energia	1712,25						
g	Białko	95,5624	Białko	106,7424						
g	Tłuszcz	73,8535	Tłuszcz	75,6535						
g	Kwasy Nasycone	5,076	Kwasy Nasycone	5,166						
g	Węglowodany ogółem	135,686	Węglowodany ogółem	150,6865						
g	W tym cukry	20,3445	W tym cukry	20,7945						
g	Błonnik pokarmowy	20,073	Błonnik pokarmowy	22,353						
mg	Sód	944,586	Sód	1105,686						

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jajka; 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**  
**czwartek 06 czerwca 2024**

DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I SNIADANIE	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g						
	Parówki z indyka 1 szt.	35g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
	Ketchup 1 szt.	1g	Parówki z indyka 2 szt.	70g						
	Rzodkiewka 50g	50g	Ketchup 1 szt.	1g						
	Pomidor 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g						
	masło 10g *mleko/	10g	Pomidor 50g	50g						
	Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g						
II			Jabłko 1szt.	180g						
OBIAD	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350ml *seler/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350ml *seler/	350g						
	Gulasz wieprzowo-wołowy 150g *gluten/*seler/	150g	Gulasz wieprzowo-wołowy 150g *gluten/*seler/	150g						
	Kasza pęczak 100g	100g	Kasza pęczak 100g	100g						
	Surówka z marchewką 150g	150g	Surówka z marchewką 150g	150g						
	Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczorek										
KOLACJA	Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g						
	Kapusta pekińska z edamame, pomidorem i kurczakiem *jaja/*mleko/*gorczyca/	250g	Kapusta pekińska z edamame, pomidorem i kurczakiem *jaja/*mleko/*gorczyca/	250g						
	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g						
	II			Skyr szt. *mleko/	140g					

kcal	Energia	1521	Energia	1768,51						
g	Białko	106,196	Białko	118,6164						
g	Tłuszcz	65,7955	Tłuszcz	74,4155						
g	Kwasy Nasycone	2,3935	Kwasy Nasycone	3,9335						
g	Węglowodany ogółem	170	Węglowodany ogółem	201,5685						
g	W tym cukry	11,2805	W tym cukry	17,0955						
g	Błonnik pokarmowy	24,969	Błonnik pokarmowy	28,569						
mg	Sód	985,722	Sód	1083,822						

**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										
piątek 07 czerwca 2024										
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I	SNIADANIE	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		Pasta z jaj z awokado i szczypiorkiem *jaja/	100g	Pasta z jaj z awokado i szczypiorkiem *jaja/	100g					
		Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g	Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
II			Kefir szt. *mleko/	200g						
OBIAD	Zupa brokułowa 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa brokułowa 350ml *mleko/*seler/	350g						
	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g						
	Marchewka na gęsto 150g	150g	Ryż al dente 100g	100g						
	Ryż al dente 100g	100g	Marchewka na gęsto 150g	150g						
	Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczorek										
II	KOLACJA	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g					
		Twaróg 50g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g					
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g					
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g					
		Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g					
kcal	Energia	1518,14	Energia	1753,44						
g	Białko	85,562	Białko	102,607						
g	Tłuszcz	72,8055	Tłuszcz	79,3705						
g	Kwasy Nasycone	2,7935	Kwasy Nasycone	2,8835						
g	Węglowodany ogółem	128,552	Węglowodany ogółem	154,6175						
g	W tym cukry	18,0055	W tym cukry	18,4555						
g	Błonnik pokarmowy	21,194	Błonnik pokarmowy	23,474						
mg	Sód	896,567	Sód	1129,467						

**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 08 czerwca 2024**

DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
	I SNIADANIE	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g					
Chleb razowy 30g *gluten/		30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
Poledwica sopocka 30g *soja/		30g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamul/	115g						
Pomidor 50g		50g	Pomidor 50g	50g						
Ogórek małosolny		60g	Ogórek małosolny	60g						
masło 10g *mleko/		10g	masło 10g *mleko/	10g						
Herbata z cytryną		250g	Herbata z cytryną	250g						
II OBIAD	Zupa z fasolką szparagową 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa z fasolką szparagową 350ml *mleko/*seler/	350g						
	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami 250g *gluten/*soja/	250g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami 250g *gluten/*soja/	250g						
	Kompot	250g	Kompot	250g						
	Kiwi 1szt.	75g	Kiwi 1szt.	75g						
Podwieczorek										
II KOLACJA	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
	Twarożek z suszonymi pomidorami *mleko/	100g	Twarożek z suszonymi pomidorami *mleko/	100g						
	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
	Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g						
	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g						
	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g						

kcal	Energia	1534,59	Energia	1865,293						
g	Białko	92,1105	Białko	91,15052						
g	Tłuszcz	56,1857	Tłuszcz	74,38566						
g	Kwasy Nasycone	1,111	Kwasy Nasycone	3,236						
g	Węglowodany ogółem	159,828	Węglowodany ogółem	173,8782						
g	W tym cukry	17,9227	W tym cukry	19,1977						
g	Błonnik pokarmowy	25,1588	Błonnik pokarmowy	30,56379						
mg	Sód	978,778	Sód	715,7776						

**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

**Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie**  
**DZIAŁ ŻYWIENIA**  
**niedziela 09 czerwca 2024**

DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
	I SNIADANIE	Serek wiejski 1 szt.	200g	Serek wiejski 1 szt.	200g					
Chleb razowy 30g *gluten/		30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
Pieczeń z indykiem 30g *gluten/		30g	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g						
Papryka 50g		50g	Papryka 50g	50g						
Pomidor 50g		50g	Pomidor 50g	50g						
masło 10g *mleko/		10g	masło 10g *mleko/	10g						
Herbata z cytryną		250g	Herbata z cytryną	250g						
II OBIAŁ	Zupa neapolitańska z makaronem 350ml *gluten/+soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa neapolitańska z makaronem 350ml *gluten/+soja/*mleko/*seler/	350g						
	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach 1 szt.	150g	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach 2 szt.	150g						
	Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g						
	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
III Podwieczorek										
IV Kolacja	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
	Kiebaszki śniadaniowe 1 szt. *soja/*seler/	50g	Kiebaszki śniadaniowe 1 szt. *soja/*seler/	50g						
	Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g						
	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g						
	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g						

kcal	Energia	1628,91	Energia	1854,96						
g	Białko	78,156	Białko	95,856						
g	Tłuszcz	78,1325	Tłuszcz	94,9825						
g	Kwasy Nasycone	7,161	Kwasy Nasycone	8,721						
g	Węglowodany ogółem	152,256	Węglowodany ogółem	152,8265						
g	W tym cukry	19,0095	W tym cukry	19,3095						
g	Błonnik pokarmowy	18,928	Błonnik pokarmowy	18,928						
mg	Sód	863,147	Sód	926,897						

**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