

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie												
DZIAŁ ŻYWIENIA												
poniedziałek 13 października 2025												
DIETA		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)		Dieta Niskotłuszczowa / Niskocholesterolowa		Dieta cukrzycowa wątrobowa		Dieta rozdrobniona		Dieta ubogoresztkowa		
I	SNIADANIE		Zacierka na mleku (g) 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Zacierka na mleku (g) 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku (g) 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g
			Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny bez skórki 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g
			Szynka dębowa drobiowa 30g	30g	Szynka dębowa drobiowa 30g	30g	Szynka dębowa drobiowa 30g	30g	Pasta z szynki dębowej drobiowej 30g *jaja/*gorczyca/	30g	Szynka dębowa drobiowa 30g	30g
			Serek Śmietankowy 100g *mleko/	100g	Serek Śmietankowy 100g *mleko/	100g	Serek Śmietankowy 100g *mleko/	100g	Serek Śmietankowy 100g *mleko/	100g	Serek Śmietankowy 100g *mleko/	100g
			Salata 30g	30g	Ogórek kiszony 60g	60g	Salata 30g	30g	Pomidor pokrojony w kostkę 100g	100g	Marchewka mini gotowana 50g	50g
			masło 10g *mleko/	10g	Salata 30g	30g	Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
			Herbata z cytryną	250g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g
					Herbata z cytryną	250g	Kefir szt. *mleko/	200g	Kefir szt. *mleko/	200g		
					Kefir szt. *mleko/	200g						
II												
OBIAD		Zupa barszcz czerwony (g) 350ml *seler/	350g	Zupa barszcz czerwony (g) 350ml *seler/	350g	Zupa barszcz czerwony (g) 350ml *seler/	350g	Zupa barszcz czerwony (g) 350ml *seler/	350g	Zupa barszcz czerwony (g) 350ml *seler/	350g	
		Ratatuj duszone z indyka 250	250g	Ratatuj duszone z indyka 250	250g	Ratatuj duszone z indyka 250	250g	Ratatuj duszone z indyka 250	250g	Ratatuj duszone z indyka 250	250g	
		Kasza jęczmienna (g) 180g	180g	Kasza pęczak (g) 150g	150g	Kasza jęczmienna (g) 150g	150g	Kasza jęczmienna (g) (dr) 180g	180g	Kasza bulgur gotowana (dr) 180g *gluten/	180g	
		Banan 1szt.	120g	Kiwi 1szt.	75g	Kompot 250ml	250g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g			Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	
Podmieszaniek												
KOLACJA	I		Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny bez skórki 80g *gluten/	80g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g
			Schab biały 60g *soja/	60g	Schab biały 60g *soja/	60g	Schab biały 60g *soja/	60g	Pasta mięsna ze schabu białego 60g *jaja/*soja/*gorczyca/	60g	Schab biały 60g *soja/	60g
			Pomidor 100g	100g	Papryka 50g	50g	Pomidor 100g	100g	Dynia gotowana rozdrobniona 100g	100g	Dynia gotowana rozdrobniona 100g	100g
			masło 10g *mleko/	10g	Pomidor 50g	50g	Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
			Herbata miętowa	250g	Margaryna 10g	10g	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g
					Herbata miętowa	250g						
	II		Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Kanapka razowa z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka pszenna z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g	Mus ryżowy 1szt. *mleko/	100g
kcal	Energia	2074,3	Energia	2039,4	Energia	1969,2	Energia	2139,8	Energia	2135,5		
g	Białko	114,1	Białko	119,14	Białko	119,85	Białko	118,4	Białko	118,44		
g	Tłuszcz	56,201	Tłuszcz	59,486	Tłuszcz	58,106	Tłuszcz	63,146	Tłuszcz	58,716		
g	Kwasy Nasycone	17,918	Kwasy Nasycone	9,5532	Kwasy Nasycone	9,5982	Kwasy Nasycone	20,286	Kwasy Nasycone	22,126		
g	Węglowodany ogółem	282,39	Węglowodany ogółem	252,65	Węglowodany ogółem	244,61	Węglowodany ogółem	276,32	Węglowodany ogółem	278,13		
g	W tym cukry	36,734	W tym cukry	23,274	W tym cukry	20,334	W tym cukry	50,769	W tym cukry	47,514		
g	Błonnik pokarmowy	25,355	Błonnik pokarmowy	36,28	Błonnik pokarmowy	22,655	Błonnik pokarmowy	26,908	Błonnik pokarmowy	30,655		
mg	Sód	1059	Sód	1574,6	Sód	1510,5	Sód	1060,9	Sód	1104		

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											
wtorek 14 października 2025											
DIETA		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)		Dieta Niskotłuszczowa / Niskocholesterolowa		Dieta cukrzycowa wątrobowa		Dieta rozdrobniona		Dieta ubogoresztkowa	
SNIADANIE	I	Kasza kukurydziana na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Skyr szt. *mleko/	140g	Skyr szt. *mleko/	140g	Kasza kukurydziana na mleku (g) 300ml *mleko/	300g	Kasza kukurydziana na mleku (g) 300ml *mleko/	300g
		Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny bez skórki 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g
		Kiełbasa żywiecka 60g	60g	Kiełbasa żywiecka 60g	60g	Kiełbasa żywiecka 60g	60g	Pasta z żywieckiej 60g *jaja/*gorczyca/	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g
		Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Marchewka gotowana rozdrobniona 100g	100g	Marchewka gotowana rozdrobniona 100g	100g
		Roszkponka	10g	Roszkponka	10g	Roszkponka	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
		masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g				
	II			Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Skyr szt. *mleko/	140g	Skyr szt. *mleko/	140g
OBIAD		Zupa krupnik (g) 350ml *seler/	350g	Zupa krupnik (g) 350ml *seler/	350g	Zupa krupnik (g) 350ml *seler/	350g	Zupa krupnik (g) 350ml *seler/	350g	Zupa krupnik (g) 350ml *seler/	350g
		Kotlet schabowy soute (d) 100g *gluten/	100g	Kotlet schabowy soute (d) 100g *gluten/	100g	Kotlet schabowy soute (d) 100g *gluten/	100g	Kotlet schabowy mielony w sosie (d) 100g *gluten/	100g	Kotlet schabowy mielony w sosie (d) 100g *gluten/	100g
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane puree 180g	180g	Ziemniaki gotowane puree 180g	180g
		Marchewka mini gotowana 150g	150g	Surówka z porem 150g *jaja/*gorczyca/	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g
Podwieczorek											
KOLACJA	I	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny bez skórki 80g *gluten/	80g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g
		Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g	Twarożek z pesto 50g *mleko/*orzechy/	50g	Pasta z pieczeni z indyka 60g *gluten/*jaja/*gorczyca/	60g	Twarożek z pesto 50g *mleko/*orzechy/	50g
		Twarożek z pesto 50g *mleko/*orzechy/	50g	Twarożek z pesto 50g *mleko/*orzechy/	50g	Salata 30g	30g	Twarożek z pesto 50g *mleko/*orzechy/	50g	Pieczeń z indykiem 60g *gluten/	60g
		Salata 30g	30g	Ogórek 50g	50g	Margaryna 10g	10g	Pomidor pokrojony w kostkę 100g	100g	Dynia gotowana 50g	50g
		masło 10g *mleko/	10g	Salata 30g	30g	Herbata owocowa	250g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
		Herbata owocowa	250g	Margaryna 10g	10g			Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g
				Herbata owocowa	250g						
	II	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Kanapka razowa ze schabem pieczonym 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g	Kanapka razowa ze schabem pieczonym 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g	Sok wielowarzywny 300ml	300g	Sok wielowarzywny 300ml	300g
kcal	Energia	2209,9	Energia	2239,2	Energia	2086,2	Energia	2316,7	Energia	2268,1	
g	Białko	117,45	Białko	130,44	Białko	121,53	Białko	137,87	Białko	148,43	
g	Tłuszcz	82,349	Tłuszcz	100,39	Tłuszcz	87,34	Tłuszcz	105,56	Tłuszcz	89,592	
g	Kwasy Nasycone	30,287	Kwasy Nasycone	16,799	Kwasy Nasycone	16,288	Kwasy Nasycone	30,277	Kwasy Nasycone	26,997	
g	Węglowodany ogółem	252,17	Węglowodany ogółem	233,17	Węglowodany ogółem	239,24	Węglowodany ogółem	241,63	Węglowodany ogółem	253,21	
g	W tym cukry	20,672	W tym cukry	21,367	W tym cukry	24,132	W tym cukry	30,337	W tym cukry	33,502	
g	Błonnik pokarmowy	29,687	Błonnik pokarmowy	33,542	Błonnik pokarmowy	29,907	Błonnik pokarmowy	32,068	Błonnik pokarmowy	33,613	
mg	Sód	1217,8	Sód	1450,4	Sód	1630,2	Sód	1298,2	Sód	1402,1	

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. tulin
 (*) 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 15 października 2025														
DIETA		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)			Dieta Niskotłuszczowa / Niskocholesterolowa			Dieta cukrzycowa wątrobowa			Dieta rozdrobniona		Dieta ubogoresztkowa	
SNIADANIE	I	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	Skyr smakowy szt. *mleko/	140g	
		Bułka kajzerka 50g *gluten/	50g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Bułka kajzerka 50g *gluten/	50g	Chleb pszenny bez skórki 60g *gluten/	60g	Bułka kajzerka 50g *gluten/	50g			
		Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Jajecznica ze szczypiorkiem (s) *jaja/	100g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Jajecznica na parze *jaja/	100g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g			
		Jajecznica na parze *jaja/	100g	Papryka 50g	50g	Jajecznica z białek na parze *jaja/	100g	Marchewka gotowana rozdrobniona 100g	100g	Jajecznica na parze *jaja/	100g			
		Rukola 30g	30g	Rukola 20g	20g	Rukola 30g	30g	masło 10g *mleko/	10g	Marchewka gotowana rozdrobniona 100g	100g			
		masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g	masło 10g *mleko/	10g			
		Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g			Herbata z cytryną	250g			
II				Kanapka razowa z serem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Kanapka pszenna z twarogiem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Budyń na mleku roślinnym 250ml *gluten/	250g					
OBIAD		Rosół z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Rosół z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Rosół z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Rosół z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g	Rosół z makaronem (g) 350ml *gluten/*soja/*seler/	350g			
		Kotlet mielony drobiowy (p)100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Kotlet mielony drobiowy (p)100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Kotlet mielony drobiowy (p)100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Kotlet mielony drobiowy (p)100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g	Kotlet mielony drobiowy (p)100g *gluten/*jaja/*mleko/	100g			
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane puree 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g			
		Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	150g	Marchewka mini gotowana 150g	150g			
		Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g			
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g			
Podwieczorek														
KOLACJA	I	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny bez skórki 80g *gluten/	80g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g			
		Szynka z piersi indyka 60g	60g	Szynka z piersi indyka 60g	60g	Szynka z piersi indyka 60g	60g	Pasta z piersi indyka 60g *jaja/*gorczyca/	60g	Szynka z piersi indyka 60g	60g			
		Ser twarogowy w plastrach 45g *mleko/	45g	Ser twarogowy w plastrach 45g *mleko/	45g	Ser twarogowy w plastrach 45g *mleko/	45g	Ser twarogowy w plastrach 45g *mleko/	45g	Ser twarogowy w plastrach 45g *mleko/	45g			
		Pomidor 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor pokrojony w kostkę 100g	100g	Dynia gotowana 50g	50g			
		Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	Salata 30g	30g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g			
		masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g			
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g							
	II		Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Kanapka razowa z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka pszenna z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g	Mus owsianka 1szt. *mleko/	100g		
kcal	Energia	2036,9	Energia	2386,9	Energia	2321,1	Energia	2204,9	Energia	2060,9				
g	Białko	123,92	Białko	135,8	Białko	139,6	Białko	124,01	Białko	120,43				
g	Tłuszcz	75,421	Tłuszcz	85,89	Tłuszcz	79,071	Tłuszcz	79,556	Tłuszcz	75,426				
g	Kwasy Nasycone	23,696	Kwasy Nasycone	19,398	Kwasy Nasycone	14,506	Kwasy Nasycone	23,981	Kwasy Nasycone	23,701				
g	Węglowodany ogółem	216,88	Węglowodany ogółem	262,74	Węglowodany ogółem	264,19	Węglowodany ogółem	247,14	Węglowodany ogółem	223,57				
g	W tym cukry	40,738	W tym cukry	32,172	W tym cukry	29,278	W tym cukry	59,708	W tym cukry	56,308				
g	Błonnik pokarmowy	24,493	Błonnik pokarmowy	41,721	Błonnik pokarmowy	26,713	Błonnik pokarmowy	29,031	Błonnik pokarmowy	27,413				
mg	Sód	2142,5	Sód	2906	Sód	2698,7	Sód	2254,4	Sód	2330,9				

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. 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											
czwartek 16 października 2025											
DIETA		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)		Dieta Niskotłuszczowa / Niskocholesterolowa		Dieta cukrzycowa wątrobowa		Dieta rozdrobniona		Dieta ubogoresztkowa	
SNIADANIE	I	Manna na mleku (g) 300ml *gluten/*mleko/	300g	Kefir szt. *mleko/	200g	Kefir szt. *mleko/	200g	Manna na mleku (g) 300ml *gluten/*mleko/	300g	Manna na mleku (g) 300ml *gluten/*mleko/	300g
		Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny bez skórki 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g
		Parówki z indyka (g) 3 szt.	90g	Parówki z indyka (g) 3 szt.	90g	Mix sałat z oliwą	50g	Pasta z szynki wiejskiej 60g *jaja/*gorczyca/	60g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g
		Ketchup 1 szt.	1g	Ketchup 1 szt.	1g	Parówki z indyka (g) 3 szt.	90g	Dynia gotowana rozdrobniona 100g	100g	Dynia gotowana rozdrobniona 100g	100g
		Mix sałat z pomidorkami i oliwą	50g	Mix sałat z pomidorkami i oliwą	60g	Ketchup 1 szt.	1g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
		Rukola 30g	30g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g
		masło 10g *mleko/	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g				
		Herbata z cytryną	250g								
II			Skyr szt. *mleko/	140g	Kanapka pszenna z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g			
OBIAD		Zupa solferino (g) 350ml	350g	Zupa solferino (g) 350ml	350g	Zupa solferino (g) 350ml	350g	Zupa solferino (g) 350ml	350g	Zupa solferino (g) 350ml	350g
		Zraz wieprzowy (d) 100g *jaja/*seler/	180g	Zraz wieprzowy (d) 100g *jaja/*seler/	180g	Zraz wieprzowy (d) 100g *jaja/*seler/	180g	Zraz wieprzowy mielony (d) 100g *jaja/*seler/	180g	Zraz wieprzowy (d) 100g *jaja/*seler/	180g
		Kasza jęczmienna (g) 180g	180g	Kasza gryczana (g) 150g	150g	Kasza jęczmienna (g) 150g	150g	Sos własny (g) 80g *gluten/*mleko/*seler/	80g	Sos własny (g) 80g *gluten/*mleko/*seler/	80g
		Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g	Ziemniaki gotowane puree 180g	180g	Kasza jęczmienna (g) 180g	180g
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Tarte buraczki 150g	150g	Tarte buraczki 150g	150g
								Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g
Podwieczorek					Skyr szt. *mleko/	140g					
KOLACJA	I	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Chleb razowy 30g *gluten/	30g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g	Chleb pszenny 25g *gluten/	25g
		Salatka z makaronem orzo, kurczakiem i warzywami *gluten/	250g	Salatka z ciemnym makaronem, kurczakiem i warzywami *gluten/*soja/*gorczyca/	250g	Salatka z makaronem orzo, kurczakiem, soczewicą i warzywami *gluten/*gorczyca/	250g	Salatka z makaronem orzo, kurczakiem i warzywami *gluten/	250g	Salatka z makaronem orzo, kurczakiem i warzywami *gluten/	250g
		masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
		Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g	Herbata malinowa	250g
	II	Jogurt smakowy szt. *mleko/	150g	Kanapka razowa z serem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Kanapka pszenna z twarogiem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Jogurt smakowy szt. *mleko/	150g	Jogurt smakowy szt. *mleko/	150g

kcal	Energia	2160	Energia	2368	Energia	2417,1	Energia	2022,3	Energia	2054,6
g	Białko	94,624	Białko	141,48	Białko	149,94	Białko	101,63	Białko	104,92
g	Tłuszcz	85,409	Tłuszcz	104,71	Tłuszcz	96,374	Tłuszcz	73,617	Tłuszcz	69,096
g	Kwasy Nasycone	24,467	Kwasy Nasycone	18,905	Kwasy Nasycone	16,876	Kwasy Nasycone	20,183	Kwasy Nasycone	21,983
g	Węglowodany ogółem	255,5	Węglowodany ogółem	246,52	Węglowodany ogółem	279,35	Węglowodany ogółem	240,97	Węglowodany ogółem	257,01
g	W tym cukry	12,143	W tym cukry	22,873	W tym cukry	32,278	W tym cukry	28,552	W tym cukry	26,448
g	Błonnik pokarmowy	20,312	Błonnik pokarmowy	30,826	Błonnik pokarmowy	24,066	Błonnik pokarmowy	22,183	Błonnik pokarmowy	24,062
mg	Sód	911,66	Sód	1537,1	Sód	1703	Sód	1000,2	Sód	934,5

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. 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																																																																																																											
piątek 17 października 2025																																																																																																											
DIETA		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)		Dieta Niskotłuszczowa / Niskocholesterolowa		Dieta cukrzycowa wątrobowa		Dieta rozdrobniona		Dieta ubogoresztkowa																																																																																																	
SNIADANIE	I	Ryż na mleku 300ml *mleko/	300g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g	Ryż na mleku 300ml *mleko/	300g	Ryż na mleku 300ml *mleko/	300g																																																																																																
		Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny bez skórki 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g																																																																																																
		Szynka dębowa wieprzowa 30g	30g	Szynka dębowa wieprzowa 30g	30g	Szynka dębowa wieprzowa 30g	30g	Pasta z szynki dębowej wieprzowej 30g *jajal/*gorczyca/	30g	Szynka dębowa wieprzowa 30g	30g																																																																																																
		Paszтет warzywny 1szt. *sojal/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *sojal/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *sojal/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *sojal/*gorczyca/	113g	Paszтет warzywny 1szt. *sojal/*gorczyca/	113g																																																																																																
		Pomidor 100g	100g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 100g	100g	Marchewka gotowana rozdrobniona 100g	100g	Marchewka gotowana rozdrobniona 100g	100g																																																																																																
		masło 10g *mleko/	10g	Rzodkiewka 50g	50g	Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																																
		Herbata z cytryną	250g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g																																																																																																
				Herbata z cytryną	250g																																																																																																						
II			Jabłko 1szt.	180g	Jabłko 1szt.	180g	Jogurt naturalny szt. *mleko/	150g																																																																																																			
OBIAŁ		Zupa żurek (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa żurek (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa żurek (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa żurek (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa żurek (g) 350ml *mleko/*seler/	350g																																																																																																
		Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jajal/*ryby/	100g	Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jajal/*ryby/	100g	Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jajal/*ryby/	100g	Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jajal/*ryby/	100g	Kotlet z ryby pieczony 100g *gluten/*jajal/*ryby/	100g																																																																																																
		Ziemniaki gotowane 180g	180g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane 150g	150g	Ziemniaki gotowane puree 180g	180g	Ziemniaki gotowane 180g	180g																																																																																																
		Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Surówka koperkowa *jajal/*gorczyca/	150g	Surówka koperkowa *jajal/*gorczyca/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g																																																																																																
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g																																																																																																
Podwieczorek																																																																																																											
KOLACJA	I	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny bez skórki 80g *gluten/	80g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g																																																																																																
		Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g	Twaróg 100g *mleko/	100g																																																																																																
		Miód 1 szt.	25g	Kielki	5g	Kielki	5g	Miód 1 szt.	25g	Miód 1 szt.	25g																																																																																																
		Kielki	5g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor pokrojony w kostkę 100g	100g	Dynia gotowana 50g	50g																																																																																																
		Pomidor 50g	50g	Margaryna 10g	10g	Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g																																																																																																
		masło 10g *mleko/	10g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g																																																																																																
		Herbata owocowa	250g																																																																																																								
	II																																																																																																										
			Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g	Kanapka razowa z jajkiem 1szt. *gluten/*jajal/*gorczyca/	100g	Kanapka pszenna z twarogiem 1 szt. *gluten/*mleko/	80g	Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g	Serek homogenizowany waniliowy 1szt. *mleko/	100g																																																																																															
<table><tr><td>kcal</td><td>Energia</td><td>2292,4</td><td>Energia</td><td>2344,4</td><td>Energia</td><td>2271</td><td>Energia</td><td>2354,3</td><td>Energia</td><td></td><td>2313,4</td></tr><tr><td>g</td><td>Białko</td><td>115,19</td><td>Białko</td><td>106,97</td><td>Białko</td><td>110,52</td><td>Białko</td><td>118,92</td><td>Białko</td><td></td><td>114,97</td></tr><tr><td>g</td><td>Tłuszcz</td><td>77,061</td><td>Tłuszcz</td><td>89,851</td><td>Tłuszcz</td><td>78,401</td><td>Tłuszcz</td><td>82,086</td><td>Tłuszcz</td><td></td><td>77,186</td></tr><tr><td>g</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>33,18</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>21,862</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>20,372</td><td>Kwasy Nasycone</td><td>33,055</td><td>Kwasy Nasycone</td><td></td><td>33,225</td></tr><tr><td>g</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>286,11</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>271,91</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>284,06</td><td>Węglowodany ogółem</td><td>284,39</td><td>Węglowodany ogółem</td><td></td><td>287,37</td></tr><tr><td>g</td><td>W tym cukry</td><td>52,731</td><td>W tym cukry</td><td>17,976</td><td>W tym cukry</td><td>16,441</td><td>W tym cukry</td><td>59,426</td><td>W tym cukry</td><td></td><td>61,621</td></tr><tr><td>g</td><td>Blonnik pokarmowy</td><td>24,834</td><td>Blonnik pokarmowy</td><td>38,879</td><td>Blonnik pokarmowy</td><td>27,264</td><td>Blonnik pokarmowy</td><td>26,797</td><td>Blonnik pokarmowy</td><td></td><td>28,349</td></tr><tr><td>mg</td><td>Sód</td><td>1197,4</td><td>Sód</td><td>1645,3</td><td>Sód</td><td>1556</td><td>Sód</td><td>1274,1</td><td>Sód</td><td></td><td>1270,4</td></tr></table>												kcal	Energia	2292,4	Energia	2344,4	Energia	2271	Energia	2354,3	Energia		2313,4	g	Białko	115,19	Białko	106,97	Białko	110,52	Białko	118,92	Białko		114,97	g	Tłuszcz	77,061	Tłuszcz	89,851	Tłuszcz	78,401	Tłuszcz	82,086	Tłuszcz		77,186	g	Kwasy Nasycone	33,18	Kwasy Nasycone	21,862	Kwasy Nasycone	20,372	Kwasy Nasycone	33,055	Kwasy Nasycone		33,225	g	Węglowodany ogółem	286,11	Węglowodany ogółem	271,91	Węglowodany ogółem	284,06	Węglowodany ogółem	284,39	Węglowodany ogółem		287,37	g	W tym cukry	52,731	W tym cukry	17,976	W tym cukry	16,441	W tym cukry	59,426	W tym cukry		61,621	g	Blonnik pokarmowy	24,834	Blonnik pokarmowy	38,879	Blonnik pokarmowy	27,264	Blonnik pokarmowy	26,797	Blonnik pokarmowy		28,349	mg	Sód	1197,4	Sód	1645,3	Sód	1556	Sód	1274,1	Sód		1270,4
kcal	Energia	2292,4	Energia	2344,4	Energia	2271	Energia	2354,3	Energia		2313,4																																																																																																
g	Białko	115,19	Białko	106,97	Białko	110,52	Białko	118,92	Białko		114,97																																																																																																
g	Tłuszcz	77,061	Tłuszcz	89,851	Tłuszcz	78,401	Tłuszcz	82,086	Tłuszcz		77,186																																																																																																
g	Kwasy Nasycone	33,18	Kwasy Nasycone	21,862	Kwasy Nasycone	20,372	Kwasy Nasycone	33,055	Kwasy Nasycone		33,225																																																																																																
g	Węglowodany ogółem	286,11	Węglowodany ogółem	271,91	Węglowodany ogółem	284,06	Węglowodany ogółem	284,39	Węglowodany ogółem		287,37																																																																																																
g	W tym cukry	52,731	W tym cukry	17,976	W tym cukry	16,441	W tym cukry	59,426	W tym cukry		61,621																																																																																																
g	Blonnik pokarmowy	24,834	Blonnik pokarmowy	38,879	Blonnik pokarmowy	27,264	Blonnik pokarmowy	26,797	Blonnik pokarmowy		28,349																																																																																																
mg	Sód	1197,4	Sód	1645,3	Sód	1556	Sód	1274,1	Sód		1270,4																																																																																																

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. 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 18 października 2025											
DIETA		Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)		Dieta Niskotłuszczowa / Niskocholesterolowa		Dieta cukrzycowa wątrobowa		Dieta rozdrobniona		Dieta ubogoresztkowa	
I	SNIADANIE	Musli na mleku (g) *gluten/*mleko/*orzechy/	300g	Serek homogenizowany 1 szt. *mleko/	150g	Serek homogenizowany 1 szt. *mleko/	150g	Musli na mleku (g) *gluten/*mleko/*orzechy/	300g	Musli na mleku (g) *gluten/*mleko/*orzechy/	300g
		Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb razowy 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g	Chleb pszenny bez skórki 60g *gluten/	60g	Chleb pszenny 75g *gluten/	75g
		Szynka krucha 60g *soja/	60g	Szynka krucha 60g *soja/	60g	Szynka krucha 60g *soja/	60g	Pasta z szynki kruchej 60g *jaja/*soja/*gorczyca/	60g	Domowa wędlina z indyka 60g	60g
		Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g	Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g	Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g	Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g	Ser twarogowy topiony 1szt *mleko/	17g
		Salata 30g	30g	Ogórek 50g	50g	Salata 30g	30g	Pomidor pokrojony w kostkę 100g	100g	Marchewka mini gotowana 50g	50g
		masło 10g *mleko/	10g	Salata 30g	30g	Margaryna 10g	10g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
		Herbata z cytryną	250g	Margaryna 10g	10g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g	Herbata z cytryną	250g
				Herbata z cytryną	250g						
II				Kefir szt. *mleko/	200g	Kanapka pszenna z szynką dębową 1 szt. *gluten/	80g	Kefir szt. *mleko/	200g		
I	OBIAD	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) 350ml *mleko/*seler/	350g	Zupa szpinakowa z ziemniakami (g) 350ml *mleko/*seler/	350g
		Potrawka z kurczaka z marchewką (d) *mleko/	250g	Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem (d) *mleko/	250g	Potrawka z kurczaka z marchewką (d) *mleko/	250g	Potrawka z kurczaka z marchewką (d) *mleko/	250g	Potrawka z kurczaka z marchewką (d) *mleko/	250g
		Ryż al dente (g) 180g	180g	Ryż al dente (g) 150g	150g	Ryż al dente (g) 150g	150g	Ryż al dente (g) 180g	180g	Ryż al dente (g) 180g	180g
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g
		Banan 1szt.	120g	Śliwka 2 szt.	100g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g	Banan 1szt.	120g
Podwieczorek						Kefir szt. *mleko/	200g				
I	KOLACJA	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb razowy 90g *gluten/	90g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g	Chleb pszenny bez skórki 80g *gluten/	80g	Chleb pszenny 100g *gluten/	100g
		Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/	100g	Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/	100g	Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/	100g	Paszтет drobiowy 100g *gluten/*jaja/*soja/*mleko/*seler/	100g	Domowa wędlina wieprzowa 60g	60g
		Dżem 1 szt.	25g	Papryka 50g	50g	Pomidor 100g	100g	Dżem 1 szt.	25g	Dżem 1 szt.	25g
		Pomidor 100g	100g	Pomidor 50g	50g	Margaryna 10g	10g	Dynia gotowana rozdrobniona 100g	100g	Dynia gotowana rozdrobniona 100g	100g
		masło 10g *mleko/	10g	Margaryna 10g	10g	Herbata rumiankowa	250g	masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g
		Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g			Herbata rumiankowa	250g	Herbata rumiankowa	250g
II		Mus owocowy 1szt.	100g	Kanapka razowa z szynką kruchą 1 szt. *gluten/	80g	Kanapka pszenna z szynką kruchą 1 szt. *gluten/*soja/	80g	Mus owocowy 1szt.	100g	Mus owocowy 1szt.	100g

kcal	Energia	2180,3	Energia	2424,7	Energia	2561,3	Energia	2267,7	Energia	2152,9
g	Białko	108,14	Białko	125,63	Białko	137,43	Białko	113,96	Białko	120,16
g	Tłuszcz	67,274	Tłuszcz	84,299	Tłuszcz	89,944	Tłuszcz	72,819	Tłuszcz	60,854
g	Kwasy Nasycone	24,078	Kwasy Nasycone	16,281	Kwasy Nasycone	19,833	Kwasy Nasycone	26,481	Kwasy Nasycone	24,536
g	Węglowodany ogółem	289,9	Węglowodany ogółem	283,94	Węglowodany ogółem	304,48	Węglowodany ogółem	291,25	Węglowodany ogółem	281,26
g	W tym cukry	42,699	W tym cukry	26,074	W tym cukry	31,994	W tym cukry	56,704	W tym cukry	50,414
g	Blonnik pokarmowy	23,97	Blonnik pokarmowy	37,335	Blonnik pokarmowy	23,25	Blonnik pokarmowy	26,137	Blonnik pokarmowy	28,15
mg	Sód	1104,5	Sód	1776,4	Sód	1763,5	Sód	1083,1	Sód	1259,9

kcal	Energia	2180,3	Energia	2424,7	Energia	2561,3	Energia	2267,7	Energia	2152,9
g	Białko	108,14	Białko	125,63	Białko	137,43	Białko	113,96	Białko	120,16
g	Tłuszcz	67,274	Tłuszcz	84,299	Tłuszcz	89,944	Tłuszcz	72,819	Tłuszcz	60,854
g	Kwasy Nasycone	24,078	Kwasy Nasycone	16,281	Kwasy Nasycone	19,833	Kwasy Nasycone	26,481	Kwasy Nasycone	24,536
g	Węglowodany ogółem	289,9	Węglowodany ogółem	283,94	Węglowodany ogółem	304,48	Węglowodany ogółem	291,25	Węglowodany ogółem	281,26
g	W tym cukry	42,699	W tym cukry	26,074	W tym cukry	31,994	W tym cukry	56,704	W tym cukry	50,414
g	Błonnik pokarmowy	23,97	Błonnik pokarmowy	37,335	Błonnik pokarmowy	23,25	Błonnik pokarmowy	26,137	Błonnik pokarmowy	28,15
mg	Sód	1104,5	Sód	1776,4	Sód	1763,5	Sód	1083,1	Sód	1259,3

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. 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

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 jadłospisze produktów na równoważne energetycznie i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na zyczenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywnia.
Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko