

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.11.2025 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ubogoresztkowa/ biegunkowa (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jablko 1szt.	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jablko 1szt.	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml Jablko 1szt.	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jablko 1szt.	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jablko 1szt.	Płatki owsiane na wodzie 300 ml (GLU) chleb pszenny 90 g (GLU) masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa gotowana 70 g Pomidor pieczony 100 g Herbata czarna z/c 250 ml Jablko pieczone 1szt	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) + masłem 5g (MLE) i twarogiem (30g)(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Kapuśniak z koperkiem 300 ml (SEL) Sos bolognese 150 g (GLU) Makron 170 g (GLU) Surówka z kapusty 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Śliwka 2szt.	Kapuśniak z koperkiem 300 ml (SEL) Sos bolognese 150g (GLU) Makron 170 g (GLU) Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Kapuśniak z koperkiem 300 ml (SEL) Sos bolognese 150g (GLU) Makron razowy 170 g (GLU) Surówka z kapusty 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny 120g. (MLE)</u>	Kapuśniak z koperkiem 300 ml (SEL) Sos bolognese 150g (GLU) Makron 170 g (GLU) Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Kapuśniak z koperkiem 300 ml (SEL) Sos bolognese 150g (GLU) Makron 170 g (GLU) Surówka z kapusty 150 g (MLE, SO2) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z koperkiem na wywarze 300 ml (SEL) Pulpety wieprzowe 100 g Sos pieczeniowy 50 g (GLU,) Makron 170 g (GLU) Marchew na ciepło 150 g (SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. Rehabilitacja	Kefir naturalny 150g(MLE)						
KOLACJA	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40 g (SOJ) Salata liść 35 g Papryka czerwona 65g Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Salata liść 35 g Pomidor 65g chleb pszenny 90g(GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40g (SOJ) Salata liść 35 g Papryka czerwona 65g chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Pasta hummus 30 g Salata liść 35 g Pomidor 65g chleb pszenny 90g(GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 40 g Kielbasa krakowska 50 g (SOJ) Salata liść 35 g Papryka czerwona 65g chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Szynka drobiowa 40g (SOJ) Papryka czerwona pieczona 90g chleb pszenny 90 g (GLU) masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 10g	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2271 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2224kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2427 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 68g Węglowodany ogółem 371g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2229kcal Białko ogółem 56g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2379 kcal Białko ogółem 104g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2271 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 21g.

Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/1, 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.11.2025 poniedziałek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIĄKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Ryż na ml. 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 20g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 20 g Pomidor 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 200 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 15g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 15 g Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Twarożek ze szczypiorkiem 30g(MLE) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pomidor bez skórki 100 g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Kapuśniak z koperkiem 300 ml (SEL) Sos boloñese 150 g Makron bezglutenowy 170 g Surówka z kapusty 150 g (MLE, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Kapuśniak z koperkiem 300 ml (SEL) Sos boloñese 150 g (GLU) Makron 170 g Surówka z kapusty 150 g (MLE,SO2) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z koperkiem 200 ml (SEL) Sos boloñese 80g (GLU) Makron 100 g Marchew na ciepło 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z koperkiem 300 ml (SEL) Sos boloñese 150 g (GLU) Makaron 170 g Marchew na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Pasta hummus 30 g Kielbasa krakowska 40 g (SOJ) Sałata liść 35 g Papryka czerwona 65g chleb razowy 45 g (GLU) chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Szynka drobiowa 30 g (SOJ) Sałata liść 10 g Pomidor bez skórki 50g chleb pszenny 45g(GLU) masło extra 5 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml	Szynka drobiowa 70 g (SOJ) Sałata liść 35 g Pomidor bez skórki 65g chleb pszenny 90g(GLU) masło extra 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Sok owocowy 1 szt.	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2271 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 366g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Energia- 1064 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 147g	Wartość energetyczna 2224kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK-mięczaki, (*)zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2/11, 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

11.11.2025 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LĄTWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ubogoresztkowa/ biegunkowa (bezmleczna)	DIETA PŁYNNĄ
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g.	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 40 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 40 g (MLE) Pomidor 70 g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Kasza manna na wodzie 300 ml (GLU) Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 60 g Marchew gotowana 100 g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i jajkiem (30g)(JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony pieczony (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 170g Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Śliwka 2szt.	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony pieczony 150 g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 170g Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem pełnoziarnistym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony 150 g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml PODWIECZOREK: jogurt naturalny 150g (MLE)	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony 150 g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 170 g Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony 150 g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 170g Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Szynka gotowana 100g W sosie własnym (50g)(GLU) Ziemniaki gotowane 170g Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. Rehabilitacja	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Pomidor 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Pomidor 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Papryka czerwona 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i salata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Pomidor 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 40 g Pasta mięsna z warzywami 50g (SEL,) Papryka czerwona 90g Salata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Pietruszka gotowana 100g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2026 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 332g, Błonnik pokarmowy 31g	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 38g.	Wartość energetyczna 2026 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 332g, Błonnik pokarmowy 31g	Wartość energetyczna 2259 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Dietetyk mgr inż. *Marta Baltaziak*
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/120-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

11.11.2025 wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki jaglane na ml. 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Pierś z indyka gotowana 20 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 20 g (MLE,) Pomidor 100 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 200 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 15 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 15g (MLE,) Pomidor bez skórki 50 g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 50g	Zupa ml. Kasza manna na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Twarożek z koperkiem i ogórkiem 30 g (MLE,) Pomidor bez skórki 70 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Rosół z makaronem bezglutenowym 300 ml (SEL) Kotlet mielony pieczony 150 g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 170g Buraczki na ciepło 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony 150 g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 170g Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 200 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony 80g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 100g Buraczki na ciepło 100 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Kotlet mielony 150g (GLU, JAJ) Ziemniaki gotowane 170g Buraczki na ciepło 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 20 g Pasta mięsna z warzywami 30g (SEL,) Papryka czerwona 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 20 g Pasta mięsna z warzywami 20g (SEL,) Pomidor bez skórki 50g Sałata liść 10 g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) Szynka gotowana wieprzowa 30 g Pasta mięsna z warzywami 40g (SEL,) Pomidor bez skórki 90g Sałata liść 10 g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2179 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2079 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 31g.	Energia- 1047 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 37g, węglowodany: 146g	Wartość energetyczna 2026 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 332g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/1. 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

12.11.2025 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ubogoresztkowa/ bieżunkowa (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Paszтет drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50g	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50g	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) chleb razowy 90g g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Szynka wieprzowa gotowana 30g Paszтет drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko 1szt	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50g	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Paszтет drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 50 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50g	Kluski lane na mleku roślinnym 300ml (GLU) Chleb pszenny 90 g (GLU,) masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Marchewka gotowana 50g Pomidor pieczony 50g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko pieczone 50g	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) jaja 30g (JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20 g), olej (10g).
OBIAD	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, JAJ, MLE) z serem 3 szt i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml Śliwka 2 szt.	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, JAJ, MLE) z serem 3szt i śmietaną 50g (MLE)Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, JAJ, MLE) 3 szt z serem i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy b/c 150ml PODWIECZOREK: Kefir (150g)(MLE)	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, JAJ, MLE) 3szt z serem i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, JAJ, MLE) 3szt z serem i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, JAJ) 3szt z dżemem i sosem truskawkowym (50g) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Mięso kurczak a (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmieńna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. Rehabilitacja	Maślanka 150ml(MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU) bułka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty (20g)(MLE) Rzodkiewka 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	bułka pszenna 100g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU,) Krakowska wieprzowa 50g (SOJ) Rzodkiewka 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE,) Ser żółty (20g)(MLE) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i salata (GLU, SOL, MLE*, SEL*, GOR*)	bułka pszenna 100g (GLU) Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU,) bułka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 60 g (SOJ) Ser żółty (30g)(MLE) Rzodkiewka 90g Salata 10g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 90 g (GLU) Indyk gotowany 70 g (SOJ) Papryka pieczona 100g masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2389 kcal Białko ogółem 101g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2364 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 18g.	Wartość energetyczna: 1880 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 300g, Błonnik pokarmowy: 18g.

Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2E/F, 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

12.11.2025 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 300ml (MLE) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Paszet drobiowy 30 g (GOR, JAJ, SOJ) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1szt	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) chleb razowy 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 20 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1szt	Kluski lane na mleku 200ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 15 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1szt.	Kluski lane na mleku 300ml (GLU, MLE) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Miód wielokwiatowy 25 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1szt
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (MLE, JAJ) 3szt z serem i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, MLE, JAJ) 3szt z serem i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 200ml (SEL) Naleśniki (MLE, GLU, JAJ) 2szt z serem i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa 300ml (SEL) Naleśniki (GLU, JAJ, MLE) 3szt z serem i śmietaną 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty (20g)(MLE) Rzodkiewka 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) bulka pszenna 50 g (GLU) Krakowska wieprzowa 40 g (SOJ) Rzodkiewka 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bulka pszenna 50g (GLU) Szynka wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bulka pszenna 100g (GLU) Szynka wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2164 kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Energia- 1046 kcal, białko: 31g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 161g	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g,

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-tubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/1. 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

13.11.2025 czwartek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ubogoreszkowa/ biegunkowa (beztuczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Wafel ryżowy 100g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml wafel ryżowy 100 g	Zupa ml. Płatki owsiane na ml. 300 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU,) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30g Pomidor 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Śliwka 2szt	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwka 2szt	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pasta mięsna z marchewką 40 g Pomidor 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwka 2szt	Kasza kukurydziana na wodzie 300 ml (GLU,) Bułka pszenna 90 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pietruszka gotowana 100g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml wafel ryżowy 100g	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i jajkiem (30g)(JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g),
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SEL, GLU, JAJ) Gołąbki bez zawijania 100 g Sos pomidorowy 50g (GLU) Ziemniaki gotowane 170g Surówka z marchwi z chrzanem 150g(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Śliwka 2szt.	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SEL, GLU, JAJ) Gołąbki bez zawijania 100 g Sos pomidorowy 50g (GLU) Ziemniaki gotowane 170g Mieszanka warzyw królewska 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem pelnoziarnistym 300ml (SEL, GLU, JAJ) Gołąbek bez zawijania 100g Sos pomidorowy 50g (GLU) Ziemniaki gotowane 170g Surówka z marchwi z chrzanem 150g(MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Masłanka 150ml (MLE)</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SEL, GLU, JAJ) Gołąbek bez zawijania 100g Sos pomidorowy 50g (GLU) Ziemniaki gotowane 170g Mieszanka warzyw królewska 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SEL, GLU, JAJ) Gołąbek bez zawijania 100g Sos pomidorowy 50g (GLU) Ziemniaki gotowane 170g Surówka z marchwi z chrzanem 150g(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SEL, GLU, JAJ) Gołąbek bez zawijania 100g Sos pomidorowy 50g (GLU) Mieszanka warzyw królewskich 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. Rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Piers z indyka gotow. 50g Serek topiony 25 g (MLE,) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Piers z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Piers z indyka gotowana 50 g Serek topiony 25 g (MLE,) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Piers z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Piers z indyka gotowana 70 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Piers z indyka gotowana 50 g Pomidor pieczony 50g Masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza mianna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Wafle ryżowe pelnoziarniste 40g	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Wafle ryżowe 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2243 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2408 kcal Białko ogółem 95g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 349g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2351 kcal Białko ogółem 114g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2255 kcal Białko ogółem 90g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 390g, Błonnik pokarmowy: 29g

Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/1/20-607 Lublin
NIP: 7772963458

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

13.11.2025 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenaowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU.) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 20 g Pasta mięsna z marchewką 20 g Pomidor 50 g Papryka czerwona 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 200 ml (MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 15 g Pasta mięsna z marchewką 15 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Masło 82% 5 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50 g	Zupa ml. Kasza kukurydziana na ml. 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 30 g Pasta mięsna z marchewką 30 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE.) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 50 g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SFL) Gołąbki bez zawijania 100g Sos pomidorowy 50g Surówka z marchwi z chrzanem 150g(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SEL) Gołąbki bez zawijania 100g Sos pomidorowy 50g (GLU) Surówka z marchwi z chrzanem 150g(MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 200ml (SEL) Gołąbki bez zawijania 80 g Sos pomidorowy 50g (GLU) Ziemniaki gotowane 100g Mieszanka warzyw królewska 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml (SEL) Gołąbki bez zawijania 100 g Sos pomidorowy 50g (,GLU) Ziemniaki gotowane 170g Mieszanka warzyw królewska 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. Rehabilitacja	Masłanka 150ml (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Pierś z indyka gotowana 50 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Serek topiony 25 g (MLE) Ogórek zielony 50 g Pomidor 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Pierś z indyka gotowana 30 g Sałata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 82% 5 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Pierś z indyka gotowana 70 g Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Budyń waniliowy 300ml (MLE)	Sok owocowy 1 sz	Budyń waniliowy 200ml (MLE)	Budyń waniliowy 300ml (MLE)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2251 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2151 kcal Białko ogółem 66g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Energia- 1036 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 36g, węglowodany: 162g	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR-gorzycza, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, BIAŁKO MLEK, psianki i tymianone

alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Przychodnia Specjalistyczna
SDAMED
ul. Wallenroda 2F- 20-607 Lublin
NIP: 7792663558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

14.11.2025 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ubogoproteinowa/ biegunkowa (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko ½ szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU,) Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 40 g (MLE,) Szynkowa wieprzowa 40g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Kasza jaglana na wodzie 300 ml Chleb pszenny 90g (GLU) Masło roślinne 10g Szynkowa wieprzowa 60 g Pomidor pieczony 100g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 pieczone szt.	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i twarogiem (30g)(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa porowa 300 ml (SEL) Filet rybny panierowany 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa porowa 300 ml (SEL) Filet rybny soule 100g Ziemniaki 170g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa porowa 300 ml (SEL) Filet rybny panierowany 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Surówka z kiszzonej kapusty 150 g Kompot wieloowocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: kefir 150g (MLE)	Zupa porowa 300 ml (SEL) Filet rybny panierowany 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa porowa 300 ml (SEL) Filet rybny panierowany 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa na wywarze 300 ml (SEL) Filet rybny soule 100g (GLU,MLE) Ziemniaki 170g Marchew gotowana 150 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Udo z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa jarzynowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 70 g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 70 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło roślinne 10g Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Marchew gotowana 100g Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
	Wartość energetyczna 2253 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 375g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2380 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 376g, Błonnik pokarmowy 38g.	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 349g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2353 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 375g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2253 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Bł: 18g.

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED

ul. Wallenroda 2A, 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

14.11.2025 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Szynekowa wieprzowa 30 g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty 20 g (MLE,) Szynekowa wieprzowa 20g Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 200 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 5 g (MLE,) Szynekowa wieprzowa 30 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1/2 szt.	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Szynekowa wieprzowa 60 g Pomidor bez skórki 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1/2 szt.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Filet rybny soute 100g Ziemniaki 170g Marchew gotowana 150 g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) (SEL) Filet rybny panierowany 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Filet rybny soute 80g (GLU, JAJ) Ziemniaki 100g Marchew gotowana 100 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Filet rybny soute 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Marchew gotowana 150 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. Rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)			
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE,) Wędlina wieprzowa 30 g Dżem owocowy 25g Ogórek 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Masło 82% 5 g (MLE) Wędlina wieprzowa 15 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Masło 82% 10 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50g Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Sok owocowy 150ml	Jogurt naturalny 150g (MLE)	Jogurt naturalny 150g (MLE)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2253 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2043kcal Białko ogółem 58g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Energia- 1015 kcal, białko: 30g, tłuszcz: 33g, węglowodany: 161g	Wartość energetyczna 2143 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-tubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baitazian
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F 1. 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

15.11.2025 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ubogoresztkowa/ biegunkowa (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwki 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml wafel ryżowy 100g	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) Chleb razowy 90 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE) Sałatka z buraczką z ziołami 100g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Śliwki 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwka ½ szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kielbasa szynkowa wieprzowa 40 g Twarożek z ziarnami 40 g (MLE,) Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwki 2 szt.	Płatki owsiane 300ml na wodzie (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb pszenny 45 g (GLU) Szynka drobiowa 60 g Sałatka z buraczką z ziołami 100 g masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml Wafel ryżowy 100g 2 szt.	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i twarogiem (30g)(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa krupnik 300 ml (SEL,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Zupa krupnik 300 ml (SEL,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (SEL,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml <u>PODWIECZOREK: Jogurt naturalny (150g) (MLE)</u>	Zupa krupnik 300 ml (SEL,) Gulasz wieprzowy z warzywami 200g (GLU, SEL) Ryz biały 170 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (SEL,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (SEL,) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml.	Udo z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. Rehabilitacja	Jogurt naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Pomidor 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor 100g, Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Pomidor 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatką (GLU, SO2, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor 100g, Sałata 10g masło extra 10g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 50 g Ser żółty 30 g (MLE,) Pomidor 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor pieczony 100 g masło roślinne 10 g Herbata czarna z/c 250 ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Wafle ryżowe pemoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 85g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2157kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2519 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 384g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2157kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2567 kcal Białko ogółem 109g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 420g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 85g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, BŁ 18g.

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

15.11.2025 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki ryżowe 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g Kiełbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z ziarnami 30 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwki 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) Kiełbasa szynkowa wieprzowa 20 g Twarożek z ziarnami 20 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwki 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 200 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) Kiełbasa szynkowa wieprzowa 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 50 g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Wafel ryżowy 50g	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) Kiełbasa szynkowa wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałatka z buraczka z ziołami 100 g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml wafel ryżowy 100g
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Zupa krupnik 300 ml (SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (SEL) Ryz biały 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 150g (GLU, SEL) Kasza jęczmienna 170 g (GLU,) Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką 150 g (GOR, SO2,) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa krupnik 200 ml (SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 100g (GLU, SEL) Ryz biały 100 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa krupnik 250 ml (SEL) Gulasz wieprzowy z warzywami 140g (GLU, SEL) Ryz biały 120 g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynka gotowana drobiowa 40 g Ser żółty 30 g (MLE,) Pomidor 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ser żółty 20 g (MLE,) Pomidor 100 g masło extra 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 70g, Sałata 10g masło extra 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 70 g Pomidor bez skórki 100g, Sałata 10g masło extra 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 150ml	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Ciasto 50g (GLU, JAJ)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2468 kcal Białko ogółem 85g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2049kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 327g, Błonnik pokarmowy 22g,	Energia- 1043 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 34g, węglowodany: 163g	Wartość energetyczna 2157kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g,

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-tubin, MCK- młczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/20-607 Lublin
NIP: 772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

16.11.2025 niedziela	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ubogoresztkowa/ biegunkowa (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) Chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1/2 szt.	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1/2 szt.	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) chleb razowy 45g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko 1/2 szt.	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1/2 szt.	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1/2 szt.	Zupa ryżowa na mleku roślinnym 300 ml Chleb pszenny 90g (GLU) masło roślinne 10 g Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pietruszka gotowana 100g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko pieczone 1 szt.	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i twarogiem (30g)(MLE)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml Jabłko 1szt.	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: maślanka 150ml(MLE)</u>	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa zacierkowa na wywarze 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy soute 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Marchew gotowana 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Budyń waniliowy 300ml (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45 g (GLU) Chleb razowy 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 40 g paszтет drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 40 g paszтет drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (GLU, SOJ, MLE* SEL* GOR*)	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 60 g paszтет drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) masło roślinne 10 g szynkowa wieprzowa 60 g (JAJ, S, G, SO,) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, GOR) Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Chrupki kukurydziane 40g	Sok owocowy 150ml

Dietetyk mgr. inż. Marta Białaziak
Przychodnia Specjalistyczna

SDA MED

ul. Wallenroda 25/1. 20-607 Lublin
NIP: 772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

16.11.2025 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.z. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) chleb razowy 45g (GLU,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 20 g Ogórek konserwowy 50 g (GOR, SO2) Papryka konserwowa 50g (SO2) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.	Zupa ml. ryżowa 200 ml (MLE,) Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Jaja kl. M 1/2 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 10 g Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.	Zupa ml. ryżowa 300 ml (MLE,) Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Jaja kl. M 1 szt. (JAJ) Szynka gotowana drobiowa 30 g Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko ½ szt.
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy soute 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Barszcz biały z jajkiem 300 ml (SOJ, JAJ) Kotlet drobiowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa Zacierkowa 200 ml (SEL) Kotlet drobiowy 60 g (JAJ, GLU) ziemniaki 100 g marchew gotowana 80 g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250ml	Zupa Zacierkowa 250 ml (SEL) Kotlet drobiowy 80 g (JAJ, GLU) ziemniaki 120 g marchew gotowana 120 g (GLU,) Kompot wieloowocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 40 g pasztet drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, SO) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 45 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 10 g (MLE,) szynkowa wieprzowa 20 g pasztet drobiowy 30g (JAJ, GOR) Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) masło extra 5g (MLE) szynkowa wieprzowa 30 g Sałatka jarzynowa 50 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb pszenny 90g (GLU) masło extra 10g (MLE) szynkowa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa 100 g (JAJ, MLE, S, G, SO,) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Chrupki kukurydziane 40g	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2413 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 371g, Błonnik pokarmowy 11g.	Wartość energetyczna 2027kcal Białko ogółem 59g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	Energia- 1035 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 38g, węglowodany: 155g	Wartość energetyczna 2127kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2 dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- męczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/1, 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

17.11.2025 Poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ubogoreszkowa/ biegunkowa (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU,) Chleb razowy 45g (GLU,) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Śliwka 1 szt.	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 90g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Salata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki jaglane na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy 90g (GLU,) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Salata 10g Pomidor 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 40g Pasta z tuńczyka z twarogiem 40 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Płatki kukurydziane na mleku roślinnym 300 ml Chleb pszenny 90g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Papryka pieczona 90g Masło roślinne 10g Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i twarogiem 30g(MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Domowy krupnik 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Domowy krupnik 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Domowy krupnik 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml PODWIECZOREK: Kefir 150ml (MLE)	Domowy krupnik 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Domowy krupnik 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Domowy krupnik na wywarze 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Udo z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, domowy krupnik 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Budyń czekoladowy 300ml (MLE)						
KOLACJA	Bułka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 100g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 70 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i salata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Bułka pszenna 100g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wieprzowa 70 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) Chleb pszenny 50 g (GLU) Szynka gotowana drobiowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Marchew gotowana 90 g Salata 10g Masło roślinne 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g,	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23,	Wartość energetyczna 2546 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 388g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23,	Wartość energetyczna 2567 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g,	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g,	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Bł: 18g,

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/1. 20-607 Lublin
NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

17.11.2025 Poniedziałek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 90g pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) Chleb razowy 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 20 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 20 g (RYB, MLE,) Ogórek zielony 50 g Papryka 50g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Płatki kukurydziane na mleku 200 ml (MLE) Chleb pszenny 45g (GLU) pierś z indyka gotowana 15 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 15 g (RYB, MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 82% 5 g (MLE) Jabłko ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MLE) Chleb pszenny 90g (GLU) pierś z indyka gotowana 30 g Pasta z tuńczyka z twarogiem 30 g (RYB, MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 82% 10 g (MLE) Jabłko ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Domowy krupnik 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g Makaron bezglutenowy 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Domowy krupnik 300 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Domowy krupnik 200 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 80g (GLU) Makaron 120g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Domowy krupnik 250 ml (GLU) Sos carbonara z kurczakiem 150g (GLU) Makaron 220g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE,) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) Chleb razowy 50 g (GLU) krakowska wieprzowa 30 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 50g (GLU) krakowska wieprzowa 10 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Masło 82% 5 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 100g (GLU) krakowska wieprzowa 50 g (SOJ) Dżem owocowy 25g Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Masło 82% 10 g (MLE) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g. Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2167 kcal Białko ogółem 50g, Tłuszcz 64g. Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Energia- 1035 kcal, białko: 32g, tłuszcz: 35g, węglowodany: 164g	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23,

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, LUB-tubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergenem występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
 Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
 ul. Wallenroda 2F/1. 20-607 Lublin
 NIP: 7772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

18.11.2025 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ubogoresztkowa/ biegunkowa (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 40 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Kasza jaglana na wodzie 300 ml chleb pszenny 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło roślinne 10 g szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Papryka czerwona pieczona 100g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) jaja 30g (JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet schabowy 100g (JAJ, GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z buraczka 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Gruszka 1 szt.	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet schabowy soute 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Warzywa gotowane 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet schabowy 100g (JAJ, GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z buraczka 150g Kompot wieloowocowy b/c 250 ml PODWIECZOREK: Jogurt naturalny (150g) (MLE)	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet schabowy 100g (JAJ, GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Warzywa gotowane 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet schabowy 100g (JAJ, GLU) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z marchewki 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa na wywarze 300 ml (SEL) Schab gotowany 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Warzywa gotowane 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb razowy 90 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 45g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 50 g (SEL) Pomidor 90 g Salata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło roślinne 10 g Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor pieczony 100 g Herbata czarna b/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Wafle ryżowe 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2421 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 414g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2372 kcal Białko ogółem 100g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 367g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2521 kcal Białko ogółem 96g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 414g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2421 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 414g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy: 18g.

Dietyk mgr. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2F, 1. 20-607 Lublin
NIP: 772963558

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

18.11.2025 Wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA LATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA LATWOSTRAWNA		
ŚNIADANIE	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) chleb razowy 45 g (GLU) Bułka pszenna 50 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Ser żółty 20 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 20 g (SOJ) Papryka czerwona 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g	Zupa ml. Kasza jaglana 200 ml (MLE,) Bułka pszenna 25 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor bez skórki 50g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 50g	Zupa ml. Kasza jaglana 300 ml (MLE,) Bułka pszenna 100 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) szynka gotowana drobiowa 60 g (SOJ) Pomidor bez skórki 90g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml Chrupki kukurydziane 100g		
II ŚNIADANIE						
OBIAD	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet drobiowy soute 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z buraczka 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet drobiowy 100g (JAJ) Ziemniaki z koperkiem 170 g Surówka z buraczka 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet schabowy soute .60g Ziemniaki z koperkiem 100 g Warzywa gotowane 100g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml (SEL) Kotlet schabowy soute 100g Ziemniaki z koperkiem 170 g Warzywa gotowane 150g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml		
PODW. rehabilitacja						
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45 g (GLU,) masło extra 10 g (MLE,) Pasta mięsna z warzywami 20 g (SEL) Pomidor 90 g Sałata 10g Serek topiony 25g (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 45 g (GLU) masło extra 5 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 30 g (SEL) Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb pszenny 90 g (GLU) masło extra 10 g (MLE) Pasta mięsna z warzywami 60 g (SEL) Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250 ml		
DP	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Sok owocowy 1szt	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Jogurt owocowy 1szt (MLE)		
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2325 kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Energia- 1054 kcal, białko: 27g, tłuszcz: 35g, węglowodany: 164g	Wartość energetyczna 2387 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 379g, Błonnik pokarmowy 20g,		

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, U08-tubki i inne urządzenia medyczne, (*)zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
 ul. Wallenroda 2F/1. 20-607 Lublin
 NIP: 777296358

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

19.11.2025 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ubogoresztkowa/ biegunkowa (bezmleczana)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) chleb razowy 45g g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Salata 10g Pomidor 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb razowy 90g g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g (MLE) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna b/c 250 ml Śliwka 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Salata 10g Pomidor 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 40 g Twarożek z koperkiem 40 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 2 szt.	Płatki owsiane na wodzie 300 ml (GLU) chleb pszenny 90g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 60 g marchew gotowana 100g Masło roślinne 10g Herbata czarna b/c 250 ml Jabłko pieczone 1 szt.	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g)(GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) jaja 30g (JAJ)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Zupa kalafiorowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Parowance 4 szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (MLE) (JAJ, MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml Jabłko 1 szt.	Zupa kalafiorowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Parowance 4szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Parowance 4szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (MLE) Kompot wieloowocowy b/c 250 ml PODWIECZOREK: Maślanka 150g (MLE)	Zupa kalafiorowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Parowance 4szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Parowance 4szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (GLU) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa kalafiorowa na wywarze 300 ml (GLU, SOJ,) Parowance 4szt (GLU, JAJ) Sos truskawkowy 50g Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Udo z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150 ml (MLE)						
KOLACJA	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy. 50 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynkowa drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Chleb razowy 90 g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE) II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Bułka pszenna 100g (GLU) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy. 50 g (GLU) Szynkowa drobiowa 40 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Salata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb pszenny 45g (GLU,) Szynkowa drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pietruszka gotowana 100g Masło roślinne 10g	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Wafle ryżowe pełnoziarniste 40g	Sok owocowy 150ml	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 23g.	Wartość energetyczna 2283 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 366g, Błonnik pokarmowy 34g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 23g.	Wartość energetyczna 2526 kcal Białko ogółem 104g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Psychodnia Marta Baitz
SDA MED
ul. Wallenroda 2F/1, 20-607 Lublin
NIP: 777296453

JADŁOSPIS 10.11-19.11.2025 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

19.11.2025 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DZIECI 1-3 LAT DIETA ŁATWOSTRAWNA	DZIECI POWYŻEJ 3 r.ż. DIETA ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	Zupa ml. Płatki kukurydziane 300 ml (MLE,) Chleb bezglutenowy 90g szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE) chleb pszenny 45 g (GLU) chleb razowy 45g g (GLU) szynka gotowana wieprzowa 20 g Twarożek z koperkiem 20 g (MLE,) Ogórek 50 g Pomidor 50g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 2 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 200 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 45 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 15 g Twarożek z koperkiem 15 g (MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 50g Masło 5g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 1 szt.	Zupa ml. Płatki owsiane 300 ml (GLU, MLE,) chleb pszenny 90 g (GLU,) szynka gotowana wieprzowa 30 g Twarożek z koperkiem 30 g (MLE,) Sałata 10g Pomidor bez skórki 90g Masło 10g (82%tł) (MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Śliwka 1 szt.
II ŚNIADANIE				
OBİAD	Zupa kalafiorowa 300 ml (SOJ, MLE,) Parowance 4szt (JAJ) Śmietana 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa kalafiorowa i na wywarze 300 ml (GLU, SOJ,) Parowance 4szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa kalafiorowa na wywarze 200 ml (GLU, SOJ,) Parowance 2 szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml (GLU, SOJ, MLE,) Parowance 4szt (GLU, JAJ) Śmietana 50g (MLE) Kompot wieloowocowy z/c 250 ml
PODW. rehabilitacja				
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 90g Szynek drobiowa 50 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 50 g (GLU) Chleb razowy 50g (GLU) Szynek drobiowa 20 g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 25 g (GLU) Szynek drobiowa 10g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 50 g Sałata 10g Masło 5g (82%tł) (MLE)	Bułka pszenna 100 g (GLU) Szynek drobiowa 50g Jajko 1 szt. kl. M Pomidor bez skórki 90 g Sałata 10g Masło 10g (82%tł) (MLE)
DP	Sok owocowy 150ml	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Ciasto 50g (GLU, JAJ)	Ciasto 50g (GLU, JAJ)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2326 kcal Białko ogółem 54g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Energia- 1044 kcal, białko: 26g, tłuszcz: 39g, węglowodany: 156g	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 23g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, (*)zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Dietetyk mgr. inż. Marta Baltaziak
Przychodnia Specjalistyczna
SDA MED
ul. Wallenroda 2FN, 20-607 Lublin
NIP: 7772963558