CZWARTEK 01.01.2026 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką kruchą z fileta i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka z fileta ((**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor, papryka	200 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną	
woda	Butelka

Obiad: Rosół z makaronem, udko z kurczaka pieczone (w piecu konwekcyjno-parowym) z ziemniakami i kapustą pekińską, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Makaron (**gluten**)	30 g
kura	-
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Udko z kurczaka	1 sztuka
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Kapusta pekińska, ogórek, papryka, jogurt Nat. (**mleko**)	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z polędwicą sopocką z dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Rzodkiewka	50 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Sałata zielona	Listki
Polędwica (**soja**, może zawierać:	4plastry-80 g

gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki)	
Ogórek	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny (**mleko**) – 1 sztuka, granola (**gluten**) 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2439 kcal
Białko	117 g
Tłuszcz	91 g (w tym nasycone 35 g- 13% wart. en)
Węglowodany ogółem	30290 g (w tym cukry 32 g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	35 g
Sól	4 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z szynką kruchą z fileta i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka krucha z fileta (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	200 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną	
woda	Butelka

Obiad: : Rosół z makaronem, udko z kurczaka pieczone (w piecu konwekcyjno-parowym) z ziemniakami i mixem sałat z dressingiem ziołowym, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler**, pietruszka)	Po 30 g
Makaron (**gluten**)	30 g

kura	-
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Udko z kurczaka	1 sztuka
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Mix sałat, olej, bazylia, oregano, sok z cytryny	-
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Galaretka jogurtowa z biszkoptowym spodem.	
Galaretka	5 g
Biszkopt (**gluten**)	2 sztuki
Jog Nat (**mleko**)	200 g

Kolacja: Pieczywo z polędwicą i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Sałata zielona	Listki
Polędwica(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4plastry-80 g
Pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny (**mleko**), granola (**gluten**) 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2560 kcal
Białko	121 g
Tłuszcz	95 g (w tym nasycone 38 g- 13%)
Węglowodany ogółem	310 g (w tym cukry 36 g- 5%)
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	4 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z kruchą z fileta i dodatkami, herbata.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka**(mąka pszenna, mąka żytnia**	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka krucha (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Pomidor, papryka	200 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną	
woda	Butelka

Obiad: : Rosół z makaronem, udko z kurczaka pieczone (w piecu konwekcyjno-parowym) z ziemniakami i kapustą pekińską, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Makaron **(gluten**)	30 g
kura	-
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Udko z kurczaka	1 sztuka
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Kapusta pekińska, ogórek, papryka, jogurt Nat. (**mleko**)	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Galaretka jogurtowa z biszkoptowym spodem.	
Galaretka	5 g
Biszkopt (**gluten**)	2 sztuki
Jog Nat **(mleko**)	200 g

Kolacja: Pieczywo z polędwicą i dodatkami, herbata.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Rzodkiewka	50 g

Masło extra (**mleko**)	10 g
Sałata zielona	Listki
Polędwica(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4plastry-80 g
Ogórek	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny (**mleko**) – 1 sztuka, granola (**gluten**)30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2600 kcal
Białko	130 g
Tłuszcz	95 g (w tym nasycone 37 g- 13%)
Węglowodany ogółem	315 g (w tym cukry 30 g - 5%)
Błonnik pokarmowy	42 g
Sól	4 g

DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

1. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
2. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.

3. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

PIĄTEK 02.01.2026 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z pastą twarogową i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka maślana**(mąka pszenna, mąka żytnia)**	1 sztuka
Masło (**mleko**)	10 g
Twaróg, jog Nat (**mleko**)	200 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Sałata	Listki
Pomidor, rzodkiewka, ogórek	200 g
Herbata z cytryną	
woda	Butelka

Obiad: Grysikowa, ryba po grecku, ziemniaki, kapusta kiszona, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna(**gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba (**ryba**)	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Koncentrat pomidorowy, jarzyny	200 g
Ziemniaki	400 g
Kapusta kiszona z dodatkami	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z serkiem do smarowania i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -90 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Sałata zielona	Listki
Serek do smarowania (**mleko**)	2 sztuki
Serek topiony **(mleko**)	100 g – 1szt.
Miód	1 szt.

Ogórek kiszony, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: jogurt owocowy – 1 sztuka (**mleko**)

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2328 kcal
Białko	100 g
Tłuszcz	77 g (w tym nasycone 40 g- 15 % wart. en)
Węglowodany ogółem	310 g (w tym cukry 45 g – 7 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	40 g
Sól	4 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z pastą twarogową i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka maślana**(mąka pszenna, mąka żytnia**	1 sztuka
Masło (**mleko**)	10 g
Twaróg, jog Nat (**mleko**)	200 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Sałata	Listki
Pomidor	200 g
Herbata z cytryną, woda	

Obiad: Grysikowa, ryba po grecku, ziemniaki, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna (**gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba (**ryba**)	150 g
Olej rzepakowy	10 ml

Koncentrat pomidorowy, jarzyny	200 g
Ziemniaki	400 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek	
Banan	1 szt.
Wafle ryżowe	3 szt.

Kolacja: Pieczywo z serkiem do smarowania i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -90 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Sałata zielona	Listki
Serek do smarowania (**mleko**)	2 sztuki
Serek topiony (**mleko**)	100 g – 1szt.
Miód	1 szt.
pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: jogurt owocowy (**mleko**)– 1 sztuka

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2521 kcal
Białko	102 g
Tłuszcz	82 g (nasycone 40g- 14%)
Węglowodany ogółem	350 g (cukry proste – 60 g – 9%)
Błonnik pokarmowy	37 g
Sól	3 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z pastą twarogową i dodatkami, herbata.	
Chleb graham (**mąka pszenna mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka **mąka pszenna mąka żytnia**	1 sztuka
Masło (**mleko**)	10 g

Twaróg, jog Nat. (**mleko**)	200 g
Sałata	Listki
Pomidor, rzodkiewka, ogórek	200 g
Herbata z cytryną.	
woda	Butelka

Obiad: Grysikowa, ryba po grecku, ziemniaki, kapusta kiszona, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna (**gluten)**	30 g
Śmietana 18% **(mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba (**ryba**)	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Koncentrat pomidorowy, jarzyny	200 g
Ziemniaki	400 g
Kapusta kiszona z dodatkami	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: gruszka + kefir (**mleko**)

Kolacja: Pieczywo z serkiem do smarowania i dodatkami, herbata.	
Chleb graham **mąka pszenna mąka żytnia**	3 kromki -90 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Sałata zielona	Listki
Serek do smarowania (**mleko**)	2 sztuki
Serek topiony (**mleko**)	100 g – 1szt.
Ogórek kiszony, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: jogurt naturalny (**mleko**)– 1 sztuka

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2425 kcal
Białko	108 g
Tłuszcz	80 g (nasycone 41g- 15%)
Węglowodany ogółem	329 g (cukry proste – 50 g – 8%)

Błonnik pokarmowy	42 g
Sól	5 g

4. DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

5. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
6. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.
7. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

SOBOTA 03.01.2026 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni **mąka pszenna mąka żytnia**	60 g
Bułka kajzerka **mąka pszenna mąka żytnia**	60 g – 1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Polędwica sopocka (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	80 g – 4 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Papryka	100 g
Ogórek zielony	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną, woda butelka	

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, filet pieczony z cukinią, ziemniaki, kapusta czerwona, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Ryż (może zaw.**gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Koncentrat	15
Filet z kurczaka	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Cukinia	150 g
Ziemniaki	400 g
Kapusta czerwona z dodatkami	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z szynka drobiową, herbata.	
Szynka drobiowa(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo,**	80 g - 4 plastry

gorczycę, seler, dwutlenek siarki)	
Masło extra **(mleko**)	10 g
Pieczywo (**mąka pszenna, mąka żytnia)**	100 g
Sałata zielona, ogórek, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana (**mąka pszenna, mąka żytnia**) – 1 szt.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2240 kcal
Białko	105 g
Tłuszcz	67 g (w tym nasycone 26 g- 10 % wart. en)
Węglowodany ogółem	309 g (w tym cukry 45 g - 8% wart.en)
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	5 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g
Bułka kajzerka (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Polędwica sopocka (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	80 g – 4 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	200 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną, woda	

Obiad Zupa pomidorowa z ryżem, filet pieczony z cukinią, ziemniaki, mix sałat z sosem jogurtowo-koperkowym, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g

Ryż (może zaw. **Gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Koncentrat	15
Filet	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Cukinia	150 g
Ziemniaki	400 g
Mix sałat, jogurt, koperek (**mleko**)	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
PODWIECZOREK:	Maślanka -250 ml (**mleko)**

Kolacja: Pieczywo z szynką drobiową, serkiem twarogowym i dodatkami, herbata.	
Szynka drobiowa(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	80 g - 4 plastry
Masło extra **(mleko**)	10 g
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	90 g – 3 kromki
Sałata zielona, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana (**mąka pszenna, mąka żytnia**)

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2237 kcal
Białko	103 g
Tłuszcz	60 g (w tym nasycone 25 g- 10 %)
Węglowodany ogółem	330 g (w tym cukry 60g – 10%)
Błonnik pokarmowy	32 g
Sól	4,4 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g
Bułka grahamka**(mąka pszenna, mąka żytnia**	60 g – 1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Polędwica sopocka (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	80 g – 4 plastry
Papryka	100 g
Ogórek zielony	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, filet pieczony z cukinią, ziemniaki, kapusta czerwona, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Ryż (może zaw. **Gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Koncentrat	15
Olej rzepakowy	10 ml
Cukinia	150 g
Ziemniaki	400 g
Kapusta czerwona z dodatkami	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

PODWIECZOREK:	Kefir – 1 szt. (**mleko**)

Kolacja: Pieczywo z szynką drobiową i dodatkami, herbata.	
Szynka drobiowa(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	80 g - 4 plastry

Masło extra (**mleko)**	10 g
Chleb graham (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	90 g – 3 kromki
Sałata zielona, ogórek, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny (1szt.) (**mleko**)

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2146 kcal
Białko	105 g
Tłuszcz	64 g (w tym nasycone 25 g – 10%)
Węglowodany ogółem	298 g (w tym cukry 46 g- 8 %)
Błonnik pokarmowy	40 g
Sól	4,7 g

4. DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

5. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez osobę wyznaczoną dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
6. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.

7. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

NIEDZIELA 04.01.2026 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z jajkiem na twardo i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna mąka żytnia**)	3 kromki - 100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Jajko na twardo (**jajko**)	1 szuka
Dżem	30 g – 1 sztuka
Szynka drobiowa gruba (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g – 3 plastry
Ogórek kiszony, rzodkiewka	200 g
Herbata z cytryną, woda	

Obiad: Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie własnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Makaron (**gluten**)	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Kurczak	-
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Schab	150 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15g
Buraki gotowane	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo pastą z sera fety i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra **(mleko)**	10 g
Ser feta, twaróg mielony **(mleko**)	200 g

Szynka krucha z fileta	2 plastry – 40 g
Ogórek, papryka czerwona	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Sałatka makaronowa.	
Makaron (**gluten**)	50 g
Rukola, bazylia, oregano	5 g
Filet z kurczaka pieczony, pomidor	Po 50

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2218 kcal
Białko	133 g
Tłuszcz	69 g (w tym nasycone 26 g- 10 % wart. en)
Węglowodany ogółem	270 g (w tym cukry 40 g- 7% wart. en)
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	6 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z jajkiem na twardo i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki - 100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Jajko na twardo (**jajko**)	1 szuka
Dżem	30 g – 1 sztuka
Szynka drobiowa gruba (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g – 3 plastry
Sałata, pomidor	200 g
Herbata z cytryn, woda	

Obiad: Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie własnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Makaron **(gluten)**	30 g

Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Kurczak	-
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Schab	150 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15g
Buraki gotowane	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: budyń na **mleku** (10 + 300 g)

Kolacja: Pieczywo pastą z sera fety i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Ser feta, twaróg (**mleko**)	200 g
Szynka krucha z fileta (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	2 plastry – 40 g
Pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Sałatka makaronowa.	
Makaron (**gluten**)	50 g
Rukola, bazylia, oregano	5 g
Filet z kurczaka pieczony, pomidor	Po 50

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2412 kcal
Białko	137 g
Tłuszcz	74 g (w tym nasycone 27 g- 11% wart. en)
Węglowodany ogółem	303 g (w tym cukry 41g- 7% wart. en)
Błonnik pokarmowy	33 g

Sól	6 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z jajkiem na twardo i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki - 100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Jajko na twardo (**jajko**)	1 szuka
Szynka drobiowa gruba (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g – 3 plastry
Ogórek kiszony, rzodkiewka	200 g
Herbata z cytryną, woda	

Obiad: Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie własnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Makaron **(gluten)**	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Kurczak	-
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Schab	150 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15g
Buraki gotowane	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: budyń na **mleku** (10 + 300 g)

Kolacja: Pieczywo pastą z sera fety i dodatkami, herbata.	
Chleb graham (**mąka pszenna mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko)**	10 g

Ser feta, twaróg (**mleko**)	200 g
Szynka krucha z fileta (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	2 plastry – 40 g
Ogórek, papryka czerwona	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Sałatka makaronowa.	
Makaron (**gluten)**	50 g
Rukola, bazylia, oregano	5 g
Filet z kurczaka, pomidor	Po 50

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2272 kcal
Białko	140 g
Tłuszcz	74 g (w tym nasycone 28 g- 11 % wart. en)
Węglowodany ogółem	282 g (w tym cukry 39 g- 6 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	34g
Sól	6 g

4. DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

5. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez osobę wyznaczoną dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
6. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na

odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.

7. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

Poniedziałek 05.01.2026 r.

5. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka maślana **(mąka pszenna mąka żytnia)**	1 szt.
Masło extra **(masło)**	10 g
Szynka wieprzowa gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4 plastry -80 g
Dżem	1 szt.
Pomidor, sałata, ogórek	200 g
Herbata z cytryną.	
Woda	Butelka

Obiad: Zupa ryżowa, indyk pieczony, ziemniaki, brokuły gotowane.	
Włoszczyzna (marchew**, seler,** pietruszka)	Po 30 g
Ryż (może zaw. **Gluten**)	30 g
Śmietana 18% **(mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z indyka, zioła	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Brokuły	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z kiełbasą drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra **(mleko**)	10 g
Sałata zielona	Listki
Pomidor, ogórek, rzodkiewka	200 g
Kiełbasa drobiowa (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo,**	3 plastry

gorczycę, seler, dwutlenek siarki)	
Miód	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny **(mleko)** – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2035 kcal
Białko	101 g
Tłuszcz	52 g (w tym nasycone 20 g- 8 % wart. En)
Węglowodany ogółem	303 g (w tym cukry 47g- 8% wart. En)
Błonnik pokarmowy	25 g
Sól	4 g

6. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie Pieczywo z szynką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka maślana **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	1 szt.
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka wieprzowa gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4 plastry -80 g
Dżem	1 szt.
Pomidor, sałata	200 g
Herbata z cytryną.	
Woda	Butelka

Obiad: Zupa ryżowa, indyk pieczony, ziemniaki, brokuły gotowane.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Ryż (może zaw. **Gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g

Filet z indyka, zioła	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Brokuły	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: deserek z kaszy manny z musem jabłkowym.

Mleko	200 ml
Manna **(gluten**)	20 g
Jabłko	100 g

Kolacja: Pieczywo z kiełbasą drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko)**	10 g
Sałata zielona	Listki
Pomidor	200 g
Kiełbasa drobiowa (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Miód	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny (**mleko)** – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2257 kcal
Białko	110 g
Tłuszcz	56 g (w tym nasycone 22 g- 9 % wart. en)
Węglowodany ogółem	341g (w tym cukry 60g- 10% wart. en)
Błonnik pokarmowy	23 g
Sól	4,03 g

7. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z szynką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	1 szt.
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka wieprzowa gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4 plastry -80 g
Pomidor, sałata, ogórek	200 g
Herbata z cytryną.	
Woda	Butelka

Obiad: Zupa ryżowa, indyk pieczony, ziemniaki, brokuły gotowane.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Ryż (może zaw. **Gluten)**	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z indyka, zioła	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Brokuły	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: jabłko

Kolacja: Pieczywo z kiełbasą drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra **(mleko)**	10 g
Sałata zielona	Listki

Pomidor, ogórek, rzodkiewka	200 g
Kiełbasa drobiowa (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny **(mleko**) – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	1972 kcal
Białko	104 g
Tłuszcz	52 g (w tym nasycone 19 g- 8 % wart. en)
Węglowodany ogółem	292 g (w tym cukry 62 g- 9 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	35 g
Sól	5 g

8. DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

8. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
9. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.

10. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

Wtorek 06.01.2026 r.

9. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką gotowaną i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka**(mąka pszenna, mąka żytnia)**	1 szt.
Masło extra (**mleko**)	10 g
Jajko **(jajko**)	1 szt.
Szynka gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Dżem	1 szt.
Ogórek kiszony, sałata, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	
Woda	Butelka

Obiad: Zupa kalafiorowa z zacierką, filet z kurczaka w sosie śmietanowym z ziemniakami, marchewka z groszkiem.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kalafior	50 g
Zacierka (**gluten)**	30 g
Śmietana 18% (**mleko)**	20 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Śmietana (**mleko**)	20 g
Ziemniaki	400 g
Marchewka, groszek	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z pastą z fasoli, szynka drobiowa i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g

Sałata zielona	Listki
Ogórek konserwowy, sałata, papryka	200 g
Fasola biała gotowana, cebula, olej	100 g
Szynka krucha z fileta (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana (**mąka pszenna, mąka żytnia**) - 1 szt.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2306 kcal
Białko	113 g
Tłuszcz	65 g (w tym nasycone 27 g- 10 % wart. En)
Węglowodany ogółem	336 g (w tym cukry 43g- 7% wart. En)
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	7 g

10.DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z szynką gotowaną i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia**	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka **(mąka pszenna, mąka żytnia**	1 szt.
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Dżem	1 szt.
sałata, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	
Woda	Butelka

Obiad: Zupa kalafiorowa z zacierką, filet z kurczaka w sosie śmietanowym z ziemniakami, marchewka z groszkiem.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,**	Po 30 g

pietruszka)	
Kalafior	50 g
Zacierka (**gluten)**	30 g
Śmietana 18% **(mleko)**	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Śmietana (**mleko**)	20 g
Ziemniaki	400 g
Marchewka, groszek	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: mus jabłkowy + banan

Banan	120 g
Jabłko	100 g
Skyr naturalny (**mleko**)	150 g

Kolacja: Pieczywo z szynką drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko)**	10 g
Sałata, pomidor	200 g
Szynka krucha z fileta (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	80 g- 4 plastry.
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana (**mąka pszenna, mąka żytnia)** - 1 szt.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2503 kcal
Białko	115 g
Tłuszcz	64 g (w tym nasycone 28 g- 10% wart. en)
Węglowodany ogółem	384g (w tym cukry 80g- 13% wart. en)
Błonnik pokarmowy	32 g

Sól	7 g

11. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z szynką gotowaną i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham(**mąka pszenna, mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka(**mąka pszenna, mąka żytnia)**	1 szt.
Masło extra **(mąk pszenna, mąka żytnia)**	10 g
Szynka gotowana (**mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 plastry
Ogórek kiszony, sałata, pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	
Woda	Butelka

Obiad: Zupa kalafiorowa z zacierką, filet z kurczaka w sosie śmietanowym z ziemniakami, marchewka z groszkiem,.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kalafior	50 g
Zacierka (**gluten)**	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Śmietana (**mleko**)	20 g
Ziemniaki	400 g
Marchewka, groszek	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: mus jabłkowy + banan

Banan	120 g

Jabłko	100 g
Skyr naturalny (**mleko)**	150 g

Kolacja: Pieczywo z pastą z fasoli, szynka drobiowa i warzywami, herbata.	
Chleb graham(**mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko)**	10 g
Sałata zielona	Listki
Ogórek konserwowy, sałata, papryka	200 g
Fasola biała gotowana, cebula, olej	100 g
Szynka krucha z fileta (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g
Herbata z cytryną.	
Woda	Butelka

II Kolacja: Serek wiejski lekki (**mleko**) - 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2352 kcal
Białko	131 g
Tłuszcz	65 g (w tym nasycone 29 g- 11 % wart. en)
Węglowodany ogółem	327g (w tym cukry 80 g- 13% wart. en)
Błonnik pokarmowy	40 g
Sól	7 g

12.DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.

4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

11. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
12. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.
13. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

ŚRODA 07.01.2026 r.

13.DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką kruchą z kurczaka i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni **(mąk pszenna, mąka żytnia)**	90 g – 3 kromki
Masło extra (**mleko)**	10 g
Szynka krucha(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g – 3 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Papryka/ rzodkiewka	100 g
Ogórek zielony	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Żurek z ziemniakami, schab w sosie pomidorowym z cukinią, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Żurek (gluten, mleko)	5 g
Sól	1 g
Ziemniaki	300 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Koncentrat pomidorowy, śmietana	40 g
Kasza jęczmienna **(jęczmień, gluten**)	70 g
Cukinia	100 g
Biała kapusta z dodatkami	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z pastą twarogową z fetą, pomidorami i ziołami, herbata.	
Ser twarogowy (**mleko)**	120 g
Ser feta (**mleko)**	40 g

