

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
poniedziałek 24 lutego 2025

DIETA	Dieta Bezglutenowa		Dieta wegetariańska		Dieta wegańska		Dieta Bezmleczna		Dieta Bezlaktozowa		
I SNIADANIE	Ryż na mleku 300ml *mleko/	300g	Zacierka na mleku (g) 300ml *gluten/*jajka/*mleko/	300g	Ryż na mleku roślinnym 300ml	300g	Zacierka na mleku roślinnym (g) 300ml *gluten/*jajka/	300g	Zacierka na mleku bez laktozy (g) 300ml *gluten/*jajka/*mleko/	300g	
	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamul/	100g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	
	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Wędlina wegetariańska 30g	30g	Wędlina wegańska 90g	90g	Szynka z kurczaka gotowanego 60g *mleko/	60g	Szynka dębowa drobiowa 60g	60g	
	Salata 30g	30g	Ser twarogowy w plastrach 45g *mleko/	45g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	
	Oliwki czarne 5 szt.	20g	Salata 30g	30g	Oliwki czarne 5 szt.	20g	Oliwki czarne 5 szt.	20g	Oliwki czarne 5 szt.	20g	
	masło 10g *mleko/	10g	Oliwki czarne 5 szt.	20g	Herbata z cytryną	250g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g	
	Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	
			Herbata z cytryną	250g							
	II	Kefir szt. *mleko/	200g								
II OBIAD	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seleń/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seleń/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seleń/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seleń/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seleń/	350g	
	Gulasz z udźca z indyka (d) 200g *gluten/*mleko/*seleń/	200g	Ratatuj duszone z ciecierzycą 250	250g	Ratatuj duszone z ciecierzycą 250	250g	Gulasz z udźca z indyka (d) 200g *gluten/*mleko/*seleń/	200g	Gulasz z udźca z indyka (d) 200g *gluten/*mleko/*seleń/	200g	
	Kasza gryczana 150g	150g	Kasza gryczana (g) 180g	180g	Kasza gryczana (g) 180g	180g	Kasza gryczana (g) 180g	180g	Kasza gryczana (g) 180g	180g	
	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Gotowane warzywa 150g *seleń/	150g	Gotowane warzywa 150g *seleń/	150g	Gotowane warzywa 150g *seleń/	150g	
	Gotowane warzywa 150g *seleń/	150g	Gotowane warzywa 150g *seleń/	150g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	
III KOLACJA	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamul/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	
	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Paszтет warzywny 113g *soja/*seleń/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Schab biały 60g *soja/	60g	Schab biały 60g *soja/	60g	
	Pomidor 100g	100g	Pomidor 100g	100g	Pomidor 100g	100g	Pomidor 100g	100g	Pomidor 100g	100g	
	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g	Masło bez laktozy 10g	10g	
	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata miętowa	250g	
	II	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g

	Energia	2040	Energia	2171	Energia	2233	Energia	2048	Energia	2068
g	Białko	115,71	Białko	72,446	Białko	81,269	Białko	98,58	Białko	107
g	Tłuszcz	68,319	Tłuszcz	77,444	Tłuszcz	79,209	Tłuszcz	58,949	Tłuszcz	61,059
g	Kwasy Nasycone	21,761	Kwasy Nasycone	22,178	Kwasy Nasycone	35,481	Kwasy Nasycone	6,2735	Kwasy Nasycone	19,699
g	Węglowodany ogółem	242,45	Węglowodany ogółem	293,54	Węglowodany ogółem	315,11	Węglowodany ogółem	282,13	Węglowodany ogółem	275
g	W tym cukry	36,302	W tym cukry	31,327	W tym cukry	41,9	W tym cukry	35,857	W tym cukry	36,967
g	Błonnik pokarmowy	24,279	Błonnik pokarmowy	36,788	Błonnik pokarmowy	38,208	Błonnik pokarmowy	30,814	Błonnik pokarmowy	29,614
mg	Sód	603,13	Sód	2116	Sód	1649	Sód	1738	Sód	1713

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupki; 3. jajka; 5. orzechy ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seleń; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwuliencek psianki; 13. kabin (*) 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 wymiary zaplanowanych w jadospisie produktów na równowazne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dietetycznych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywności.

