

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
poniedziałek 08 lipca 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								
Kolecja	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			
III	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	74,741499			
g	Kwasy Nasycone	17,806	Kwasy Nasycone	18,166			
g	Węglowodany ogółem	151,332	Węglowodany ogółem	171,1325			
g	W tym cukry	11,3665	W tym cukry	16,1165			
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. fubin
 (*) 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
wtorek 09 lipca 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 4 szt.	100g	Truskawki 4 szt.	100g				
	Kompot	250g	Kompot	250g				
Podwieczorek								
KOLACJA	II	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			
		Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g			

kcal	Energia	1533,4	Energia	1854,3			
g	Białko	70,2874	Białko	82,2874			
g	Tłuszcz	69,7085	Tłuszcz	83,243499			
g	Kwasy Nasycone	30,872	Kwasy Nasycone	34,137			
g	Węglowodany ogółem	153,963	Węglowodany ogółem	191,4135			
g	W tym cukry	25,9925	W tym cukry	31,5775			
g	Błonnik pokarmowy	24,128	Błonnik pokarmowy	24,673			
mg	Sód	1061,41	Sód	1425,1975			

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. kubin
 (*) 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 10 lipca 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							
Kolecja	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g			
	Pasta z pieczonego dorsza *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z pieczonego dorsza *jaja/*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			
II							

kcal	Energia	1586,85	Energia	1712,25			
g	Białko	95,3624	Białko	106,5424			
g	Tłuszcz	73,8535	Tłuszcz	75,653499			
g	Kwasy Nasycone	21,038	Kwasy Nasycone	21,238			
g	Węglowodany ogółem	135,686	Węglowodany ogółem	150,6865			
g	W tym cukry	28,3445	W tym cukry	28,7945			
g	Błonnik pokarmowy	20,073	Błonnik pokarmowy	22,353			
mg	Sód	944,586	Sód	1105,686			

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
czwartek 11 lipca 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	II	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			
		Skyr szt. *mleko/	140g	Skyr szt. *mleko/	140g			

kcal	Energia	1521	Energia	1768,51			
g	Białko	106,196	Białko	118,6164			
g	Tłuszcz	65,7955	Tłuszcz	74,415499			
g	Kwasy Nasycone	12,5365	Kwasy Nasycone	14,0765			
g	Węglowodany ogółem	170	Węglowodany ogółem	201,5685			
g	W tym cukry	15,2805	W tym cukry	21,0955			
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. 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										
piątek 12 lipca 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					
		Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g					
		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										
KOLACJA	II	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	1524,64	Energia	1759,94					
g		Białko	86,512	Białko	103,357					
g		Tłuszcz	72,9305	Tłuszcz	79,495499					
g		Kwasy Nasycone	18,6555	Kwasy Nasycone	21,1455					
g		Węglowodany ogółem	128,752	Węglowodany ogółem	154,8175					
g		W tym cukry	18,0305	W tym cukry	26,4805					
g		Błonnik pokarmowy	21,544	Błonnik pokarmowy	23,824					
mg		Sód	897,567	Sód	1130,467					

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 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
sobota 13 lipca 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			
	Polewica sopočka 30g *soja/	30g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamu/	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 350g *gluten/*soja/	350g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami 350g *gluten/*soja/	350g			
	Kompot	250g	Kompot	250g			
	Kiwi 1szt.	75g	Kiwi 1szt.	75g			
Podwieczorek							
Kolecja	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			
II	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g			

kcal	Energia	1534,59	Energia	1865,2928			
g	Białko	92,1105	Białko	91,150517			
g	Tłuszcz	56,1857	Tłuszcz	74,385655			
g	Kwasy Nasycone	15,988	Kwasy Nasycone	18,113			
g	Węglowodany ogółem	159,828	Węglowodany ogółem	173,87823			
g	W tym cukry	17,9227	W tym cukry	19,197699			
g	Błonnik pokarmowy	25,1588	Błonnik pokarmowy	30,563793			
mg	Sód	978,778	Sód	715,77756			

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 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										
niedziela 14 lipca 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										
OBIAD	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						
Podwieczorek										
KOLACJA	II	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		Kiївbaski śniadaniowe 1 szt. *gluten/*jaja/*soja/*seler/	50g	Kiївbaski śniadaniowe 1 szt. *gluten/*jaja/*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	1645,91	Energia	1871,96					
g		Białko	79,156	Białko	96,855998					
g		Tłuszcz	80,1325	Tłuszcz	96,982499					
g		Kwasy Nasycone	20,938	Kwasy Nasycone	24,658					
g		Węglowodany ogółem	151,106	Węglowodany ogółem	151,6765					
g		W tym cukry	23,0095	W tym cukry	23,3095					
g		Błonnik pokarmowy	18,928	Błonnik pokarmowy	18,928					
mg		Sód	1013,15	Sód	1076,897					

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. kubin

(*) 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