Masło extra (**mleko)**	10 g
Pomidor, bazylia, oregano	100 g
Chleb pszenno-żytni **(mąk pszenna, mąka żytnia)**	90 g – 3 kromki
Sałata zielona	Listki,
Miód	30 g – 1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.	
Mleko	200 g
Budyń	10 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2251 kcal
Białko	117 g
Tłuszcz	60 g (w tym nasycone 25 g- 10% wart. en)
Węglowodany ogółem	321 g (w tym cukry 52,5g- 8% wart.en)
Błonnik pokarmowy	25 g
Sól	5 g

14.DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z szynką kruchą z kurczaka i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia)**	90 g – 3 kromki
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka krucha(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g – 3 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Żurek z ziemniakami, schab w sosie pomidorowym z cukinią, kasza jęczmienna, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,**	Po 30 g

pietruszka)	
Żurek (**mleko, gluten)**	5 g
Sól	1 g
Ziemniaki	300 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Koncentrat pomidorowy, śmietana	40 g
Kasza jęczmienna **(jęczmień, gluten**)	70 g
Cukinia	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek:

Kolacja: Pieczywo z pastą twarogową z fetą, pomidorami i ziołami, herbata.	
Ser twarogowy (**mleko**)	120 g
Ser feta (**mleko)**	40 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Pomidor, bazylia, oregano	100 g
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	90 g – 3 kromki
Sałata zielona	Listki,
Miód	30 g – 1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.	
Mleko	200 g
Budyń	10 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2330 kcal
Białko	118 g
Tłuszcz	62 g (w tym nasycone 22g-8%)
Węglowodany ogółem	337 g (w tym cukry 45g- 7%)
Błonnik pokarmowy	23 g
Sól	6 g

15. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z szynką kruchą z kurczaka i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham (**mąk pszenna, mąka żytnia)**	90 g – 3 kromki
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka krucha(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	60 g – 3 plastry
Serek do smarowania (**mleko**)	1 sztuka
Papryka	100 g
Ogórek zielony	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Żurek z ziemniakami, schab w sosie pomidorowym z cukinią, kasza jęczmienna, surówka z białej kapusty, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Żurek **(gluten, mleko**)	5 g
Sól	1 g
Ziemniaki	300 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Koncentrat pomidorowy, śmietana	40 g
Kasza jęczmienna (**jęczmień, gluten**)	70 g
Cukinia	100 g
Biała kapusta z dodatkami	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: tarte jabłko

Kolacja: Pieczywo z pastą twarogową z fetą, pomidorami i ziołami,

herbata.	
Ser twarogowy (**mleko**)	120 g
Ser feta (**mleko)**	40 g
Masło extra (**mleko)**	10 g
Pomidor, bazylia, oregano	100 g
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	90 g – 3 kromki
Sałata zielona	Listki,
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.	
Mleko	200 g
Budyń	10 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2150 kcal
Białko	121 g
Tłuszcz	62 g (w tym nasycone 24g-10%)
Węglowodany ogółem	289 g (w tym cukry 40g-7%)
Błonnik pokarmowy	37 g
Sól	5 g

16.DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

14. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez osobę wyznaczoną dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
15. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.
16. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

CZWARTEK 08.01.2026 r.

4. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką wieprzowa i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąk pszenna, mąka żytnia**)	100 g – 3 kromki
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka wieprzowa gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor, papryka	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa koperkowa z ryżem, udko z kurczaka pieczone (w piecu konwekcyjno-parowym) z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Ryż (może zaw. **Gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	10 g
koperek	50 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Udko z kurczaka	1 sztuka
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Buraki z chrzanem	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z pastą jajeczną z dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąk pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Rzodkiewka	50 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Jaja (jajko)	1,5 szt.

Jogurt Nat, majonez (**mleko, jako**)	30 g
Sałata zielona	Listki
Szynka drob. (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	2 plastry
Ogórek	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Skyr waniliowy (mleko) – 1 sztuka, granola (**gluten**) 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2488 kcal
Białko	98 g
Tłuszcz	82g (w tym nasycone 28g- 10% wart. en)
Węglowodany ogółem	352 g (w tym cukry 58g- 9% wart.en)
Błonnik pokarmowy	31 g
Sól	5 g

5. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z szynką wieprzowa i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąk pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka(**mąk pszenna, mąka żytnia**)	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka wieprzowa gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa koperkowa z ryżem, udko z kurczaka pieczone (w piecu konwekcyjno-parowym) z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,**	Po 30 g

pietruszka)	
Ryż (może zaw. **Gluten**)	30 g
Śmietana 18% **(mleko**)	10 g
koperek	50 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Udko z kurczaka	1 sztuka
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Buraki z chrzanem	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: kisiel z jabłkami.

Kolacja: Pieczywo z pastą jajeczną z dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko)**	10 g
Jaja (**jajko**)	1,5 szt.
Jogurt Nat, majonez (**mleko, jajko**)	30 g
Sałata zielona	Listki
Szynka drob. (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	2 plastry
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Skyr waniliowy (**mleko**) – 1 sztuka, granola (**gluten**) 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2327 kcal
Białko	92 g
Tłuszcz	79 g (w tym nasycone 28g- 11%)
Węglowodany ogółem	317 g (w tym cukry 38 g- 9%)
Błonnik pokarmowy	30 g
Sól	5 g

6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z szynką wieprzowa i dodatkami, herbata.	
Chleb graham **(mąk pszenna, mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka**(mąk pszenna, mąka żytnia)**	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Szynka wieprzowa gotowana (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	4 plastry
Pomidor, papryka	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa koperkowa z ryżem, udko z kurczaka pieczone (w piecu konwekcyjno-parowym) z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew**, seler,** pietruszka)	Po 30 g
Ryż (może zaw. **Gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	10 g
koperek	50 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Udko z kurczaka	1 sztuka
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Buraki z chrzanem	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: kisiel z jabłkami.

Kolacja: Pieczywo z pastą jajeczną z dodatkami, herbata.	
Chleb graham (**mąk pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Rzodkiewka	50 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Jaja **(jajko**)	1,5 szt.
Jogurt Nat, majonez (**mleko,**	30 g

jajko)	
Sałata zielona	Listki
Szynka drob. (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	2 plastry
Ogórek	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Skyr naturalny (mleko) – 1 sztuka, granola (**gluten)** 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2308 kcal
Białko	110 g
Tłuszcz	83 g (w tym nasycone 30g- 12%)
Węglowodany ogółem	303 g (w tym cukry 30 g - 7%)
Błonnik pokarmowy	38 g
Sól	6 g

DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

4. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
5. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.

6. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.
7. Zdjęcia posiłków:

PIĄTEK 9.01.2026 r.

7. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z serkiem wiejskim i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka **mąka pszenna, mąka żytnia**	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Serek wiejski (**mleko**)	1 sztuka
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor, ogórek	200 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	
woda	butelka

Obiad: Zupa pieczarkowa z zacierką, ryba po grecku, kiszona kapusta, ziemniak kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Zacierka (**gluten**)	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	10 g
Pieczarki	50 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba (**ryba**)	150 g
Jarzyny, koncentrat pomidorowy	200 g
Ziemniaki	400 g
Kapusta kiszona z dodatkami	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąk pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko)**	10 g

Serek topiony (**mleko)**	1 szt.
Jaja na twardo (**jajko)**	1 szt.
Sałata zielona	Listki
Miód	1 sztuka
Pomidor, ogórek kiszony	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana (**mąk pszenna, mąk żytnia)**

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2368kcal
Białko	105 g
Tłuszcz	65 g (w tym nasycone 33 g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	350 g (w tym cukry 34 g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	28 g
Sól	6 g

8. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z serkiem wiejskim i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **mąk pszenna, mąk żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka **mąk pszenna, mąk żytnia)**	1 sztuka
Masło extra **(mleko**)	10 g
Serek wiejski (**mleko)**	1 sztuka
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	200 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	
woda	butelka

Obiad: Zupa jarzynowa z zacierką, ryba po grecku, ziemniaki kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Zacierka (**guten)**	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g

Ryba (**ryba)**	150 g
Jarzyny, koncentrat pomidorowy	200 g
Ziemniaki	400 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Banan.

Kolacja: Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąk pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Serek topiony **(mleko**)	1 szt.
Jaja na twardo (**jajko)**	1 szt.
Sałata zielona	Listki
Miód	1 sztuka
Pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana (**mąka pszenna, mąka żytnia**)

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2470 kcal
Białko	106 g
Tłuszcz	65 g (w tym nasycone 33g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	304 g (w tym cukry 55g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	25 g
Sól	6 g

9. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z serkiem wiejskim i dodatkami, herbata.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	1 sztuka
Masło extra (**mleko)**	10 g
Serek wiejski (**mleko**)	1 sztuka
Rzodkiewka	80 g

Pomidor, ogórek	200 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	
woda	butelka

Obiad: Zupa pieczarkowa z zacierką, ryba po grecku, kiszona kapusta, ziemnaki kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Zacierka **(gluten**)	30 g
Śmietana 18% **(mleko**)	10 g
Pieczarki	50 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba (**ryba**)	150 g
Jarzyny, koncentrat pomidorowy	200 g
Ziemniaki	400 g
Kapusta kiszona z dodatkami	200 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Gruszka, , skyr naturalny. (**mleko**)

Kolacja: Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb graham **(mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Serek topiony (**mleko**)	1 szt.
Jaja na twardo (**jajko**)	1 szt.
Sałata zielona	Listki
Pomidor, ogórek kiszony	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja:jogurt naturalny. (**mleko**)

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2151 kcal
Białko	119g
Tłuszcz	60 g (w tym nasycone 32 g- 13% wart. en)

Węglowodany ogółem	304 g (w tym cukry 35g- 6% wart.en)
Błonnik pokarmowy	36 g
Sól	5g

DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

8. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
9. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.
10. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.

Sobota 10.01.2026 r.

10.DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **mąka pszenna, mąka żytnia**)	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka **mąka pszenna, mąka żytnia**)	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Polędwica sopocka (**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Ogórek zielony, rzodkiewka	200 g
Sałata zielona/Rukola/roszponka	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa grysikowa, makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym z brokułami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna (**gluten)**	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z kurczaka	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Makaron **(gluten**)	120 g
Brokuł	200 g
Śmietana (**mleko**)	20 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z serem żółtym z dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni(**mąka pszenna, mąka żytnia)**	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Ser żółty (**mleko)**	2 plastry
Szynka drobiowa(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry

Sałata zielona/Rukola/roszponka	Listki
Pomidor, ogórek kiszony	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.(**mleko)**

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2372 kcal
Białko	117 g
Tłuszcz	80 g (w tym nasycone 31 g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	304 g (w tym cukry 30 g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	35 g
Sól	6 g

11.DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni (**mąka pszenna mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka(**mąka pszenna mąka żytnia)**	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Polędwica sopocka (**mąka pszenna mąka żytnia)**	3 plastry
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	200 g
Sałata zielona/Rukola/roszponka	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa grysikowa, makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym z brokułami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna (**gluten)**	30 g
Śmietana 18% (**mleko)**	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z kurczaka	150 g

Olej rzepakowy	10 ml
Makaron (**gluten)**	120 g
Brokuł	200 g
Śmietana (**mleko)**	20 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek; jogurt naturalny (**mleko**) + herbatniki (**gluten)–** 30 g

Kolacja: Pieczywo z serkiem do smarowania z dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni **(mąk pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko)**	10 g
Serek do smarowania (**mleko**)	2 szt.
Szynka drobiowa(**mąka pszenna mąka żytnia)**	3 plastry
Sałata zielona/Rukola/roszponka	Listki
Pomidor	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.(**mleko**)

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2372 kcal
Białko	117 g
Tłuszcz	80 g (w tym nasycone 31 g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	304 g (w tym cukry 30 g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	35 g
Sól	6 g

12. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata.	
Chleb graham **(mąk pszenna, mąka żytnia)**	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka **(mąk pszenna, mąka żytnia)**	1 sztuka
Masło extra (**mleko**)	10 g
Polędwica sopocka (**soja**, może	3 plastry

zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	
Ogórek zielony, rzodkiewka	200 g
Sałata zielona/Rukola/roszponka	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa grysikowa, makaron z kurczakiem w sosie śmietanowym z brokułami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, **seler,** pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna (**gluten)**	30 g
Śmietana 18% (**mleko**)	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z kurczaka	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Makaron **(gluten)**	120 g
Brokuł	200 g
Śmietana (**mleko**)	20 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: gruszka

Kolacja: Pieczywo z serem żółtym z dodatkami, herbata.	
Chleb graham (**mąka pszenna, mąka żytnia**)	3 kromki -100 g
Masło extra (**mleko**)	10 g
Ser żółty (**mleko**)	2 plastry
Szynka drobiowa(**soja**, może zawierać: **gluten, mleko, jajo, gorczycę, seler, dwutlenek siarki**)	3 plastry
Sałata zielona/Rukola/roszponka	Listki
Pomidor, ogórek kiszony	200 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.(**mleko**)

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2372 kcal
Białko	117 g

Tłuszcz	80 g (w tym nasycone 31 g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	304 g (w tym cukry 30 g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	35 g
Sól	6 g

DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

11. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
12. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zaleconej dla danego Pacjenta diety.
13. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.
14. Zdjęcia posiłków: