

		Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie									
		DZIAŁ ŻYWIENIA									
		poniedziałek 25 sierpnia 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 30g *gluten/	30g						
		Szynka dębowa drobiowa 30g	30g	Szynka dębowa drobiowa 60g	60g						
		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				Mus owocow-jogurtowy 1szt. *mleko/	100g						
I	OBIAD	Zupa ziemniaczana z pomidorami (g) 350ml *seler/	350g	Zupa ziemniaczana z pomidorami (g) 350ml *seler/	350g						
		Pulpet wieprzowy (g) 100g *gluten/*jaja/	100g	Pulpet wieprzowy (g) 100g *gluten/*jaja/	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	250g	Kompot	250g						
Podwiecznek											
I	KOLACJA	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
		Filet wędzony z indyka 60g	60g	Filet wędzony z indyka 60g	60g						
		Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g	Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g						
		Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 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	1509	Energia	1703,3							
g	Białko	86,375	Białko	95,305							
g	Tłuszcz	59,083	Tłuszcz	64,053							
g	Kwasy Nasycone	20,308	Kwasy Nasycone	23,108							
g	Węglowodany ogółem	155,63	Węglowodany ogółem	182,05							
g	W tym cukry	15,183	W tym cukry	24,573							
g	Błonnik pokarmowy	24,106	Błonnik pokarmowy	27,486							
mg	Sód	1211,1	Sód	1348,2							

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 26 sierpnia 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						
			Szynka z piersi indyka 60g	60g	Szynka z piersi indyka 60g	60g						
			Mix sałat z pomidorkami i pesto *mleko/* orzechy/	60g	Mix sałat z pomidorkami i pesto *mleko/* orzechy/	60g						
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g						
	II											
OBIAD			Zupa krem z białych warzyw (g) 350ml *soja/* mleko/* seler/	350g	Zupa krem z białych warzyw (g) 350ml *soja/* mleko/* seler/	350g						
			Sos bolognese duszony z warzywami i mięsem *seler/	250g	Sos bolognese duszony z warzywami i mięsem *seler/	250g						
			Makaron pełnoziarnisty 100g *gluten/+soja/	100g	Makaron pełnoziarnisty 100g *gluten/+soja/	100g						
			Kompot	250g	Kompot	250g						
			Nektarynka	120g	Nektarynka	120g						
Podwieczerek												
Kolacja	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
			Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g	Pasztet warzywny 1szt. *soja/* gorczyca/	113g						
			Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g						
			Ogórek 50g	50g	Ogórek 50g	50g						
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g						
	II		Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g						
kcal		Energia	1532,8	Energia	1765,7							
g		Białko	113,22	Białko	98,251							
g		Tłuszcz	54,212	Tłuszcz	76,463							
g		Kwasy Nasycone	20,218	Kwasy Nasycone	35,598							
g		Węglowodany ogółem	151,48	Węglowodany ogółem	172,13							
g		W tym cukry	30,741	W tym cukry	32,191							
g		Błonnik pokarmowy	23,239	Błonnik pokarmowy	27,779							
mg		Sód	1366,9	Sód	1460							

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 27 sierpnia 2025										
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0		
SNIADANIE	I		Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g						
			Polędwica sopocka 30g *soja/	30g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g						
			Rzodkiewka 50g	50g	Polędwica sopocka 60g *soja/	60g						
			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										
OBİAD			Barszcz czerwony (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Barszcz czerwony (g) 350ml *mleko/*seler/	350g						
			Kotlet pożarski pieczony 100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Kotlet pożarski pieczony 100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g						
			Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
			Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g						
			Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczerek												
Kolacja	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
			Pasta z makreli z jogurtem 50g *jaja/*ryby/*mleko/	50g	Pasta z makreli *jaja/*ryby/*mleko/*gorczyca/	100g						
			Salata 30g	30g	Salata 30g	30g						
			Ogórek małosolny	60g	Ogórek małosolny	60g						
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g						
			Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g						
	II		Mus owocowo- jogurtowy 1szt. *mleko/	100g	Mus owocowo- jogurtowy 1szt. *mleko/	100g						
kcal		Energia	1437,54		Energia	1806,56						
g		Białko	78,7875		Białko	105,223						
g		Tłuszcz	59,0915		Tłuszcz	76,7665						
g		Kwasy Nasycone	21,674		Kwasy Nasycone	21,784						
g		Węglowodany ogółem	149,538		Węglowodany ogółem	174,45						
g		W tym cukry	23,5555		W tym cukry	25,3455						
g		Błonnik pokarmowy	24,5841		Błonnik pokarmowy	26,8711						
mg		Sód	1546,3		Sód	2512,25						

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											
czwartek 28 sierpnia 2025											
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal			0		0		0
I	SNIADANIE		Serek wiejski 1 szt.	200g	Serek wiejski 1 szt.	200g					
			Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
			Kielbasa krotoszyńska 30g *soja/	30g	Kielbasa krotoszyńska 60g *soja/	60g					
			Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
			Szpinak baby 20g	20g	Szpinak baby 20g	20g					
			masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
			Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
II					Kefir szt. *mleko/	200g					
OBIAD			Zupa koperkowa z ziemniakami (g) 350ml *seler/	350g	Zupa koperkowa z ziemniakami (g) 350ml *seler/	350g					
			Strogonow ze schabu duszony z warzywami 250g *gluten/	250g	Strogonow ze schabu duszony z warzywami 250g *gluten/	250g					
			Ryż al dente 100g	100g	Ryż al dente 100g	100g					
			Jabłko 1szt.	180g	Jabłko 1szt.	180g					
			Kompot	250g	Kompot	250g					
Podwieczorek											
I	KOLACJA		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
			Salatka jarzynowa 100g *jaja/*gorczyca/	200g	Salatka jarzynowa 200g *jaja/*gorczyca/	200g					
			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	1591,31	Energia	1897,21						
g		Białko	78,404	Białko	91,004						
g		Tłuszcz	68,8235	Tłuszcz	87,4235						
g		Kwasy Nasycone	15,1345	Kwasy Nasycone	19,5945						
g		Węglowodany ogółem	164,818	Węglowodany ogółem	185,638						
g		W tym cukry	18,7545	W tym cukry	27,5345						
g		Błonnik pokarmowy	22,946	Błonnik pokarmowy	24,246						
mg		Sód	699,265	Sód	776,065						

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skoruplaki; 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 29 sierpnia 2025												
DIETA			Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		0		0	
SNIADANIE	I		Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Serek homogenizowany 1 szt. *mleko/	150g						
			Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g						
			Parówki cielęce 2 szt. *gorczyca/	60g	Parówki cielęce 3 szt. *gorczyca/	90g						
			Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g						
			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						
OBIAD	I		Zupa krupnik (g) 350ml *seler/	350g	Zupa krupnik (g) 350ml *seler/	350g						
			Ryba soute 100g *gluten/*ryby/	100g	Ryba soute 100g *gluten/*ryby/	100g						
			Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g						
			Surówka z zielonym ogórkiem 150g *mleko/	150g	Surówka z zielonym ogórkiem 150g *mleko/	150g						
			Kompot	250g	Kompot	250g						
KOLACJA	I		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g						
			Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g						
			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		Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g							
kcal	Energia		1513	Energia		1842						
g	Białko		80,618	Białko		100,912						
g	Tłuszcz		57,2965	Tłuszcz		77,1795						
g	Kwasy Nasycone		18,938	Kwasy Nasycone		21,116						
g	Węglowodany ogółem		173,121	Węglowodany ogółem		191,98						
g	W tym cukry		21,7695	W tym cukry		22,2195						
g	Błonnik pokarmowy		21,102	Błonnik pokarmowy		23,625						
mg	Sód		798,402	Sód		960,402						

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 30 sierpnia 2025										
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta 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					
		Szynka wiejska 30g *gluten/*soja/*seler/	30g	Szynka wiejska 30g *gluten/*soja/*seler/	30g					
		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					
				Serek wiejski 1 szt.	200g					
	II									
OBIAD		Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g	Zupa jarzynowa (g) 350ml	350g					
		Gulasz drobiowy duszony 150g *gluten/*mleko/*seler/	150g	Gulasz drobiowy duszony 150g *gluten/*mleko/*seler/	150g					
		Kasza gryczana 100g	150g	Kasza gryczana 100g	150g					
		Brokuł gotowany 150g	150g	Brokuł gotowany 150g	150g					
		Kompot	250g	Kompot	250g					
Podwieczorek										
Kolacja	I	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g					
		Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g					
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g					
		Kielki	5g	Kielki	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	1345,52	Energia	1615,42					
g		Białko	96,1564	Białko	119,986					
g		Tłuszcz	44,8135	Tłuszcz	55,2635					
g		Kwasy Nasycone	16,493	Kwasy Nasycone	16,583					
g		Węglowodany ogółem	138,697	Węglowodany ogółem	157,697					
g		W tym cukry	29,0895	W tym cukry	33,5395					
g		Błonnik pokarmowy	23,753	Błonnik pokarmowy	26,033					
mg		Sód	715,027	Sód	992,127					

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 31 sierpnia 2025										
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Dieta ubogoenergetyczna 1800 kcal			0		0	
I SNIADANIE		Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g					
		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		Szynka zapiekana na maśle 60g *mleko/	60g	Szynka zapiekana na maśle 60g *mleko/	60g					
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g					
		Oliwki zielone 5 szt.	20g	Oliwki zielone 5 szt.	20g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g					
				Mus owocowy 1szt.	100g					
II SNIADANIE										
OBIAD		Zupa pomidorowa z ryżem (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa pomidorowa z ryżem (g) 350ml *mleko/*seler/	350g					
		Roladka drobiowa z sosem szpinakowym (d) 150g *jaja/*mleko/	150g	Roladka drobiowa z sosem szpinakowym (d) 150g *jaja/*mleko/	150g					
		Ziemniaki gotowane 100g	100g	Ziemniaki gotowane 100g	100g					
		Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Surówka żydowska 150g	150g					
		Kompot	250g	Kompot	250g					
KOLACJA		Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g					
		Kiełbaski białe 2 szt. *soja/	60g	Kiełbaski białe 3 szt. *soja/	90g					
		Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g					
		Papryka 50g	50g	Papryka 50g	50g					
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g					
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g					
		Kiwi 1szt.	75g	Kiwi 1szt.	75g					
II KOLACJA		Mus owocowy 1szt.	100g	Kanapka razowa z twarogiem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g					
kcal	Energia	1378,13		Energia	1727,73					
g	Białko	90,1077		Białko	92,0527					
g	Tłuszcz	49,2515		Tłuszcz	51,1065					
g	Kwasy Nasycone	13,942		Kwasy Nasycone	17,012					
g	Węglowodany ogółem	152,09		Węglowodany ogółem	198,875					
g	W tym cukry	26,4607		W tym cukry	23,2157					
g	Błonnik pokarmowy	25,4565		Błonnik pokarmowy	29,0415					
mg	Sód	1274,31		Sód	1577,11					

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