

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie										
DZIAŁ ŻYWIENIA										
poniedziałek 23 czerwca 2025										
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal			0		0	
SNIADANIE	I	Jogurt naturalny 1 szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny 1 szt. *mleko/	150g					
		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		Polędwica sopocka 30g *soja/	30g	Polędwica 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 1 szt. *mleko/	140g					
OBIAD		Zupa kalafiorowa (g) 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa kalafiorowa (g) 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g					
		Bitka schabowa duszona 100g *gluten/	100g	Bitka schabowa duszona 100g *gluten/	100g					
		Sos własny (g) 80g *gluten/*seler/	80g	Sos własny (g) 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										
KOLACJA	I	Makaron pełnoziarnisty z truskawkami i twarogiem *gluten/*soja/*mleko/	350g	Makaron pełnoziarnisty z truskawkami i twarogiem *gluten/*soja/*mleko/	350g					
		Herbata czarna b/c	250g	Herbata czarna b/c	250g					
	II	Kanapka razowa z polędwicą miodową 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g	Kanapka razowa z polędwicą miodową 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g					
kcal	Energia		1618	Energia		1743,68				
g	Białko		107,928	Białko		136,028				
g	Tłuszcz		46,8165	Tłuszcz		63,1165				
g	Kwasy Nasycone		12,531	Kwasy Nasycone		12,801				
g	Węglowodany ogółem		184,183	Węglowodany ogółem		188,983				
g	W tym cukry		20,8965	W tym cukry		25,1965				
g	Błonnik pokarmowy		28,133	Błonnik pokarmowy		28,133				
mg	Sód		1045,89	Sód		1294,69				

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											
wtorek 24 czerwca 2025											
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal			0		0		0
SNIADANIE	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g		Skyr szt. *mleko/	140g				
			Jajecznica ze szczypiorkiem *jaja/	100g		Chleb razowy 30g *gluten/	30g				
			Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g		Jajecznica ze szczypiorkiem *jaja/	100g				
			Pomidor 50g	50g		Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g				
			Papryka 50g	50g		Pomidor 50g	50g				
			masło 10g *mleko/	10g		Papryka 50g	50g				
			Herbata z cytryną	250g		masło 10g *mleko/	10g				
						Herbata z cytryną	250g				
	II										
OBIAD			Zupa barszcz biały (g) 350ml *mleko/*seler/	350g		Zupa barszcz biały (g) 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				
			Kompot	250g		Kompot	250g				
	Podwieczorek										
KOLACJA	I		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				
			Ornki zielone 5 szt	20g		Ornki zielone 5 szt	20g				
			masło 10g *mleko/	10g		masło 10g *mleko/	10g				
			Herbata owocowa	250g		Herbata owocowa	250g				
	II		Kefir szt. *mleko/	200g		Kefir szt. *mleko/	200g				
kcal	Energia			1506,72	Energia			1820			
g	Białko			89,9394	Białko			97,7394			
g	Tłuszcz			72,3645	Tłuszcz			97,2995			
g	Kwasy Nasycone			34,172	Kwasy Nasycone			35,037			
g	Węglowodany ogółem			142,047	Węglowodany ogółem			174,297			
g	W tym cukry			20,1965	W tym cukry			21,7815			
g	Błonnik pokarmowy			22,858	Błonnik pokarmowy			23,403			
mg	Sód			1522,77	Sód			1876,36			

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											
środa 25 czerwca 2025											
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal			0		0		0
SNIADANIE	I	Jogurt smakowy szt. *mleko/	150g	Serek wiejski 1 szt.	200g						
		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
		Domowa wędlina z indyka 30g	30g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g						
		Ogórek małosolny	60g	Ogórek małosolny	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 krem z dyni (g) 350ml *mleko/	350g	Zupa krem z dyni (g) 350ml *mleko/	350g						
		Filet z kurczaka soute (d) 100g *gluten/	100g	Filet z kurczaka soute (d) 100g *gluten/	100g						
		Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
		Mizeria z koperkiem 150g	150g	Mizeria z koperkiem 150g	150g						
		Kompot	250g	Kompot	250g						
	Podwieczorek										
KOLACJA	I	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
		Pasta z tuńczyka *jaja/*ryby/*gorczyca/	100g	Pasta z tuńczyka *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						
	II	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g						
kcal	Energia	1417,29	Energia	1675,69							
g	Białko	88,1426	Białko	117,623							
g	Tłuszcz	58,0677	Tłuszcz	68,3677							
g	Kwasy Nasycone	16,363	Kwasy Nasycone	16,563							
g	Węglowodany ogółem	134,447	Węglowodany ogółem	145,247							
g	W tym cukry	19,9398	W tym cukry	21,9898							
g	Błonnik pokarmowy	19,5581	Błonnik pokarmowy	21,5381							
mg	Sód	958,164	Sód	1212,26							

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 26 czerwca 2025											
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet 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				Gruszka 1szt.	120g					
OBİAD		Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seler/	350g	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków (g) 350ml *seler/	350g						
		Gulasz wieprzowo- wołowy (d) 150g *gluten/*seler/	150g	Gulasz wieprzowo- wołowy (d) 150g *gluten/*seler/	150g						
		Kasza pęczak (g) 100g	100g	Kasza pęczak (g) 100g	100g						
		Surówka z marchewką 150g	150g	Surówka z marchewką 150g	150g						
		Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwiec zorek											
I KOLACJA		Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g						
		Salatka z kapusty pekińskiej z fasolką edamame, pomidorem i kurczakiem *jaja/*mleko/*seler/ *gorczyca/	250g	Salatka z kapusty pekińskiej z fasolką edamame, pomidorem i kurczakiem *jaja/*mleko/*seler/ *gorczyca/	250g						
		Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g						
	II		Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g					
kcal	Energia	1546,4	Energia	1773,6							
g	Białko	100,61	Białko	113,03							
g	Tłuszcz	50,625	Tłuszcz	58,765							
g	Kwasy Nasycone	12,536	Kwasy Nasycone	14,076							
g	Węglowodany ogółem	178,53	Węglowodany ogółem	205,6							
g	W tym cukry	20,271	W tym cukry	24,105							
g	Błonnik pokarmowy	27,349	Błonnik pokarmowy	29,869							
mg	Sód	1073.4	Sód	1170.3							

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. 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											
		piątek 27 czerwca 2025											
DIETA			Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I		Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g							
			Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g							
			Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g	Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g							
			Rukola 20g	20g	Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g							
			masło 10g *mleko/	10g	Rukola 20g	20g							
			Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g							
					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								
		Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g	Ryba pieczona 100g *gluten/*ryby/	100g								
		Ryż al dente 100g	100g	Ryż al dente 150g	150g								
		Marchewka na gęsto (g) 150g	150g	Marchewka na gęsto (g) 150g	150g								
		Kompot	250g	Kompot	250g								
Podwieczerek													
KOLACJA	I		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							
	II		Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g							
	kcal	Energia	1452,59	Energia	1783,79								
g	Białko	84,337	Białko	104,911									
g	Tłuszcz	59,8925	Tłuszcz	65,9455									
g	Kwasy Nasycone	18,0255	Kwasy Nasycone	18,216									
g	Węglowodany ogółem	140,438	Węglowodany ogółem	190,728									
g	W tym cukry	18,4305	W tym cukry	21,8505									
g	Błonnik pokarmowy	22,379	Błonnik pokarmowy	26,022									
mg	Sód	996,727	Sód	1343,63									

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 Żywienia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
sobota 28 czerwca 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 30g *gluten/	30g						
		Schab pieczony 30g *mleko/	30g	Hummus gotowy 115g *ziarna_sezamu/	115g						
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
		Ogórek kiszony 60g	60g	Ogórek kiszony 60g	60g						
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
	II										
OBIAD		Zupa z fasolką szparagową (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa z fasolką szparagową (g) 350ml *mleko/*seler/	350g						
		Łazanki z mięsem mielonym z warzywami (d) 350g *gluten/+soja/	350g	Łazanki z mięsem mielonym z warzywami (d) 350g *gluten/+soja/	350g						
		Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczorek											
Kolacja	I	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	1465,32	Energia	1783							
g	Białko	92,5844	Białko	91,1744							
g	Tłuszcz	52,5105	Tłuszcz	69,3605							
g	Kwasy Nasycone	16,708	Kwasy Nasycone	18,113							
g	Węglowodany ogółem	150,648	Węglowodany ogółem	165,058							
g	W tym cukry	17,9875	W tym cukry	19,4425							
g	Błonnik pokarmowy	23,933	Błonnik pokarmowy	29,338							
mg	Sód	771,257	Sód	782,757							

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											
niedziela 29 czerwca 2025											
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal			0		0		0
SNIADANIE	I		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 (g) 350ml *gluten/+soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa neapolitańska z makaronem (g) 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					
			Tarte buraczki 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g					
			Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
	Podwieczorek										
KOLACJA	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
			Kiełbaski śniadaniowe (g) 1 szt. *gluten/*jaja/*soja/*seler/	50g	Kiełbaski śniadaniowe (g) 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					
	II		Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g					
kcal	Energia		1492,66	Energia		1794					
g	Białko		72,001	Białko		95,556					
g	Tłuszcz		73,2975	Tłuszcz		91,2825					
g	Kwasy Nasycone		19,311	Kwasy Nasycone		24,258					
g	Węglowodany ogółem		137,656	Węglowodany ogółem		145,676					
g	W tym cukry		32,9495	W tym cukry		23,8095					
g	Błonnik pokarmowy		20,858	Błonnik pokarmowy		19,728					
mg	Sód		1050	Sód		1076,9					

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