Jadospis sporządził: mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
wtorek 25 lutego 2025											
DIETA	Dieta Bezglutenowa		Dieta wegetariańska		Dieta wegańska		Dieta Bezmleczna		Dieta Bezlaktazowa		
SNIADANIE		Płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku (g) *mleko/	300g	Musli na mleku (g) *gluten/*mleko/*orzeczy/	300g	Musli na mleku roślinnym (g) *gluten/*orzeczy/	300g	Musli na mleku roślinnym (g) *gluten/*orzeczy/	300g	Musli na mleku bez laktozy (g) *gluten/*mleko/*orzeczy/	300g
		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamul/	100g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g
		Szynka krucha 60g *soja/	60g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamul/	115g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamul/	115g	Szynka krucha 60g *soja/	60g	Szynka krucha 60g *soja/	60g
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g
		Roszonka	10g	Roszonka	10g	Roszonka	10g	Roszonka	10g	Roszonka	10g
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g
OBIAD		Zupa pomidorowa z makaronem (g) b/g 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa pomidorowa z makaronem (g) b/m 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Zupa pomidorowa z makaronem (g) b/m 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Zupa pomidorowa z makaronem (g) b/m 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Zupa pomidorowa z makaronem (g) b/m 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g
		Kotlet mielony wieprzowy (p) b/g 100g *jaja/	100g	Danie wegetariańskie (p) 100g *gluten/*soja/	100g	Danie wegańskie (p) 100g *gluten/*soja/	100g	Kotlet mielony wieprzowy (p) 100g *gluten/*jaja/	100g	Kotlet mielony wieprzowy (p) 100g *gluten/*jaja/	100g
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g
		Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g
Podwieczorek											
KOLACJA		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamul/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g
		Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Wędlina wegańska 90g	90g	Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g
		Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g
		Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g
kcal		Energia	1977	Energia	2355	Energia	2302	Energia	2139	Energia	2145
g		Białko	87.744	Białko	79.017	Białko	59.451	Białko	103.24	Białko	109.32
g		Tłuszcz	77.929	Tłuszcz	85.634	Tłuszcz	77.704	Tłuszcz	72.174	Tłuszcz	73.534
g		Kwasy Nasycone	23.373	Kwasy Nasycone	19.616	Kwasy Nasycone	21.076	Kwasy Nasycone	11.568	Kwasy Nasycone	24.888
g		Węglowodany ogółem	219.94	Węglowodany ogółem	285	Węglowodany ogółem	307.26	Węglowodany ogółem	267.44	Węglowodany ogółem	260.6
g		W tym cukry	34.555	W tym cukry	25.54	W tym cukry	36.989	W tym cukry	32.92	W tym cukry	33.78
g		Błonnik pokarmowy	22.827	Błonnik pokarmowy	39.107	Błonnik pokarmowy	40.289	Błonnik pokarmowy	29.822	Błonnik pokarmowy	28.622
mg		Sód	812	Sód	1478	Sód	1154	Sód	1624	Sód	1600

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupki; 3. jaja; 5. orzechy ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwulicenek siarki; 13. kabin (*) 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 jadospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dania kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.
Jadospis sporządził: mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
środa 26 lutego 2025											
DIETA	Dieta Bezglutenowa		Dieta wegetariańska		Dieta wegańska		Dieta Bezmleczna		Dieta Beziaktowa		
I	SNIADANIE	Serek wiejski 1 szt.	200g	Serek wiejski 1 szt.	200g	Płatki jęczmienne na mleku roślinnym 300ml	300g	Płatki jęczmienne na mleku roślinnym 300ml	300g	Serek homogenizowany 1 szt. *mleko/	150g
		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Bułka kajzerka 50g *gluten/	50g	Bułka kajzerka 50g *gluten/	50g
		Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g
		Ser zółty 30g *mleko/	30g	Parówki wegetariańskie (g) 2 szt. *gluten/	100g	Parówki wegetariańskie (g) 2 szt. *gluten/	100g	Parówki z indyka (g) 3 szt.	90g	Parówki z indyka (g) 3 szt.	90g
		Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g	Papryka 50g	50g
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Rukola 20g	20g
		Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g	Masło bez laktozy 10g	10g
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Ketchup 1 szt.	1g
II	OBIAD	Rosół z makaronem BEZGLUTENOWY M (g) 350ml *seleń/	350g	Manna na rosole (g) 350ml *gluten/*seleń/	350g	Manna na rosole (g) 350ml *gluten/*seleń/	350g	Manna na rosole (g) 350ml *gluten/*seleń/	350g	Manna na rosole (g) 350ml *gluten/*seleń/	350g
		Wątróbka drobiowa z cebulką b/g (s)	150g	Danie wegetariańskie (p) 100g *gluten/*soja/	100g	Danie wegańskie (p) 100g *gluten/*soja/	100g	Wątróbka drobiowa z cebulką (s) *gluten/	150g	Wątróbka drobiowa z cebulką (s) *gluten/	150g
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g
		Marchewka mini gotowana 150g	150g	Surówka z czerwonej kapusty 150g *gorczyca/	150g	Surówka z czerwonej kapusty 150g *gorczyca/	150g	Surówka z czerwonej kapusty 150g *gorczyca/	150g	Surówka z czerwonej kapusty 150g *gorczyca/	150g
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g
III	KOLACJA	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamu/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g
		Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Wędlina wegetariańska 90g	90g	Wędlina wegańska 90g	90g	Szynka z piersi indyka 60g	60g	Szynka z piersi indyka 60g	60g
		Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g
		Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g
kcal		Energia 2067	Energia 2249	Energia 2199	Energia 2054	Energia 2122					
g		Białko 133,8	Białko 76,926	Białko 57,386	Białko 96,557	Białko 112					
g		Tłuszcz 85,042	Tłuszcz 99,355	Tłuszcz 88,515	Tłuszcz 76,535	Tłuszcz 90,075					
g		Kwasy Nasycone 24,049	Kwasy Nasycone 42,154	Kwasy Nasycone 30,134	Kwasy Nasycone 10,718	Kwasy Nasycone 21,638					
g		Węglowodany ogółem 190,63	Węglowodany ogółem 255,67	Węglowodany ogółem 286,73	Węglowodany ogółem 245,22	Węglowodany ogółem 215,72					
g		W tym cukry 32,458	W tym cukry 25,233	W tym cukry 35,793	W tym cukry 31,963	W tym cukry 21,343					
g		Błonnik pokarmowy 24,962	Błonnik pokarmowy 40,685	Błonnik pokarmowy 44,405	Błonnik pokarmowy 28,928	Błonnik pokarmowy 25,808					
mg		Sód 1076	Sód 1378	Sód 1390	Sód 1799	Sód 1714					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupki; 3. jaja; 5. orzechy ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seleń; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwudlenek siarki; 13. kabin (*) 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 jadospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dania kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.
Jadospis sporządził: mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie												
DZIAŁ ŻYWIENIA												
czwartek 27 lutego 2025												
DIETA	Dieta Bezglutenowa		Dieta wegetariańska		Dieta wegańska		Dieta Bezmleczna		Dieta Bezlaktazowa			
I	SNIADANIE	Płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku (g) *mleko/	300g	Manna na mleku (g) 300ml *gluten/*mleko/	300g	Zupa warzywna z kaszą manną (g) 300ml *gluten/*seler/	300g	Zupa warzywna z kaszą manną (g) 300ml *gluten/*seler/	300g	Zupa warzywna z kaszą manną (g) 300ml *gluten/*seler/	300g	
		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sesamul/	100g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	
		Pasta z jaj z awokado i szczyptorkiem *jaja/	100g	Pasta z jaj z awokado i szczyptorkiem *jaja/	100g	Pasta z jaj z awokado i szczyptorkiem *jaja/	100g	Pasta z jaj z awokado i szczyptorkiem *jaja/	100g	Pasta z jaj z awokado i szczyptorkiem *jaja/	100g	
		Mix салат z pomidorkami i oliwą	60g	Mix салат z pomidorkami i pesto *mleko/*orzeczy/	60g	Mix салат z pomidorkami i oliwą	60g	Mix салат z pomidorkami i pesto *mleko/*orzeczy/	60g	Mix салат z pomidorkami i pesto *mleko/*orzeczy/	60g	
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g	
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	
		Kisiel 250ml	250g									
II	OBIAD	Zupa buraczkowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa buraczkowa b/mięsa (g) 350ml *seler/	350g	Zupa buraczkowa b/mięsa (g) 350ml *seler/	350g	Zupa buraczkowa b/m (g) 350ml *seler/	350g	Zupa buraczkowa b/m (g) 350ml *seler/	350g	
		Danie wegańskie (p) 100g *gluten/*soja/	100g	Pierogi z kapsułą i grzybami (g) 8 szt. *gluten/	200g	Pierogi z kapsułą i grzybami (g) 8 szt. *gluten/	200g	Pierogi z mięsem (g) 10 szt.	200g	Pierogi z mięsem (g) 10 szt.	200g	
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Surówka koperkowa *jaja/*gorczyca/	150g	Surówka koperkowa *jaja/*gorczyca/	150g	Surówka koperkowa *jaja/*gorczyca/	150g	Surówka koperkowa *jaja/*gorczyca/	150g	
		Surówka koperkowa *jaja/*gorczyca/	150g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	
		Kompot 250ml	250g									
III	Podwieczorek											
IV	Kolacja	Chleb bezglutenowy 25g *soja/*ziarna_sesamul/	25g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	
		Sał. z k. bulgur,ogórkiem,s.pom, feta, soczewicą *mleko/*gorczyca/	250g	Sał. z k. bulgur,ogórkiem,s.pom, feta, soczewicą *gluten/*mleko/*gorczyca/	250g	Sał. z k. bulgur,ogórkiem,s.pom, soczewicą vege *gluten/*gorczyca/	250g	Sał. z k. bulgur,ogórkiem,s.pom, feta, soczewicą *gluten/*gorczyca/	250g	Sał. z k. bulgur,ogórkiem,s.pom, feta, soczewicą *gluten/*gorczyca/	250g	
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g	
		Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	
V	II	Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g	Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g	Kisiel 250ml	250g	Kisiel 250ml	250g	Kisiel 250ml	250g	
		kcal	Energia	2400	Energia	2426	Energia	2148	Energia	2199	Energia	2204
		g	Białko	89,568	Białko	79,393	Białko	58,196	Białko	88,683	Białko	88,763
		g	Tłuszcz	102	Tłuszcz	111,2	Tłuszcz	94,419	Tłuszcz	81,484	Tłuszcz	81,884
		g	Kwasy Nasycone	21,18	Kwasy Nasycone	20,808	Kwasy Nasycone	7,0577	Kwasy Nasycone	9,9697	Kwasy Nasycone	21,37
		g	Węglowodany ogółem	266,81	Węglowodany ogółem	269,77	Węglowodany ogółem	260,35	Węglowodany ogółem	270,34	Węglowodany ogółem	270,46
		g	W tym cukry	43,127	W tym cukry	30,367	W tym cukry	22,182	W tym cukry	24,017	W tym cukry	24,157
		g	Biłnik pokarmowy	28,623	Biłnik pokarmowy	30,288	Biłnik pokarmowy	33,803	Biłnik pokarmowy	34,358	Biłnik pokarmowy	34,358
		mg	Sód	1397	Sód	1152	Sód	968,43	Sód	1582	Sód	1558

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. dwulicenek siarki; 13. kabin (*) 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 jadospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dania kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.
Jadospis sporządził przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie													
DZIAŁ ŻYWIENIA													
piątek 28 lutego 2025													
DIETA	Dieta Bezglutenowa		Dieta wegetariańska		Dieta wegańska		Dieta Bezmleczna		Dieta Bezlaktazowa				
I	SNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Płatki ryżowe na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Zupa warzywna z ryżem (g) 300ml *selel/	300g	Zupa warzywna z ryżem (g) 300ml *selel/	300g	Zupa warzywna z ryżem (g) 300ml *selel/	300g		
		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Rogal pszenny 80g *gluten/	70g	Rogal pszenny 80g *gluten/	70g	Rogal pszenny 80g *gluten/	70g	Rogal pszenny 80g *gluten/	70g	Rogal pszenny 80g *gluten/	70g
		Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g
		Domowa wędlina z kurczaka 30g	30g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Schab biały 30g *soja/	30g	Schab biały 30g *soja/	30g	Schab biały 30g *soja/	30g
		Rzodkiewka 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g
		Pomidor 50g	50g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g
		masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g	Herbata z cytryną	250g
		Herbata z cytryną	250g					Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g
II	CZAJA												
III	PODWEZCZANE	Zupa neapolitańska z makaronem b/g (g) 350ml *mleko/*selel/	350g	Rosół z makaronem (nb) (g) 350ml *gluten/*soja/*selel/	350g	Rosół z makaronem (nb) (g) 350ml *gluten/*soja/*selel/	350g	Rosół z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*selel/	350g	Rosół z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*selel/	350g		
		Ryba pieczona b/g 100g *ryby/	100g	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g	Danie wegańskie (p) 100g *gluten/*soja/	100g	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g		
		Sos koperkowy BG (g) 80g *mleko/*selel/	80g	Sos koperkowy (g) 80g *gluten/*mleko/*selel/	80g	Sos koperkowy BM(g) 80g *gluten/*selel/	80g	Sos koperkowy BM(g) 80g *gluten/*selel/	80g	Sos koperkowy BM(g) 80g *gluten/*selel/	80g		
		Ryż z warzywami (g) 250g	180g	Ryż z warzywami (g) 250g	180g	Ryż z warzywami (g) 250g	180g	Ryż z warzywami (g) 250g	180g	Ryż z warzywami (g) 250g	180g		
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g		
IV	KOLACJA	Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g		
		Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g	Wędlina wegańska 90g	90g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g		
		Miód 1 szt.	25g	Miód 1 szt.	25g	Miód 1 szt.	25g	Miód 1 szt.	25g	Miód 1 szt.	25g		
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g		
		Kielki 5g	5g	Kielki 5g	5g	Kielki 5g	5g	Kielki 5g	5g	Kielki 5g	5g		
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g		
		Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g		
V	II	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g		

	Energia	2219	Energia	2255	Energia	2323	Energia	2138	Energia	2142
g	Białko	104.72	Białko	93.197	Białko	52.629	Białko	104.54	Białko	104.62
g	Tłuszcz	101.48	Tłuszcz	96.694	Tłuszcz	110.58	Tłuszcz	79.893	Tłuszcz	80.293
g	Kwasy Nasycone	34.402	Kwasy Nasycone	33.155	Kwasy Nasycone	34.529	Kwasy Nasycone	19.815	Kwasy Nasycone	31.215
g	Węglowodany ogółem	219.14	Węglowodany ogółem	252.78	Węglowodany ogółem	278.27	Węglowodany ogółem	252.53	Węglowodany ogółem	252.65
g	W tym cukry	43.855	W tym cukry	40.031	W tym cukry	45.265	W tym cukry	42.477	W tym cukry	42.617
g	Błonnik pokarmowy	20.218	Błonnik pokarmowy	21	Błonnik pokarmowy	30.463	Błonnik pokarmowy	25.467	Błonnik pokarmowy	25.467
mg	Sód	395.36	Sód	1097	Sód	1020	Sód	1246	Sód	1222

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupki; 3. jaja; 5. orzechy ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. selel; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwulicenek siarki; 13. kabin (*) 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 jadospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dan kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.
Jadospis sporządził: mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
sobota 01 marca 2025

DIETA	Dieta Bezglutenowa		Dieta wegetariańska		Dieta wegańska		Dieta Bezmleczna		Dieta Bezlaktowa		
I ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku 300ml *mleko/	300g	Płatki kukurydziane na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym 300ml	300g	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym 300ml	300g	Płatki kukurydziane na mleku bez laktozy (g) *mleko/	300g	
	Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sesamul/	100g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	
	Domowa wędlina z indyka 30g	30g	Wędlina wegetariańska 30g	30g	Wędlina wegańska 90g	90g	Kiełbasa żywiecka 60g	60g	Kiełbasa żywiecka 60g	60g	
	Serek Śmietankowy 50g *mleko/	50g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g	
	Ogórek 50g	50g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	
	Salata 30g	30g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g	
	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	
	Herbata z cytryną	250g									
	II	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g								
OBIAD	Zupa brokułowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa brokułowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa brokułowa (g) 350ml *seler/	350g	Zupa brokułowa b/m 350ml *seler/	350g	Zupa brokułowa b/m 350ml *seler/	350g	
	Sos carbonara z warzywami i kiełbasą drobiową (d) *mleko/*seler/	250g	Warzywa duszone z ciecierzycą w sosie śmietanowym *mleko/	250g	Warzywa duszone z ciecierzycą w wegańskim sosie	250g	Sos bolognese duszony z warzywami i mięsem *seler/	250g	Sos bolognese duszony z warzywami i mięsem *seler/	250g	
	Makaron bezglutenowy (g) 180g	180g	Makaron pełnoziarnisty (g) 150g *gluten/+soja/	150g	Makaron pełnoziarnisty (g) 150g *gluten/+soja/	150g	Makaron pełnoziarnisty (g) 180g *gluten/+soja/	180g	Makaron pełnoziarnisty (g) 180g *gluten/+soja/	180g	
	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	
	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	
	Gruszka 1szt.	120g	Gruszka 1szt.	120g	Gruszka 1szt.	120g	Gruszka 1szt.	120g	Gruszka 1szt.	120g	
Kolekcja I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sesamul/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	
	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamul/	115g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamul/	115g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamul/	115g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sesamul/	115g	
	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g	
	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	
	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g	
	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	
	II	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g

	Energia	2055,7	Energia	2370,8	Energia	2489,8	Energia	2559,9	Energia	2566,7
kcal										
g	Białko	114,7	Białko	65,959	Białko	63,155	Białko	97,824	Białko	103,9
g	Tłuszcz	52,862	Tłuszcz	75,63	Tłuszcz	81,827	Tłuszcz	81,662	Tłuszcz	83,022
g	Kwasy Nasycone	17,549	Kwasy Nasycone	24,054	Kwasy Nasycone	22,214	Kwasy Nasycone	15,399	Kwasy Nasycone	28,719
g	Węglowodany ogółem	280,32	Węglowodany ogółem	322,17	Węglowodany ogółem	340,34	Węglowodany ogółem	328,88	Węglowodany ogółem	322,04
g	W tym cukry	39,66	W tym cukry	38,076	W tym cukry	47,777	W tym cukry	49,395	W tym cukry	50,255
mg	Błonnik pokarmowy	28,684	Błonnik pokarmowy	40,82	Błonnik pokarmowy	40,939	Błonnik pokarmowy	42,209	Błonnik pokarmowy	41,009
mg	Sód	1275	Sód	1373	Sód	1369,3	Sód	1571,6	Sód	1647,4

Wykaz alergenów: g - gluten; 2 - skopiutki; 3 - soja; 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 jadospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dietetycznych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywienia.
 Jadospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
niedziela 02 marca 2025

DIETA	Dieta Bezglutenowa		Dieta wegetariańska		Dieta wegańska		Dieta Bezmleczna		Dieta Bezlaktowa		
I SNIADANIE		Płatki kukurydziane bezglutenowe na mleku 300ml *mleko/	300g	Płatki owsiane na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Płatki owsiane na mleku roślinnym (g) 300ml	300g	Płatki owsiane na mleku roślinnym (g) 300ml	300g	Płatki owsiane na mleku bez laktozy (g) 300ml *mleko/	300g
		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sazamu/	100g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g	Chleb pszenny 50g + chleb razowy 30g *gluten/	50g
		Jajko gotowane 2 szt. *jajka/	140g	Jajko gotowane 2 szt. z majonezem *jajka/*gorczyca/	140g	Wędlina wegańska 90g	90g	Jajko gotowane 2 szt. z majonezem *jajka/*gorczyca/	140g	Jajko gotowane 2 szt. z majonezem *jajka/*gorczyca/	140g
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g
II OBIAD		Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g	Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g	Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g	Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g	Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g
		Filet z kurczaka soute b/g 100g	100g	Danie wegetariańskie 100g *gluten/*soja/	100g	Danie wegańskie 100g *gluten/*soja/	100g	Eskalopek drobiowy pieczony 100g *gluten/*jajka/	100g	Eskalopek drobiowy pieczony 100g *gluten/*jajka/	100g
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g
		Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Surówka z porem 150g *jajka/*gorczyca/	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g
I KOLACJA		Chleb bezglutenowy 100g *soja/*ziarna_sazamu/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g
		Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Parówki wegetariańskie 2 szt. *gluten/	100g	Wędlina wegańska 90g	90g	Parówki cielęce (g) 3 szt. *gorczyca/	90g	Parówki cielęce (g) 3 szt. *gorczyca/	90g
		Ogórek 50g	50g	Ketchup 1 szt.	1g	Ogórek 50g	50g	Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g
		Salata 30g	30g	Ogórek 50g	50g	Salata 30g	30g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g
		masło 10g *mleko/	10g	Salata 30g	30g	Margaryna 10g	10g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g
		Herbata czarna b/c	250g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata czarna b/c	250g	Margaryna 10g	10g	Masło bez laktozy 10g	10g
				Herbata czarna b/c	250g			Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g
II		Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Kisiel 250ml	250g	Kisiel 250ml	250g	Kisiel 250ml	250g

	kcal	Energia	1935	Energia	2311,3	Energia	2175,7	Energia	2224,7	Energia	2217,2
g	Białko	111,2	Białko	84,154	Białko	61,852	Białko	100,26	Białko	108,93	
g	Tłuszcz	72,801	Tłuszcz	97,701	Tłuszcz	84,361	Tłuszcz	81,482	Tłuszcz	88,707	
g	Kwasy Nasycone	25,254	Kwasy Nasycone	31,909	Kwasy Nasycone	35,294	Kwasy Nasycone	14,576	Kwasy Nasycone	30,816	
g	Węglowodany ogółem	208,24	Węglowodany ogółem	269,06	Węglowodany ogółem	287,64	Węglowodany ogółem	273,74	Węglowodany ogółem	245,65	
g	W tym cukry	24,334	W tym cukry	25,363	W tym cukry	31,475	W tym cukry	32,543	W tym cukry	29,958	
g	Błonnik pokarmowy	28,554	Błonnik pokarmowy	40,455	Błonnik pokarmowy	36,604	Błonnik pokarmowy	27,555	Błonnik pokarmowy	30,72	
mg	Sód	676,22	Sód	1550,9	Sód	1133,6	Sód	1599,6	Sód	1584,3	

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