

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
poniedziałek 06 października 2025											
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal		0		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						
		Półdewica sopocka 30g *soja/	30g	Półdewica 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						
				Skyr szt. *mleko/	140g						
	II										
OBİAD	I	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											
Kolecja	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 połędwicą miodową 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g	Kanapka razowa z połędwicą miodową 1 szt. *gluten/*soja/*seler/	80g						
kcal	Energia	1618	Energia	1743,7							
g	Białko	107,93	Białko	136,03							
g	Tłuszcz	46,816	Tłuszcz	63,116							
g	Kwasy Nasycone	12,531	Kwasy Nasycone	12,801							
g	Węglowodany ogółem	184,18	Węglowodany ogółem	188,98							
g	W tym cukry	20,897	W tym cukry	25,197							
g	Błonnik pokarmowy	28,133	Błonnik pokarmowy	28,133							
mg	Sód	1045,9	Sód	1294,7							

kcal	Energia	1618	Energia	1743,7						
g	Białko	107,93	Białko	136,03						
g	Tłuszcz	46,816	Tłuszcz	63,116						
g	Kwasy Nasycone	12,531	Kwasy Nasycone	12,801						
g	Węglowodany ogółem	184,18	Węglowodany ogółem	188,98						
g	W tym cukry	20,897	W tym cukry	25,197						
g	Błonnik pokarmowy	28,133	Błonnik pokarmowy	28,133						
mg	Sód	1045,9	Sód	1294,7						

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 07 października 2025										
DIETA		Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Diet 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							
		Oliwki zielone 5 szt.	20g	Oliwki 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	1506,7	Energia	1820							
g	Białko	69,939	Białko	97,739								
g	Tłuszcz	72,364	Tłuszcz	97,299								
g	Kwasy Nasycone	34,172	Kwasy Nasycone	35,037								
g	Węglowodany ogółem	142,05	Węglowodany ogółem	174,3								
g	W tym cukry	20,197	W tym cukry	21,782								
g	Łonnik pokarmowy	22,858	Łonnik pokarmowy	23,403								
mg	Sód	1522,8	Sód	1876,4								

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 Żywienia.
Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie											
DZIAŁ ŻYWIENIA											
środa 08 października 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 kiszony 60g	60g	Ogórek kiszony 60g	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						
		Salata z jogurtem 150g *mleko/	150g	Salata z jogurtem 150g *mleko/	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	1414,33	Energia	1672,73						
g		Białko	89,2956	Białko	118,776						
g		Tłuszcz	58,2917	Tłuszcz	88,5917						
g		Kwasy Nasycone	18,638	Kwasy Nasycone	18,838						
g		Węglowodany ogółem	133,645	Węglowodany ogółem	144,445						
g		W tym cukry	22,2898	W tym cukry	24,3398						
g		Blonnik pokarmowy	20,3151	Blonnik pokarmowy	22,2951						
mg		Sód	994,939	Sód	1249						

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									
		czwartek 09 października 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						
				Jabłko 1szt.	180g						
II											
OBIAD		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 buraków z cebulką 150g	150g	Surówka z buraków z cebulką 150g	150g						
		Kompot	250g	Kompot	250g						
Podwieczorek											
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	1557,3	Energia	1804,8							
g	Białko	101,07	Białko	113,49							
g	Tłuszcz	54,5	Tłuszcz	63,12							
g	Kwasy Nasycone	12,691	Kwasy Nasycone	14,231							
g	Węglowodany ogółem	172,33	Węglowodany ogółem	203,9							
g	W tym cukry	17,945	W tym cukry	23,76							
g	Błonnik pokarmowy	25,489	Błonnik pokarmowy	29,089							
mg	Sód	994,34	Sód	1092,4							

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. 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 wyminy 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 10 października 2025										
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal			Diet ubogoenergetyczna 1800 kcal			0		0	
I SNIADANIE		Bułka razowa 70g *gluten/	70g	Bułka razowa 70g *gluten/	70g					
		Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g	Jajko gotowane 2 szt. *jaja/	140g					
		Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g	Pomidorki koktajlowe 4 szt	40g					
		Rukola 20g	20g	Rukola 20g	20g					
		masło 10g *mleko/	10g	masło 10g *mleko/	10g					
		Herbata z cytryną	250g	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					
Podwieczorek										
II KOLACJA		Chleb razowy 60g *gluten/	60g	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	1481,6		Energia	1682,6					
g	Białko	86,601		Białko	102,47					
g	Tłuszcz	60,125		Tłuszcz	65,345					
g	Kwasy Nasycone	18,073		Kwasy Nasycone	18,096					
g	Węglowodany ogółem	147,93		Węglowodany ogółem	170,73					
g	W tym cukry	19,72		W tym cukry	21,25					
g	Błonnik pokarmowy	22,622		Błonnik pokarmowy	22,982					
mg	Sód	1045,6		Sód	1160,8					

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 Żywnienia.

Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Olsztynie									
DZIAŁ ŻYWIENIA									
sobota 11 października 2025									
DIETA	Dieta ubogoenergetyczna 1500 kcal		Dieta 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_sesamu/	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	59,3605				
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 12 października 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	I	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					
		Gotowane warzywa 150g *seler/	150g	Gotowane warzywa 150g *seler/	150g					
		Kompot 250ml	250g	Kompot 250ml	250g					
Podwieczorek	I									
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	1517,46	Energia	1742,26					
g		Białko	72,756	Białko	96,686					
g		Tłuszcz	77,8125	Tłuszcz	91,7625					
g		Kwasy Nasycone	22,061	Kwasy Nasycone	26,698					
g		Węglowodany ogółem	129,021	Węglowodany ogółem	129,591					
g		W tym cukry	28,4195	W tym cukry	28,7195					
g		Błonnik pokarmowy	22,238	Błonnik pokarmowy	22,238					
mg		Sód	1006,65	Sód	1102,25					

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. lubin
 (*) produkt zawiera wskazany alergen; (*) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane
 W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka lub kierownika Działu Żywnia.
 Jadłospis sporządzony przez dietetyka – mgr Klaudia Sawko