

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 Żywnia.

Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
środa 25 czerwca 2025											
DIETA	Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwopryswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
I	SNIADANIE	Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sezamu/	100g	Jogurt smakowy szt. *mleko/	150g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem koperkowy 500ml *mleko/*seler/	500g
		Hummus gotowy 115g *ziarna_sezamu/	115g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g		
		Pomidor 100g	100g	Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/	100g	Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g		
		Margaryna 10g	10g	Pomidor 100g	100g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
				Herbata z cytryną	250g						
II		Kisiel 250ml	250g	Serek wiejski 1 szt.	200g	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną z indyka 1 szt. *gluten/	80g	Kefir szt. *mleko/	200g
OBİAD		Zupa krem z dyni (g) 350ml *mleko/	350g	Zupa krem z dyni (g) 350ml *mleko/	350g	Zupa krem z dyni (g) b/s 350ml *mleko/	350g	Zupa krem z dyni (g) b/s 350ml *mleko/	350g	Zupa krem dyniowy 500ml *gluten/*mleko/*seler/	500g
		Danie wegetariańskie 100g *gluten/*soja/	100g	Filet z kurczaka soute (d) 100g *gluten/	100g	Filet z kurczaka soute (d) b/s 100g *gluten/	100g	Filet z kurczaka soute (d) b/s 100g *gluten/	100g		
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g		
		Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g	Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g	Mizeria z koperkiem 150g	150g	Mizeria z koperkiem 150g	150g		
		Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g		
Podwieczorek						Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Kisiel 250ml	250g
Kolacja	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 dyniowy 500ml *gluten/*mleko/*seler/	500g
		Wędlina wegetariańska 90g	90g	Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z tuńczyka z jogurtem *jaja/*ryby/*mleko/	100g	Pasta z tuńczyka z jogurtem *jaja/*ryby/*mleko/	100g		
		Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g		
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
		Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g		
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g						
II		Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g

kcal	Energia	1991,86	Energia	2095,73	Energia	1976,28	Energia	2063,13	Energia	2124,4
g	Białko	50,3004	Białko	128,531	Białko	111,26	Białko	126,205	Białko	92,092
g	Tłuszcz	80,4185	Tłuszcz	82,1417	Tłuszcz	64,5565	Tłuszcz	71,7415	Tłuszcz	69,646
g	Kwasy Nasycone	23,383	Kwasy Nasycone	22,173	Kwasy Nasycone	18,394	Kwasy Nasycone	21,334	Kwasy Nasycone	31,445
g	Węglowodany ogółem	233,639	Węglowodany ogółem	213,61	Węglowodany ogółem	236,619	Węglowodany ogółem	216,399	Węglowodany ogółem	285,27
g	W tym cukry	42,6395	W tym cukry	27,6498	W tym cukry	27,8695	W tym cukry	26,1245	W tym cukry	92,727
g	Blonnik pokarmowy	31,349	Blonnik pokarmowy	20,2501	Blonnik pokarmowy	24,145	Blonnik pokarmowy	35,885	Blonnik pokarmowy	22,613
mg	Sód	141,356	Sód	1529,89	Sód	1766,85	Sód	1833,5	Sód	466,72

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 alergeny; (+) 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

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 Żywnia.
Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie												
DZIAŁ ŻYWIENIA												
sobota 28 czerwca 2025												
DIETA		Dieta niskobiałkowa		Dieta bogatobiałkowa		Dieta dializowana/bezsolna		Dieta z ograniczeniem łatwoprzyswajalnych węglowodanów dializowana		Dieta płynna wzmocniona/ papkowata		
SNIADANIE	I		Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sezamu/	100g	Kasza jaglana na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g
			Wędlina wegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Herbata z cytryną	250g
			Pomidor 100g	100g	Schab pieczony 30g *mleko/	30g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g		
			Margaryna 10g	10g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sezamu/	115g	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 bezglutenowa z dżemem 1 szt. *soja/+ziarna_sezamu/	80g			Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa jajkiem DZ 1szt. *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Serek homogenizowany waniliowy 1 szt. *mleko/	150g
OBİAD		Łazanki b/g z mięsem mielonym z warzywami (d) 350g	350g	Zupa z fasolką szparagową (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa z fasolką szparagową (g) b/s 350ml	350g	Zupa z fasolką szparagową (g) b/s 350ml	350g	Zupa krem z fasolki 500ml *mleko/	500g	
		Zupa z fasolką szparagową (g) b/m 350ml *seler/	350g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami (d) 350g *gluten/+soja/	350g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami (d) b/s 250g *gluten/+soja/	250g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami (d) b/s 250g *gluten/+soja/	250g	Kompot	250g	
		Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g	Kompot	250g			
				Banan 1szt.	120g	Jabłko 1szt.	180g	Jabłko 1szt.	180g			
Podwieczorek					Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g				
KOLACJA	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 jarzynowy 500ml *mleko/	500g
			Wędlina wegetariańska 90g	90g	Twarożek z suszonymi pomidorami *mleko/	100g	Twarożek z z ziołami *mleko/	100g	Twarożek z z ziołami *mleko/	100g	Herbata rumiankowa	250g
			Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g		
			Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g		
			Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g		
			Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g						
	II		Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Sok wielowarzywny 300ml	300g
kcal	Energia	2157,36	Energia	2345,57	Energia	2118,79	Energia	2145,24	Energia	2056,8		
g	Białko	66,5424	Białko	113,344	Białko	114,674	Białko	117,564	Białko	103,01		
g	Tłuszcz	86,3255	Tłuszcz	76,0655	Tłuszcz	58,819	Tłuszcz	64,229	Tłuszcz	69,126		
g	Kwasy Nasycone	38,333	Kwasy Nasycone	22,833	Kwasy Nasycone	20,214	Kwasy Nasycone	21,684	Kwasy Nasycone	16,966		
g	Węglowodany ogółem	270,132	Węglowodany ogółem	272,193	Węglowodany ogółem	283,205	Węglowodany ogółem	263,87	Węglowodany ogółem	266,61		
g	W tym cukry	28,3275	W tym cukry	31,8775	W tym cukry	33,522	W tym cukry	32,177	W tym cukry	62,042		
g	Błonnik pokarmowy	26,993	Błonnik pokarmowy	32,113	Błonnik pokarmowy	31,917	Błonnik pokarmowy	43,657	Błonnik pokarmowy	29,953		
mg	Sód	217,537	Sód	1104,61	Sód	1588,71	Sód	1683,71	Sód	341,1		

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																																																																																																				
niedziela 29 czerwca 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	Płatki kukurydziane na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Zupa krem jarzynowy 500ml *mleko/	500g																																																																																								
			Wędlina wegetariańska 90g	90g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g	Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g																																																																																										
			Pomidor bez skóry 100g	100g	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g	Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g																																																																																										
			Margaryna 10g	10g	Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																										
			Herbata z cytryną	250g	Pomidor bez skóry 100g	100g	Herbata z cytryną	250g	Herbata czarna b/c	250g																																																																																										
					masło 10g *mleko/	10g																																																																																														
					Herbata z cytryną	250g																																																																																														
	II		Jabłko 1szt.	180g			Kanapka pszenna z domową wędliną z kurczaka 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka razowa z domową wędliną z kurczaka 1 szt. *gluten/	80g	Serek wiejski 1 szt.	200g																																																																																								
OBİAD		Rosół z makaronem (g) (nb) 350ml *gluten/+soja/*seler/	350g	Zupa neapolitańska z makaronem (g) 350ml *gluten/+soja/*mleko/*seler/	350g	Rosół z makaronem (g) b/s 350ml *gluten/+soja/*seler/	350g	Rosół z makaronem (g) b/s 350ml *gluten/+soja/*seler/	350g	Zupa krem neapolitański 500ml *gluten/+soja/*mleko/*seler/	500g																																																																																									
		Kotlet warzywny pieczony 100g *gluten/*soja/	100g	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach 2 szt.	150g	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach b/s 2 szt.	150g	Podudzie z kurczaka pieczone w ziołach b/s 2 szt.	150g																																																																																											
		Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g																																																																																											
		Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g																																																																																											
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g																																																																																											
Podwieczorek				Serek wiejski 1 szt.	200g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g																																																																																											
KOLACJA	I		Chleb bezglutenowy 100g *soja/+ziarna_sezamu/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Zupa krem neapolitański 500ml *gluten/+soja/*mleko/*seler/	500g																																																																																								
			Wędlina wegetariańska 30g	30g	Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g																																																																																										
			Paszтет warzywny 1szt. *soja/*gorczyca/	113g	Parówki cielece (g) 2 szt. *gorczyca/	60g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g																																																																																										
			Pomidor 50g	50g	Ketchup 1 szt.	1g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																										
			Salata 30g	30g	Pomidor 50g	50g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g																																																																																										
			Margaryna 10g	10g	Salata 30g	30g																																																																																														
			Herbata owocowa	250g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																														
					Herbata owocowa	250g																																																																																														
	II	Mus owocowy 1szt.	100g	Serek homogenizowany waniliowy 1 szt. *mleko/	150g	Serek homogenizowany waniliowy 1 szt. *mleko/	150g	Serek wiejski 1 szt.	200g	Serek homogenizowany waniliowy 1 szt. *mleko/	150g																																																																																									
<table><tr><td>kcal</td><td>Energia</td><td>1992,43</td><td>Energia</td><td>2719,28</td><td>Energia</td><td>2121,61</td><td>Energia</td><td>2173,41</td><td>Energia</td><td>2114,6</td></tr><tr><td>g</td><td>Białko</td><td>42,565</td><td>Białko</td><td>130,571</td><td>Białko</td><td>142,878</td><td>Białko</td><td>152,678</td><td>Białko</td><td>104,5</td></tr><tr><td>g</td><td>Tłuszcz</td><td>98,4375</td><td>Tłuszcz</td><td>135,852</td><td>Tłuszcz</td><td>67,6405</td><td>Tłuszcz</td><td>70,748</td><td>Tłuszcz</td><td>116,72</td></tr><tr><td>g</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>52,591</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>48,033</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>20,813</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>20,407</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>32,92</td></tr><tr><td>g</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>229,412</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>245</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>238,617</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>226,285</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>166,07</td></tr><tr><td>g</td><td>W tym cukry</td><td>30,3805</td><td>W tym cukry</td><td>34,8395</td><td>W tym cukry</td><td>39,9275</td><td>W tym cukry</td><td>25,815</td><td>W tym cukry</td><td>40,968</td></tr><tr><td>g</td><td>Błonnik pokarmowy</td><td>25,504</td><td>Błonnik pokarmowy</td><td>20,453</td><td>Błonnik pokarmowy</td><td>24,158</td><td>Błonnik pokarmowy</td><td>34,023</td><td>Błonnik pokarmowy</td><td>13,902</td></tr><tr><td>mg</td><td>Sód</td><td>105,557</td><td>Sód</td><td>1656,57</td><td>Sód</td><td>1710,29</td><td>Sód</td><td>1963,41</td><td>Sód</td><td>556,39</td></tr></table>													kcal	Energia	1992,43	Energia	2719,28	Energia	2121,61	Energia	2173,41	Energia	2114,6	g	Białko	42,565	Białko	130,571	Białko	142,878	Białko	152,678	Białko	104,5	g	Tłuszcz	98,4375	Tłuszcz	135,852	Tłuszcz	67,6405	Tłuszcz	70,748	Tłuszcz	116,72	g	Kwasy Nasycone	52,591	Kwasy Nasycone	48,033	Kwasy Nasycone	20,813	Kwasy Nasycone	20,407	Kwasy Nasycone	32,92	g	Węglowodany ogółem	229,412	Węglowodany ogółem	245	Węglowodany ogółem	238,617	Węglowodany ogółem	226,285	Węglowodany ogółem	166,07	g	W tym cukry	30,3805	W tym cukry	34,8395	W tym cukry	39,9275	W tym cukry	25,815	W tym cukry	40,968	g	Błonnik pokarmowy	25,504	Błonnik pokarmowy	20,453	Błonnik pokarmowy	24,158	Błonnik pokarmowy	34,023	Błonnik pokarmowy	13,902	mg	Sód	105,557	Sód	1656,57	Sód	1710,29	Sód	1963,41	Sód	556,39
kcal	Energia	1992,43	Energia	2719,28	Energia	2121,61	Energia	2173,41	Energia	2114,6																																																																																										
g	Białko	42,565	Białko	130,571	Białko	142,878	Białko	152,678	Białko	104,5																																																																																										
g	Tłuszcz	98,4375	Tłuszcz	135,852	Tłuszcz	67,6405	Tłuszcz	70,748	Tłuszcz	116,72																																																																																										
g	Kwasy Nasycone	52,591	Kwasy Nasycone	48,033	Kwasy Nasycone	20,813	Kwasy Nasycone	20,407	Kwasy Nasycone	32,92																																																																																										
g	Węglowodany ogółem	229,412	Węglowodany ogółem	245	Węglowodany ogółem	238,617	Węglowodany ogółem	226,285	Węglowodany ogółem	166,07																																																																																										
g	W tym cukry	30,3805	W tym cukry	34,8395	W tym cukry	39,9275	W tym cukry	25,815	W tym cukry	40,968																																																																																										
g	Błonnik pokarmowy	25,504	Błonnik pokarmowy	20,453	Błonnik pokarmowy	24,158	Błonnik pokarmowy	34,023	Błonnik pokarmowy	13,902																																																																																										
mg	Sód	105,557	Sód	1656,57	Sód	1710,29	Sód	1963,41	Sód	556,39																																																																																										

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 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