

		Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
		DZIAŁ ŻYWIENIA											
		poniedziałek 07 lipca 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								
		Domowa wędlina z kurczaka 60g	60g	Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g								
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g								
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g								
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g								
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g								
	II												
OBIAD		Zupa pomidorowa z ryżem (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa pomidorowa z ryżem (g) 350ml *mleko/*seler/	350g								
		Stek pieczony z cebulką 100g *gluten/*jaja/*gorczyca/	100g	Stek pieczony z cebulką 100g *gluten/*jaja/*gorczyca/	100g								
		Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g								
		Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g								
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g								
Podwieczorek													
I KOLACJA		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g								
		Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g								
		Ogórek kiszony 60g	60g	Ogórek kiszony 60g	60g								
		Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g								
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g								
		Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g								
II		Jogurt smakowy szt. *mleko/	150g	Jogurt smakowy szt. *mleko/	150g								
kcal	Energia	1550,09	Energia	1799,89									
g	Białko	99,8621	Białko	99,5221									
g	Tłuszcz	64,362	Tłuszcz	77,542									
g	Kwasy Nasycone	22,7982	Kwasy Nasycone	26,8882									
g	Węglowodany ogółem	142,6	Węglowodany ogółem	173,44									
g	W tym cukry	16,3442	W tym cukry	17,2442									
g	Blonnik pokarmowy	21,5685	Blonnik pokarmowy	26,1285									
mg	Sód	914,782	Sód	1331,38									

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										
		wtorek 08 lipca 2025										
DIETA			Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I SNIADANIE			Skyr szt. *mleko/	140g	Skyr szt. *mleko/	140g						
			Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
			Schab biały 60g *soja/	60g	Schab biały 60g *soja/	60g						
			Rzodkiewka 50g	50g	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						
	II				Jabłko 1szt.	180g						
OBIAD			Zupa dyniowa (g) 350ml *mleko/	350g	Zupa dyniowa (g) 350ml *mleko/	350g						
			Filet z kurczaka soute 100g *gluten/	100g	Filet z kurczaka soute 100g *gluten/	100g						
			Kasza bulgur gotowana 100g *gluten/	100g	Kasza bulgur gotowana 100g *gluten/	100g						
			Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g						
			Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
Podwieczorek												
I KOLACJA			Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
			Ser twarogowy topiony 2szt *mleko/	34g	Szynka z kurczaka gotowanego 30g *mleko/	30g						
			Ogórek 50g	50g	Ser twarogowy topiony 2szt *mleko/	34g						
			Salata 30g	30g	Ogórek 50g	50g						
			masło 10g *mleko/	10g	Salata 30g	30g						
			Herbata owocowa	250g	masło 10g *mleko/	10g						
			Nektarynka	120g	Herbata owocowa	250g						
					Nektarynka	120g						
II		Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g							
kcal		Energia	1534,4	Energia	1734,7							
g		Białko	98,7644	Białko	107,714							
g		Tłuszcz	72,203	Tłuszcz	73,973							
g		Kwasy Nasycone	19,7492	Kwasy Nasycone	20,0792							
g		Węglowodany ogółem	156,022	Węglowodany ogółem	193,562							
g		W tym cukry	25,636	W tym cukry	30,426							
g		Błonnik pokarmowy	26,91	Błonnik pokarmowy	32,79							
mg		Sód	638,446	Sód	779,986							

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 09 lipca 2025											
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I	SNIADANIE		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
			Filet wędzony z indyka 30g	30g	Filet wędzony z indyka 60g	60g					
			Mix sałat z pomidorkami i oliwą	60g	Mix sałat z pomidorkami i oliwą	60g					
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
			Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
					Oliwki zielone 5 szt.	20g					
II					Kefir szt. *mleko/	200g					
I	OBIAD		Rosół z zacierką (g) 350ml *gluten/*jaja/*seler/	350g	Rosół z zacierką (g) 350ml *gluten/*jaja/*seler/	350g					
			A'la gołąbek z mięsa i kapusty pekińskiej (d) *jaja/	250g	A'la gołąbek z mięsa i kapusty pekińskiej (d) *jaja/	250g					
			Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g					
			Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
	Podwieczorek										
I	KOLACJA		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g					
			Pasta z jaj ze szpinakiem *jaja/*mleko/*gorczyca/	100g	Pasta z jaj ze szpinakiem *jaja/*mleko/*gorczyca/	100g					
			Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
			Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g					
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
			Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g					
II			Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g					
kcal		Energia	1541,9	Energia	1769,1						
g		Białko	100,83	Białko	114,67						
g		Tłuszcz	61,024	Tłuszcz	68,494						
g		Kwasy Nasycone	21,567	Kwasy Nasycone	24,057						
g		Węglowodany ogółem	150,38	Węglowodany ogółem	175,63						
g		W tym cukry	10,001	W tym cukry	18,501						
g		Błonnik pokarmowy	18,55	Błonnik pokarmowy	21,31						
mg		Sód	1075,9	Sód	1952,6						

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. 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												
czwartek 10 lipca 2025												
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Serek homogenizowany 1 szt. *mleko/	150g						
			Twaróg 50g *mleko/	100g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
			Ogórek 50g	50g	Twaróg 100g *mleko/	100g						
			Kielki	5g	Ogórek 50g	50g						
			masło 10g *mleko/	10g	Kielki	5g						
			Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g						
					Herbata z cytryną	250g						
	II											
OBIAD		Zupa kalafiorowa (g) 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g	Zupa kalafiorowa (g) 350ml *soja/*mleko/*seler/	350g							
		Pierogi ze szpinakiem 8 szt. *gluten/*mleko/	125g	Pierogi ze szpinakiem 8 szt. *gluten/*mleko/	125g							
		Surówka z marchewki z jabłkiem	150g	Surówka z marchewki z jabłkiem	150g							
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g							
Podwieczorek												
Kolacja	I		Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g	Chleb pszenny 75g + chleb razowy 30g *gluten/	100g						
			Parówki cieleńce 3 szt. *gorczyca/	90g	Parówki cieleńce 3 szt. *gorczyca/	90g						
			Ketchup 1 szt.	1g	Ogórek małosolny	60g						
			Ogórek małosolny	60g	Ketchup 1 szt.	1g						
			masło 10g *mleko/	10g	Herbata czarna b/c	250g						
			Herbata czarna b/c	250g								
	II		Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g						
	kcal	Energia	1487,81	Energia	1799,21							
g	Białko	55,9038	Białko	86,0638								
g	Tłuszcz	51,14	Tłuszcz	62,24								
g	Kwasy Nasycone	22,3292	Kwasy Nasycone	17,4192								
g	Węglowodany ogółem	196,257	Węglowodany ogółem	217,537								
g	W tym cukry	26,421	W tym cukry	26,871								
g	Blonnik pokarmowy	22,431	Blonnik pokarmowy	24,711								
mg	Sód	981,727	Sód	1210,43								

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											
piątek 11 lipca 2025											
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Dieta 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						
		Domowa wędlina z indyka 60g	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g						
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
		Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g						
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
II				Serek wiejski 1 szt.	200g						
OBIAD		Zupa buraczkowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa buraczkowa (g) 350ml *mleko/*seler/	350g						
		Ryba duszona 100g w sosie po grecku 150g *gluten/*ryby/*seler/	250g	Ryba duszona 100g w sosie po grecku 150g *gluten/*ryby/*seler/	250g						
		Ryż (dr)180g	180g	Ryż (dr)180g	180g						
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
Podwieczorek											
II KOLACJA		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
		Szynka wiejska 30g	30g	Szynka wiejska 60g *soja/	60g						
		Mix sałat z pomidorkami	50g	Mix sałat z pomidorkami	50g						
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
		Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g						
II		Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g						

kcal	Energia	1636,51	Energia	1908,51							
g	Białko	102,23	Białko	120,04							
g	Tłuszcz	61,4831	Tłuszcz	74,3131							
g	Kwasy Nasycone	11,6432	Kwasy Nasycone	14,6732							
g	Węglowodany ogółem	171,714	Węglowodany ogółem	191,694							
g	W tym cukry	10,2283	W tym cukry	15,0983							
g	Błonnik pokarmowy	20,4812	Błonnik pokarmowy	22,7612							
mg	Sód	942,063	Sód	1176,46							

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 Żywienia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

		Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie									
		DZIAŁ ŻYWIENIA									
		sobota 12 lipca 2025									
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I	SNIADANIE		Skyr szt. *mleko/	140g	Skyr szt. *mleko/	140g					
			Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g					
			Twarożek z suszonymi pomidorami *mleko/	100g	Twarożek z suszonymi pomidorami *mleko/	100g					
			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 koperkowa z ziemniakami 350ml *seler/	350g	Zupa koperkowa z ziemniakami 350ml *seler/	350g						
		Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami	250g	Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami	250g						
		Kasza gryczana 100g	150g	Kasza gryczana 100g	150g						
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
		Jabłko 1szt.	180g	Jabłko 1szt.	180g						
Podwieczorek											
I	Kolacja		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g					
			Polędwica z kurczaka 60g *soja/*seler/	60g	Polędwica z kurczaka 60g *soja/*seler/	60g					
			Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g					
			Salata 30g	30g	Salata 30g	30g					
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
			Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g					
II		Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g						
kcal	Energia	1460,3	Energia	1612,1							
g	Białko	107,66	Białko	111,32							
g	Tłuszcz	55,803	Tłuszcz	56,703							
g	Kwasy Nasycone	15,233	Kwasy Nasycone	15,413							
g	Węglowodany ogółem	171,4	Węglowodany ogółem	201,4							
g	W tym cukry	29,431	W tym cukry	30,331							
g	Błonnik pokarmowy	26,202	Błonnik pokarmowy	30,762							
mg	Sód	1151,8	Sód	1426							

kcal	Energia	1460,3	Energia	1612,1								
g	Białko	107,66	Białko	111,32								
g	Tłuszcz	55,803	Tłuszcz	56,703								
g	Kwasy Nasycone	15,233	Kwasy Nasycone	15,413								
g	Węglowodany ogółem	171,4	Węglowodany ogółem	201,4								
g	W tym cukry	29,431	W tym cukry	30,331								
g	Błonnik pokarmowy	26,202	Błonnik pokarmowy	30,762								
mg	Sód	1151,8	Sód	1426								

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									
		niedziela 13 lipca 2025									
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
I	SNIADANIE	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g						
		Kielbaski białe 2 szt. *soja/	60g	Kielbaski białe 2 szt. *soja/	60g						
		Pomidor 50g	50g	Mini mozzarella 45g *mleko/	45g						
		Ogórek 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
		masło 10g *mleko/	10g	Ogórek 50g	50g						
		Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g						
				Herbata z cytryną	250g						
II				Sok wielowarzywny 300ml	300g						
I	OBIAD	Zupa żurek 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa żurek 350ml *mleko/*seler/	350g						
		Kotlet z indyka 100g *gluten/*jaja/	100g	Kotlet z indyka 100g *gluten/*jaja/	100g						
		Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
		Fasolka szparagowa gotowana b/t 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana b/t 150g	150g						
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g						
Podwieczorek											
I	KOLACJA	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
		Pasta z pieczonego dorsza z jogurtem *jaja/*ryby/*mleko/*gorczyca/	100g	Pasta z pieczonego dorsza z jogurtem *jaja/*ryby/*mleko/*gorczyca/	100g						
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
		Herbata czarna b/c	250g	masło 10g *mleko/	10g						
		masło 10g *mleko/	10g	Herbata czarna b/c	250g						
II		Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g						
kcal	Energia	1474,2	Energia	1738,1							
g	Białko	83,866	Białko	98,326							
g	Tłuszcz	59,695	Tłuszcz	70,495							
g	Kwasy Nasycone	21,454	Kwasy Nasycone	21,544							
g	Węglowodany ogółem	146,91	Węglowodany ogółem	171,3							
g	W tym cukry	15,041	W tym cukry	21,791							
g	Błonnik pokarmowy	27,526	Błonnik pokarmowy	33,406							
mg	Sód	859,61	Sód	1461,4							

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 Żywienia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko