

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
poniedziałek 05 maja 2025											
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g						
		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
		Szynka dębowa drobiowa 60g	60g	Szynka dębowa drobiowa 60g	60g						
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
	II										
OBIAD		Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seler/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seler/	350g						
		Gulasz z udźca z indyka (d) 150g *gluten/*mleko/*seler/	150g	Gulasz z udźca z indyka (d) 150g *gluten/*mleko/*seler/	150g						
		Kasza jęczmienna (g) 150g	150g	Kasza jęczmienna (g) 180g	180g						
		Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g						
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
Podwiec zorek											
KOLACJA	I	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
		Schab biały 60g *soja/	60g	Schab biały 60g *soja/	60g						
		Pomidor 100g	100g	Pomidor 100g	100g						
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g						
	II	Kanapka razowa z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g						
*											
kcal	Energia	1535,89	Energia	1781,69							
g	Białko	88,4744	Białko	93,5144							
g	Tłuszcz	50,4235	Tłuszcz	54,7635							
g	Kwasy Nasycone	15,9425	Kwasy Nasycone	16,1225							
g	Węglowodany ogółem	180,432	Węglowodany ogółem	225,432							
g	W tym cukry	13,4965	W tym cukry	14,4965							
g	Błonnik pokarmowy	27,733	Błonnik pokarmowy	33,533							
mg	Sód	981,017	Sód	1256							

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 06 maja 2025										
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Skyr szt. *mleko/	140g						
			Szynka krucha 60g *soja/	60g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
			Pomidor 50g	50g	Szynka krucha 30g *soja/	30g						
			Roszponka	10g	Pomidor 50g	50g						
			masło 10g *mleko/	10g	Roszponka	10g						
			Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g						
					Herbata z cytryną	250g						
	II				Sok wielowarzywny 300ml	300g						
OBIAD		Zupa pomidorowa z makaronem (g) 350ml *gluten/+soja/*mleko/*sele r/	350g	Zupa pomidorowa z makaronem (g) 350ml *gluten/+soja/*mleko/*sele r/	350g							
		Kotlet mielony wieprzowy (p) 100g *gluten/*jaja/	100g	Kotlet mielony wieprzowy (p) 100g *gluten/*jaja/	100g							
		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							
Podwiec zorek												
Kolacja	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
			Pasta z tuńczyka z jogurtem *jaja/*ryby/*mleko/	100g	Pasta z tuńczyka z jogurtem *jaja/*ryby/*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						
	II		Sok wielowarzywny 300ml	300g	Kanapka razowa ze schabem pieczonym 1 szt. *gluten/*soja/*sele r/	80g						
	*											
	kcal	Energia	1464,9	Energia	1820,5							
g	Białko	89,073	Białko	114,76								
g	Tłuszcz	55,779	Tłuszcz	74,899								
g	Kwasy Nasycone	20,653	Kwasy Nasycone	22,863								
g	Węglowodany ogółem	149,38	Węglowodany ogółem	203,58								
g	W tym cukry	17,664	W tym cukry	23,104								
g	Błonnik pokarmowy	21,409	Błonnik pokarmowy	29,009								
mg	Sód	887,98	Sód	1422,5								

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											
środa 07 maja 2025											
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Serek wiejski 1 szt.	200g						
		Parówki z indyka (g) 1 szt.	35g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
		Ketchup 1 szt.	1g	Parówki z indyka (g) 2 szt.	70g						
		Papryka 50g	50g	Ketchup 1 szt.	1g						
		Rukola 20g	20g	Papryka 50g	50g						
		masło 10g *mleko/	10g	Rukola 20g	20g						
		Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g						
				Herbata z cytryną	250g						
	II										
OBIAD		Manna na rosole (g) 350ml *gluten/*seler/	350g	Manna na rosole (g) 350ml *gluten/*seler/	350g						
		Wątróbka drobiowa z cebulką (s) *gluten/	150g	Wątróbka drobiowa z cebulką (s) *gluten/	150g						
		Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
		Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g						
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
	Podwieczorek										
KOLACJA	I	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
		Szynka z piersi indyka 60g	60g	Szynka z piersi indyka 60g	60g						
		Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g						
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g						
	II	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g						

*											
kcal	Energia	1479,89	Energia	1817,34							
g	Białko	77,1924	Białko	106,272							
g	Tłuszcz	67,84	Tłuszcz	83,19							
g	Kwasy Nasycone	19,0632	Kwasy Nasycone	20,6932							
g	Węglowodany ogółem	139,799	Węglowodany ogółem	159,289							
g	W tym cukry	23,083	W tym cukry	27,708							
g	Błonnik pokarmowy	24,638	Błonnik pokarmowy	26,918							
mg	Sód	1298,41	Sód	1575,51							

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 Żywnienia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie												
DZIAŁ ŻYWIENIA												
czwartek 08 maja 2025												
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I		Kefir szt. *mleko/	200g	Kefir szt. *mleko/	200g						
			Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
			Pasta z jaj z awokado i szczypiorkiem 50g *jaja/	50g	Pasta z jaj z awokado i szczypiorkiem *jaja/	100g						
			Mix sałat z oliwą	60g	Mix sałat z pomidorkami	60g						
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
	II				Jabłko 1szt.	180g						
OBİAD		Zupa buraczkowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa buraczkowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g							
		Pierogi z mięsem (g) 5 szt.	80g	Pierogi z mięsem (g) 5 szt.	80g							
		Surówka koperkowa *jaja/*gorczyca/	150g	Kompot 250ml	250g							
		Kompot 250ml	250g	Surówka koperkowa *jaja/*gorczyca/	150g							
Podwiec zerek												
Kolacja	I		Salatka z kaszą bulgur, ogórkiem, suszonymi pomidorami, soczewicą, serem typu feta i szynką *gluten/*mleko/*gorczyca/	250g	Salatka z kaszą bulgur, ogórkiem, suszonymi pomidorami, soczewicą, serem typu feta i szynką *gluten/*mleko/*gorczyca/	250g						
			Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g						
	II		Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g	Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g						
	*											
	kcal		Energia	1715,7	Energia	1916,4						
g		Białko	81,053	Białko	90,948							
g		Tłuszcz	73,694	Tłuszcz	81,784							
g		Kwasy Nasycone	13,56	Kwasy Nasycone	15,66							
g		Węglowodany ogółem	175,34	Węglowodany ogółem	199,31							
g		W tym cukry	36,247	W tym cukry	40,422							
g		Błonnik pokarmowy	22,293	Błonnik pokarmowy	26,523							
mg		Sód	1294,4	Sód	1399,7							

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. 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 09 maja 2025												
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g							
		Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g							
		Schab biały 60g *soja/	60g	Schab biały 60g *soja/	60g							
		Rzodkiewka 50g	50g	Pomidor 50g	50g							
		Pomidor 50g	50g	masło 10g *mleko/	10g							
		masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g							
		Herbata z cytryną	250g	Rzodkiewka 50g	50g							
	II			Serek wiejski 1 szt.	200g							
OBİAD		Zupa neapolitańska z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*mleko/*se or/	350g	Zupa neapolitańska z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*mleko/*se or/	350g							
		Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g							
		Ryż z warzywami (g) 200g	200g	Ryż z warzywami (g) 200g	200g							
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g							
Podwiec zerek												
KOLACJA	I	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g							
		Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g							
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g							
		Kiełki	5g	Kiełki	5g							
		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	1523,9	Energia	1793,8							
g	Białko	99,439	Białko	123,27								
g	Tłuszcz	63,102	Tłuszcz	73,552								
g	Kwasy Nasycone	14,688	Kwasy Nasycone	14,778								
g	Węglowodany ogółem	137,88	Węglowodany ogółem	156,88								
g	W tym cukry	19,535	W tym cukry	23,985								
g	Błonnik pokarmowy	17,424	Błonnik pokarmowy	19,704								
mg	Sód	928,41	Sód	1205,5								

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 Żywnia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

		Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie										
		DZIAŁ ŻYWIENIA										
		sobota 10 maja 2025										
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
I SNIADANIE		Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g							
		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g							
		Kiełbasa żywiecka 60g	60g	Polędwica sopocka 60g *soja/	60g							
		Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g							
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g							
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g							
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g							
II				Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g							
OBIAD		Zupa brokułowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa brokułowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g							
		Sos carbonara z warzywami i kiełbasą drobiową(d) *gluten/*mleko/*seler/	250g	Sos carbonara z warzywami i kiełbasą drobiową(d) *gluten/*mleko/*seler/	250g							
		Makaron pełnoziarnisty (g) 100g *gluten/*soja/	100g	Makaron pełnoziarnisty (g) 100g *gluten/*soja/	100g							
		Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g	Surówka z marchewką i jabłkiem 150g	150g							
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g							
Podwiecz- zorek												
Kolacja		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g							
		Pasztet drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko /*seler/	100g	Pasztet drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko /*seler/	100g							
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g							
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g							
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g							
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g							
II		Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g							
*												
kcal	Energia	1635	Energia	1789,27								
g	Białko	95,0784	Białko	105,438								
g	Tłuszcz	60,9855	Tłuszcz	54,5355								
g	Kwasy Nasycone	20,679	Kwasy Nasycone	16,424								
g	Węglowodany ogółem	175,084	Węglowodany ogółem	215,534								
g	W tym cukry	33,2055	W tym cukry	36,0055								
g	Błonnik pokarmowy	24,31	Błonnik pokarmowy	28,87								
mg	Sód	1315,59	Sód	2123,59								

*											
kcal	Energia	1635	Energia	1789,27							
g	Białko	95,0784	Białko	105,438							
g	Tłuszcz	60,9855	Tłuszcz	54,5355							
g	Kwasy Nasycone	20,679	Kwasy Nasycone	16,424							
g	Węglowodany ogółem	175,084	Węglowodany ogółem	215,534							
g	W tym cukry	33,2055	W tym cukry	36,0055							
g	Blonnik pokarmowy	24,31	Blonnik pokarmowy	28,87							
mg	Sód	1315,59	Sód	2123,59							

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 dan kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywnia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

		Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie										
		DZIAŁ ŻYWIENIA										
		niedziela 11 maja 2025										
DIETA			Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet 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 60g *gluten/	60g						
			Jajko gotowane 1 szt. *jaja/	70g	Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g						
			Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
			Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
II												
OBIAD		Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g	Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g							
		Eskalopek drobiowy pieczony 100g *gluten/*jaja/	100g	Eskalopek drobiowy pieczony 100g *gluten/*jaja/	100g							
		Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g							
		Surówka z pore 150g *jaja/*gorczyca/	150g	Surówka z pore 150g *jaja/*gorczyca/	150g							
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g							
Podwieczorek												
I	KOLACJA		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
			Parówki cielęce 2 szt. *gorczyca/	60g	Parówki cielęce (g) 3 szt. *gorczyca/	90g						
			Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g						
			Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g						
			Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g						
II		Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g							
*												
kcal		Energia	1568,1	Energia	1813,1							
g		Białko	81,273	Białko	95,453							
g		Tłuszcz	66,617	Tłuszcz	79,557							
g		Kwasy Nasycone	19,766	Kwasy Nasycone	23,996							
g		Węglowodany ogółem	161,59	Węglowodany ogółem	178,18							
g		W tym cukry	22,658	W tym cukry	23,318							
g		Błonnik pokarmowy	20,588	Błonnik pokarmowy	22,868							
mg		Sód	881,21	Sód	1117							

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skonopiaki; 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 Żywnia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko