

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie

DZIAŁ ŻYWIENIA

czwartek 24 kwietnia 2025

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsołna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/papkowata		
I	SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	100g	Manna na mleku (g) 300ml <i>*gluten/*mleko/</i>	300g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb razowy 90g <i>*gluten/</i>	90g	Zupa krem z selera 500ml <i>*gluten/*mleko/*seler/</i>	350g
		Parówki wegetariańskie (g) 2 szt. <i>*gluten/</i>	100g	Chleb pszenny 75g <i>*gluten/</i>	75g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g		
		Mix sałat z pomidorkami i oliwą	50g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Mix sałat z oliwą	50g	Mix sałat z oliwą	50g		
		Herbata z cytryną	250g	Parówki z indyka (g) 3 szt.	90g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g		
		Margaryna 10g	10g	Ketchup 1 szt.	1g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
				Mix sałat z pomidorkami i oliwą	50g						
				masło 10g <i>*mleko/</i>	10g						
				Herbata z cytryną	250g						
II					Kanapka pszenna z domową wędliną z kurczaka 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g	Kanapka pszenna z domową wędliną z kurczaka 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g	Kefir szt. <i>*mleko/</i>	200g	
OBIAD	Zupa solferino (g) 350ml	350g	Zupa solferino (g) 350ml	350g	Zupa z fasolką szparagową (g) b/s 350ml	350g	Zupa z fasolką szparagową (g) b/s 350ml	350g	Zupa krem z fasolki 500ml <i>*mleko/</i>	500g	
	Danie wegetariańskie 100g <i>*gluten/*soja/</i>	100g	Zraz wieprzowy (d) 100g <i>*jajka/*seler/</i>	180g	Zraz wieprzowy (d) b/s 100g <i>*jajka/*seler/</i>	180g	Zraz wieprzowy (d) b/s 100g <i>*jajka/*seler/</i>	180g			
	Sos własny (g) 80g <i>*gluten/*mleko/*seler/</i>	80g	Sos własny (g) 80g <i>*gluten/*mleko/*seler/</i>	80g	Sos własny (g) b/s 80g <i>*gluten/*seler/</i>	80g	Kasza jęczmienna (g) 150g	150g			
	Kasza jęczmienna (g) 180g	180g	Kasza jęczmienna (g) 180g	180g	Kasza jęczmienna (g) 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g			
	Tarte buraczki 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g	Kompot 250ml	250g			
	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
Pokwikszonek		Skyr szt. <i>*mleko/</i>	140g	Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 50g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	50g	Chleb pszenny 25g <i>*gluten/</i>	25g	Chleb pszenny 25g <i>*gluten/</i>	25g	Chleb razowy 30g <i>*gluten/</i>	30g	Zupa krem z fasolki 500ml <i>*mleko/</i>	500g	
	Sałatka z makaronem orzo z soszewicą i warzywami vege <i>*gluten/*gorczyca/</i>	250g	Sałatka z makaronu orzo z kurczakiem i warzywami <i>*gluten/*jajka/*mleko/*gorczyca/</i>	250g	Sałatka z makaronu orzo z kurczakiem i warzywami <i>*gluten/*jajka/*mleko/*gorczyca/</i>	250g	Sałatka z makaronu orzo z kurczakiem i warzywami <i>*gluten/*jajka/*mleko/*gorczyca/</i>	250g			
	Margaryna 10g	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g			
	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g			
II	Mus owocowy 1szt.	100g	Kanapka pszenna z twarogiem 1 szt. <i>*gluten/*mleko/</i>	80g	Jogurt smakowy szt. <i>*mleko/</i>	150g	Jogurt naturalny szt. <i>*mleko/</i>	150g			

	kcal	Energia	2133,1	Energia	2825,4	Energia	2189,9	Energia	2166,1	Energia	2084,2
g	Białko	62,857	Białko	177,06	Białko	141,66	Białko	141,02	Białko	93,713	
g	Tłuszcz	88,599	Tłuszcz	111,58	Tłuszcz	69,518	Tłuszcz	70,904	Tłuszcz	65,317	
g	Kwasy Nasycone	13,893	Kwasy Nasycone	27,815	Kwasy Nasycone	26,244	Kwasy Nasycone	26,177	Kwasy Nasycone	12,265	
g	Węglowodany ogółem	263,37	Węglowodany ogółem	317,91	Węglowodany ogółem	254,33	Węglowodany ogółem	239,61	Węglowodany ogółem	292,89	
g	W tym cukry	37,011	W tym cukry	17,576	W tym cukry	28,368	W tym cukry	27,127	W tym cukry	75,813	
g	Błonnik pokarmowy	41,998	Błonnik pokarmowy	25,33	Błonnik pokarmowy	27,326	Błonnik pokarmowy	31,792	Błonnik pokarmowy	26,485	
mg	Sód	332,78	Sód	1370,5	Sód	1544,6	Sód	1582,2	Sód	467,6	

Wyzkaz 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 jest sposób 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 25 kwietnia 2025											
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	Ryż na mleku 300ml *mleko/	300g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Zupa krem ziemniaczany z pomidorami 500ml *gluten/*jaja/*mleko/*seler/	500g
		Pasztet warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g		
		Pomidor 100g	100g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g		
		Margaryna 10g	10g	Pasztet warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	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 pszenna jajkiem DZ 1szt. *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Kanapka razowa z jajkiem 1szt. *gluten/*jaja/*gorczyca/	100g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	
OBIAD	OBIAD	Zupa żurek (g) b/m 350ml *seler/	350g	Zupa żurek (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa żurek (g) b/s 350ml *seler/	350g	Zupa żurek (g) b/s 350ml *seler/	350g	Zupa krem żurek 500ml *gluten/*mleko/*seler/	500g
		Danie wegetariańskie 100g *gluten/*soja/	100g	Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jaja/*ryby/	100g	Kotlet z ryby pieczony b/s 100g *gluten/*jaja/*ryby/	100g	Kotlet z ryby pieczony b/s 100g *gluten/*jaja/*ryby/	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		
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g		
Podwieczorek			Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g			
KOLACJA	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 warzyw d/p 500ml *gluten/*jaja/*mleko/*seler/	500g
		Wędlina wegetariańska 90g	90g	Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g		
		Miód 1 szt.	25g	Miód 1 szt.	25g	Miód 2 szt.	50g	Kielki	5g		
		Pomidor 50g	50g	Kielki	5g	Kielki	5g	masło 10g *mleko/	10g		
		Kielki	5g	Pomidor 50g	50g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata owocowa	250g		
		Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata owocowa	250g				
		Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g						
II			Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g	Kisiel 250ml	250g	Kisiel 250ml	250g	Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g	
kcal		Energia	1954,7	Energia	2435,4	Energia	2172,7	Energia	2085,8	Energia	2207,6
g		Białko	50,478	Białko	136,39	Białko	118,65	Białko	116,89	Białko	101,79
g		Tłuszcz	81,851	Tłuszcz	80,101	Tłuszcz	53,816	Tłuszcz	61,736	Tłuszcz	95,006
g		Kwasy Nasycone	35,557	Kwasy Nasycone	33,02	Kwasy Nasycone	17,922	Kwasy Nasycone	17,922	Kwasy Nasycone	29,791
g		Węglowodany ogółem	247,87	Węglowodany ogółem	293,97	Węglowodany ogółem	300,49	Węglowodany ogółem	258,32	Węglowodany ogółem	241,15
g		W tym cukry	49,764	W tym cukry	53,871	W tym cukry	62,541	W tym cukry	24,501	W tym cukry	71,451
g		Błonnik pokarmowy	28,958	Błonnik pokarmowy	24,834	Błonnik pokarmowy	33,314	Błonnik pokarmowy	38,274	Błonnik pokarmowy	13,264
mg		Sód	181,48	Sód	1346,9	Sód	1706,2	Sód	1764,8	Sód	457,74

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. lutein
 (*) 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 dań kulinarnych 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											
sobota 26 kwietnia 2025											
DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
SNIADANIE	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Krem z białych warzyw 500ml *mleko/*seler/	500g
		Wędlina wegetariańska 90g	90g	Musli na mleku (g) *gluten/*mleko/+orzechy/	300g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g		
		Salata 30g	30g	Szynka krucha 60g *soja/	60g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g		
		Margaryna 10g	10g	Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Herbata z cytryną	250g	Salata 30g	30g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
				masło 10g *mleko/	10g						
				Herbata z cytryną	250g						
			II					Kanapka pszenna z domową wędliną z indyka 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną z indyka 1 szt. *gluten/	80g
OBIAD	I	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) b/s 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa krem szpinakowy z ziemniakami 500ml *gluten/+soja/*mleko/*seler/	500g
		Warzywa duszone z ciecierzycą w sosie śmietankowym *mleko/	250g	Potrąwka z kurczaka z marchewką (d) *mleko/	250g	Potrąwka z kurczaka z marchewką (g) b/s *mleko/	250g	Potrąwka z kurczaka z marchewką (g) b/s *mleko/	250g		
		Ryż al dente (g) 180g	180g	Ryż al dente (g) 180g	180g	Ryż al dente (g) 150g	150g	Ryż al dente (g) 150g	150g		
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g		
		Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g						
Kolaça	I	Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem koperkowy 500ml *mleko/*seler/	500g
		Hummus gotowy 115g *ziarna_sezamu/	115g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sezamu/	115g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g		
Kolaça	II	Dżem 1 szt.	25g	Dżem 1 szt.	25g	Papryka 50g	50g	Dżem 1 szt.	25g		
		Pomidor 100g	100g	Pomidor 100g	100g	Dżem 1 szt.	25g	Papryka 50g	50g		
		Herbata rumiankowa	250g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Margaryna 10g	10g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g		
Podwieczorek	I			Kefir szt. *mleko/	200g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g		
Podwieczorek	II										

	Energia	2188,6	Energia	2413,4	Energia	2068,9	Energia	2057,6	Energia	2105,6
g	Białko	45,657	Białko	104,73	Białko	135,47	Białko	131,78	Białko	101,64
g	Tłuszcz	87,342	Tłuszcz	76,524	Tłuszcz	54,509	Tłuszcz	54,919	Tłuszcz	83,951
g	Kwasy Nasycone	20,538	Kwasy Nasycone	25,708	Kwasy Nasycone	21,018	Kwasy Nasycone	20,988	Kwasy Nasycone	27,665
g	Węglowodany ogółem	271,59	Węglowodany ogółem	302,15	Węglowodany ogółem	257,69	Węglowodany ogółem	246,81	Węglowodany ogółem	240,18
g	W tym cukry	47,26	W tym cukry	50,994	W tym cukry	24,543	W tym cukry	26,074	W tym cukry	51,271
g	Błonnik pokarmowy	30,796	Błonnik pokarmowy	29,375	Błonnik pokarmowy	28,905	Błonnik pokarmowy	40,745	Błonnik pokarmowy	17,005
mg	Sód	176,84	Sód	1192	Sód	1600	Sód	1618,7	Sód	529,16

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 jadospisie 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.
 Jadospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie
DZIAŁ ŻYWIENIA
niedziela 27 kwietnia 2025

DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsołna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
I	SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	100g	Płatki owsiane na mleku (g) 300ml <i>*mleko/</i>	300g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb razowy 90g <i>*gluten/</i>	90g	Zupa krem buraczkowy 500ml <i>*mleko/*seler/</i>	500g
		Paszтет warzywny 1szt. <i>*soja/*gorczyca/</i>	113g	Chleb pszenny 75g <i>*gluten/</i>	75g	Pasta z tuńczyka z jogurtem <i>*jaja/*ryby/*mleko/</i>	100g	Pasta z tuńczyka z jogurtem <i>*jaja/*ryby/*mleko/</i>	100g		
		Pomidor 50g	50g	Pasta z tuńczyka <i>*jaja/*ryby/*gorczyca/</i>	100g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g		
		Salata 30g	30g	Pomidor 50g	50g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g		
		Margaryna 10g	10g	Salata 30g	30g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
		Herbata z cytryną	250g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g						
				Herbata z cytryną	250g						
II					Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g	Kanapka razowa z domową wędliną wieprzową 1 szt. <i>*gluten/</i>	80g	Serek wiejski 1 szt.	200g	
OBIAD		Zupa jarzynowa (g) 350ml <i>*mleko/</i>	350g	Zupa jarzynowa (g) 350ml <i>*mleko/</i>	350g	Zupa jarzynowa (g) b/s 350ml	350g	Zupa jarzynowa (g) b/s 350ml	350g	Zupa krem jarzynowy 500ml <i>*mleko/</i>	500g
		Kotlet warzywny pieczony 100g <i>*gluten/*soja/</i>	100g	Kotlet mielony 100g <i>*gluten/*jaja/</i>	100g	Kotlet mielony drobiowy b/s 100g <i>*gluten/*jaja/</i>	100g	Kotlet mielony drobiowy b/s 100g <i>*gluten/*jaja/</i>	100g		
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 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		
Pokwikszonek			Serek wiejski 1 szt.	200g	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g	Gotowane warzywa 150g <i>*seler/</i>	150g			
KOLACJA	I	Chleb bezglutenowy 100g <i>*soja/*ziarna_sezamu/</i>	100g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb pszenny 100g <i>*gluten/</i>	100g	Chleb razowy 90g <i>*gluten/</i>	90g	Zupa krem jarzynowy 500ml <i>*mleko/</i>	500g
		Parówki wegetariańskie (g) 2 szt. <i>*gluten/</i>	100g	Twaróg 100g <i>*mleko/</i>	100g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g		
		Ketchup 1 szt.	1g	Parówki cielęce (g) 2 szt. <i>*gorczyca/</i>	60g	Ser twarogowy w plastrach 45g <i>*mleko/</i>	45g	Ser twarogowy w plastrach 45g <i>*mleko/</i>	45g		
		Salata 30g	30g	Ketchup 1 szt.	1g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g		
		Margaryna 10g	10g	Ser twarogowy w plastrach 45g <i>*mleko/</i>	45g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g	masło 10g <i>*mleko/</i>	10g		
		Herbata czarna b/c	250g	Salata 30g	30g	Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g		
				masło 10g <i>*mleko/</i>	10g						
II		Herbata czarna b/c	250g								
		Mus owocowo-jogurtowy 1szt. <i>*mleko/</i>	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. <i>*mleko/</i>	100g	Kisiel 250ml	250g	Kisiel 250ml	250g		

	kcal	Energia	1976,5	Energia	2634,8	Energia	2098,4	Energia	2215,2	Energia	2112,9
g	Białko	52,564	Białko	155,32	Białko	118,53	Białko	137,67	Białko	95,844	
g	Tłuszcz	101,46	Tłuszcz	112,82	Tłuszcz	62,907	Tłuszcz	70,692	Tłuszcz	91,722	
g	Kwasy Nasycone	45,948	Kwasy Nasycone	25,551	Kwasy Nasycone	16,287	Kwasy Nasycone	20,717	Kwasy Nasycone	16,117	
g	Węglowodany ogółem	205,61	Węglowodany ogółem	253,66	Węglowodany ogółem	268,31	Węglowodany ogółem	248,09	Węglowodany ogółem	236,47	
g	W tym cukry	26,46	W tym cukry	24,669	W tym cukry	28,37	W tym cukry	26,625	W tym cukry	39,95	
g	Błonnik pokarmowy	32,973	Błonnik pokarmowy	22,782	Błonnik pokarmowy	25,541	Błonnik pokarmowy	37,281	Błonnik pokarmowy	23,458	
mg	Sód	341,84	Sód	2338,6	Sód	2328,5	Sód	2406,2	Sód	417,6	

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