Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-04-13	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 100 g (***JAJ,MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 200 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraczki gotowane 80 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 350 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10g (***MLE***) wędlina drobiowa 45 g(***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2085.53 kcal; Białko ogółem: 107.65 g; Tłuszcz: 62.47 g; Węglowodany ogółem: 289.63 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,7 g; Cukry: 80,7, Błonnik pokarmowy: 32 g; Sód: 1800 mg		
poniedziałek 2026-04-13	**(kod: D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 70 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 200 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraczki gotowane 80 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 80g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 350 g (***MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1942.39 kcal; Białko ogółem: 89.32 g; Tłuszcz: 47.27 g; Węglowodany ogółem: 305.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,7 g; Cukry: 80,7, Błonnik pokarmowy: 29 g; Sód: 1810 mg		
poniedziałek 2026-04-13	**(kod: D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu grekiego) - 70 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , pomidory 50 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 200 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraczki gotowane 80 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 80 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 350 g (***MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1867.59 kcal; Białko ogółem: 89.25 g; Tłuszcz: 39.02 g; Węglowodany ogółem: 305.69 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,1 g; Cukry: 77,7, Błonnik pokarmowy: 29 g; Sód: 1750 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

poniedziałek 2026-04-13	(kod: D07) Dieta bogatobiałkowa	
chleb przenny 75 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 110 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , masło ekstra 10 g (***MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 240 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraczki gotowane 80 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 80g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** kefir 240 ml (***MLE***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 300 g (***MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2031.58 kcal; Białko ogółem: 119.34 g; Tłuszcz: 68.01 g; Węglowodany ogółem: 303.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,1 g; Cukry: 69,1, Błonnik pokarmowy: 29,88 g; Sód: 1680 mg		

poniedziałek 2026-04-13	(kod: D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 70 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - ogórek 5 g,	-Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 200 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - pomidor 5 g,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brazowy, mleko 2% tłuszcu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 350 g (***MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1981.80 kcal; Białko ogółem: 101.87 g; Tłuszcz: 55.22 g; Węglowodany ogółem: 290.22 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,76 g; Cukry: 89,76, Błonnik pokarmowy: 40,87 g; Sód: 1990 mg		

poniedziałek 2026-04-13	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) -70 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g (***GLU),*** - masło ekstar - 2 g (***MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g (***MLE),*** - ogórek 5 g,	-Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 200 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy b/c 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - pomidor 5 g,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 350 g (***MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml **Posiłek nocny:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1993.80 kcal; Białko ogółem: 103.93 g; Tłuszcz: 56.77 g; Węglowodany ogółem: 289.99 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,19 g; Cukry: 88,7, Błonnik pokarmowy: 39,9 g; Sód: 1640 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-04-13	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna(1-3 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 15 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 10 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml, **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 100 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) -50g , -Kompot owocowy bez cukru 250 m **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 150 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1007.00 kcal; Białko ogółem: 66.72 g; Tłuszcz: 29.22 g; Węglowodany ogółem: 135.66 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 10,77 g; Cukry: 40,7, Błonnik pokarmowy: 16 g; Sód: 1000 mg		
poniedziałek 2026-04-13	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (1- 3lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze, ser twarogowy, jogurt typu grekiego) - gotowanie 20 g (***JAJ,MLE***), wędlina wieprzowa 20 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml, **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marczew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 100 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Ziemniaki gotowane 100 g , Buraczki gotowane 50 g, Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 50 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** jabłka 120 g , herbatniki 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, ORZ***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2 tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 150 g (***MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***) wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***) ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1014.00 kcal; Białko ogółem: 48.85 g; Tłuszcz: 31.04 g; Węglowodany ogółem: 138.88 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 12,7 g; Cukry: 42,7, Błonnik pokarmowy: 17 g; Sól: 2,5 g, Sód: 1000 mg		
poniedziałek 2026-04-13	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 30 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml, **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 150 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) -50g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1687.64 kcal; Białko ogółem: 66.00 g; Tłuszcz: 39.22 g; Węglowodany ogółem: 195.56 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,7 g; Cukry: 60,37, Błonnik pokarmowy: 19 g; Sód: 1500 g		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

poniedziałek 2026-04-13	Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (4-9lat)	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - gotowanie 30 g (***JAJ,MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml, **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marczew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 100 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Ziemniaki gotowane 100 g , Buraczki gotowane 50 g, Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 50 g , Kompot owocowy b/c 250 ml , **Podwieczorek:** jabłka 120 g , herbatniki 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, ORZ***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2 tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***) wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***) ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1614.01 kcal; Białko ogółem: 74.35 g; Tłuszcz: 45.04 g; Węglowodany ogółem: 198.88 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 17,7 g; Cukry: 60,7, Błonnik pokarmowy: 24 g; Sód: 1590 mg		

poniedziałek 2026-04-13	Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (10-18lat)	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 70 g (***JAJ, MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 150 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraczki gotowane 50 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 80g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 350 g (***MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1942.39 kcal; Białko ogółem: 89.32 g; Tłuszcz: 47.27 g; Węglowodany ogółem: 305.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,7 g; Cukry: 80,7, Błonnik pokarmowy: 29 g; Sód: 1810 mg		

poniedziałek 2026-04-13	Dzieci(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18lat)	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaj kurze gotowane, ser twarogowy, jogurt typu greckiego) - 100 g (***JAJ,MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem brązowym (składniki: woda, ryż brązowy, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka w sosie koperkowym (składniki: pierś z kurczaka, śmietana 12%, marchew, pietruszka, mąka pszenna, koper świeży, ziele angielskie, liść laurowy) - gotowanie 200 g (***GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraczki gotowane 80 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 350 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10g (***MLE***) wędlina drobiowa 45 g(***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2085.53 kcal; Białko ogółem: 107.65 g; Tłuszcz: 62.47 g; Węglowodany ogółem: 289.63 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,7 g; Cukry: 80,7, Błonnik pokarmowy: 32 g; Sód: 1800 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie		
Śniadanie II Śniadanie	**Obiad Podwieczorek**	**Kolacja Posiłek nocny**
wtorek 2026-04-14	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), pasztet 40 g (***GLU, SOJ, SEL***), Pasta z soczewicy (składniki soczewica, oliwa z oliwek, sok z cytryny) 30 g , papryka 50 g , roszponka 10 g dżemik porcjowany 25 g, gruszka 130 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 400 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (jogurt typu greckiego, jagody) 40 ml (***MLE***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta rybna (składniki: filet rybny gotowany, bulion, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 50 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g, pomidory 50 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Biszkopty bez cukru 15 g (***GLU, JAJ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1995.52 kcal; Białko ogółem: 111.09 g; Tłuszcz: 52.72 g; Węglowodany ogółem: 259.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,1 g; Cukry: 77,7, Błonnik pokarmowy: 29,5 g; Sód: 1920 mg		
wtorek 2026-04-14	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszpnoka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, porcjowany 1 szt , mandarynka 140 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 400 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (jogurt typu greckiego, jagody) 40 ml (***MLE***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta rybna (składniki: filet rybny gotowany, bulion, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 50 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Biszkopty bez cukru na kg 15 g (***GLU,JAJ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2049.81 kcal; Białko ogółem: 101.84 g; Tłuszcz: 57.64 g; Węglowodany ogółem: 215.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,1 g; Cukry: 75,7, Błonnik pokarmowy: 23,5 g; Sód: 1910 mg		
wtorek 2026-04-14	**(KOD:D05) Dieta łatwostrawna zograniczeniem tłuszczu**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Dżemik porcjowany 25 g, mandarynka 140 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 400 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (jogurt typu greckiego, jagody) 40 ml (***MLE***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 100 g (***GLU***), Pasta rybna (składniki: filet rybny gotowany, bulion, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 50 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Biszkopty bez cukru na kg 15 g (***GLU,JAJ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2000.86 kcal; Białko ogółem: 103.26 g; Tłuszcz: 45.59 g; Węglowodany ogółem: 229.20 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,1 g; Cukry: 75,7, Błonnik pokarmowy: 22,5 g; Sód: 1998 mg		
wtorek 2026-04-14	**(kod:D07) Dieta bogatobiłkowa**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Dżemik porcjowany 25 g, mandarynka 140 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 400 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (składniki: jogurt typu greckiego, jagody) 40 ml (***MLE***), -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml,	chleb pszenny 100 g (***GLU***), Pasta rybna (składniki: filet rybny gotowany, bulion, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 50 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Biszkopty bez cukru na kg 15 g (***GLU,JAJ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1997.31 kcal; Białko ogółem: 100.27 g; Tłuszcz: 49.08 g; Węglowodany ogółem: 215.61 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,1 g; Cukry: 65,7, Błonnik pokarmowy: 23,5 g; Sód: 1999 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

wtorek 2026-04-14	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 30 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), pasztet 40 g (***GLU, SOJ, SEL***), Pasta z soczewicy (składniki soczewica, oliwa z oliwek, sok z cytryny) 30 g , papryka 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina wieprzowa 10 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), - pomidor 5 g,	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Makaron pełnoziarnisty gotowany 240 g (***GLU***), -Pierś z kurczaka duszona w sosie brokułowym (składniki: pierś z kurczaka, brokuł, jogurt grecki, bulion drobiowy, olej rzepakowy, pieprz ziołowy) 200 g - duszenie (***MLE***) -Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	chleb razowy 100 g (***GLU***), Pasta rybna (składniki: filet rybny gotowany bulion, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 50 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2110.23 kcal; Białko ogółem: 115,23 g; Tłuszcz: 55.94 g; Węglowodany ogółem: 300,19 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,91 g; Cukry: 45,88, Błonnik pokarmowy: 44675 g; Sód 1998 mg		

wtorek 2026-04-14	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 30 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g (***GLU***), pasztet 40 g (***GLU, SOJ, SEL***), Pasta z soczewicy (składniki soczewica, oliwa z oliwek, sok z cytryny) 30 g , papryka 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina wieprzowa 10 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), - pomidor 5 g,	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Makaron pełnoziarnisty gotowany SZ 240 g (***GLU***), -Pierś z kurczaka duszona w sosie brokułowym (składniki: pierś z kurczaka, brokuł, jogurt grecki, bulion drobiowy, olej rzepakowy, pieprz ziołowy) 200 g - duszenie (***MLE***) - Kompot owocowy b/c 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	chleb razowy 100 g (***GLU***), Pasta rybna (składniki: filet rybny gotowany bulion, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 50 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **Posiłek nocny:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2044.44 kcal; Białko ogółem: 109.98 g; Tłuszcz: 59.97 g; Węglowodany ogółem: 297.06 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,81 g; Cukry: 46,11, Błonnik pokarmowy: 43,00 g; Sód: 1998 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-04-14	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 130 g ,	-Zupa marchewkowa z ryżem (składniki: woda, ryż biały, marchewka, seler, pietruszka, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (składniki: jogurt typu greckiego, jagody) 20 ml (***MLE***), -Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie200 ml, Biszkopty bez cukru 15 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 25 g (***GLU***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 20 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1099.81 kcal; Białko ogółem: 63.84 g; Tłuszcz: 25.64 g; Węglowodany ogółem: 125.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 12,1 g; Cukry: 39,7, Błonnik pokarmowy: 16,5 g; Sód: 1190 mg		
wtorek 2026-04-14	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), pasztet 20 g (***GLU, SOJ, SEL***), Pasta z soczewicy (składniki soczewica, oliwa z oliwek, sok z cytryny) 30 g , papryka 50 g , roszponka 10 g , gruszka 130 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25g,	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (składniki: jogurt typu greckiego, jagody) 20 ml (***MLE***), - Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Biszkopty bez cukru 15 g (***GLU, JAJ***),	chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 20 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1175.12 kcal; Białko ogółem: 51.09 g; Tłuszcz: 25.62 g; Węglowodany ogółem: 135.93 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 12,1 g; Cukry: 41,7, Błonnik pokarmowy: 15,9 g; Sód: 1000 mg		
wtorek 2026-04-14	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 130 g ,	-Zupa marchewkowa z ryżem (składniki: woda, ryż biały, marchewka, seler, pietruszka, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (składniki: jogurt typu greckiego, jagody) 20 ml (***MLE***), -Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie200 ml, Biszkopty bez cukru 15 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 50 g (***GLU***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 20 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1599.11 kcal; Białko ogółem: 78.84 g; Tłuszcz: 45.64 g; Węglowodany ogółem: 175.44 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 17,1 g; Cukry: 60,87, Błonnik pokarmowy: 21,5 g; Sód: 1230 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

wtorek 2026-04-14	DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)	
Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), pasztet 30 g (***GLU, SOJ, SEL***), Pasta z soczewicy (składniki soczewica, oliwa z oliwek, sok z cytryny) 30 g , papryka 50 g , roszponka 10 g , gruszka 130 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25g,	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - gotowanie 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (składniki: jogurt typu greckiego, jagody) 20 ml (***MLE***), - Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Biszkopty bez cukru 15 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 30 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1575.52 kcal; Białko ogółem: 74.09 g; Tłuszcz: 38.62 g; Węglowodany ogółem: 179.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 17,41 g; Cukry: 61,76, Błonnik pokarmowy: 22,9 g; Sód: 1200 mg		

wtorek 2026-04-14	DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszpnoka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, porcjowany 1 szt , mandarynka 140 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	- Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 400 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (jogurt typu greckiego, jagody) 40 ml (***MLE***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 60 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Biszkopty bez cukru na kg 15 g (***GLU,JAJ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2049.81 kcal; Białko ogółem: 101.84 g; Tłuszcz: 57.64 g; Węglowodany ogółem: 215.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,1 g; Cukry: 75,7, Błonnik pokarmowy: 23,5 g; Sól: 5,29 g, Sód: 1910 mg		

wtorek 2026-04-14	DZIECI (kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), pasztet 40 g (***GLU, SOJ, SEL***), Pasta z soczewicy (składniki soczewica, oliwa z oliwek, sok z cytryny) 30 g , papryka 50 g , roszponka 10 g dżemik porcjowany 25 g, gruszka 130 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, liść laurowy, ziele angielskie) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Naleśniki z twarogiem (składniki: ser twarogowy chudy, jabłko, mąka pszenna, mleko 2%, woda, jajka kurze, olej rzepakowy) - smażenie 400 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Polewka jogurtowa z jagodami (jogurt typu greckiego, jagody) 40 ml (***MLE***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 60 g (***MLE),*** wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g, pomidory 50 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel) - gotowanie 200 ml, Biszkopty bez cukru 15 g (***GLU, JAJ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1995.52 kcal; Białko ogółem: 111.09 g; Tłuszcz: 52.72 g; Węglowodany ogółem: 259.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,1 g; Cukry: 77,7, Błonnik pokarmowy: 29,5 g; Sód: 1920 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-04-15	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2 %, kasza manna) - gotowanie 320 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), ser żółty 30 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ryba smażona (składniki: filet rybny, mąka pszenna, zioła prowansalskie, jaja, pieprz ziołowy) - smażenie 150 g (***RYB, JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, roszponka 10 g , ogórek św. 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1943.44 kcal; Białko ogółem: 101.43 g; Tłuszcz: 53.63 g; Węglowodany ogółem: 266.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,1 g; Cukry: 55,7, Błonnik pokarmowy: 31,5 g; Sód: 1760 mg		
środa 2026-04-15	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2 %, kasza manna) - gotowanie 320 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g, pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ryba parowana (składniki: filet rybny, zioła prowansalskie, pieprz ziołowy) - duszenie 150 g (***RYB, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko,olej rzepakowy) 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, , roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1920.30 kcal; Białko ogółem: 108.41 g; Tłuszcz: 43.54 g; Węglowodany ogółem: 283.66 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,1 g; Cukry: 75,1, Błonnik pokarmowy: 28,33 g; Sód: 1700 g		
środa 2026-04-15	**(KOD:D05) Dieta łatwostrawna zograniczeniem tłuszczu**	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2 %, kasza manna) - gotowanie 320 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10g, pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) -350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ryba parowana (składniki: filet rybny, zioła prowansalskie, pieprz ziołowy) - duszenie 150 g (***RYB, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko,olej rzepakowy) 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1932.67 kcal; Białko ogółem: 108.36 g; Tłuszcz: 43.85 g; Węglowodany ogółem: 289.33 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,15 g; Cukry: 76,33, Błonnik pokarmowy: 26,33 g; Sód: 1640 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2026-04-15	(kod:D07) Dieta bogatobiłkowa	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2 %, kasza manna) - gotowanie 320 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), ser biały chudy 70 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Sałata 10 g, pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **I Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ryba parowana (składniki: filet rybny, zioła prowansalskie, pieprz ziołowy) - duszenie 150 g (***RYB, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko,olej rzepakowy) 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciastka zbożowe bez cukru 25 g (***GLU***), kefir 240 ml (***MLE***)	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 70 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, , Roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1956.66 kcal; Białko ogółem: 113.79 g; Tłuszcz: 45.34 g; Węglowodany ogółem: 265.32 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,15 g; Cukry: 76,21, Błonnik pokarmowy: 28,33 g; Sód: 1600 mg		

środa 2026-04-15	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), ser żółty 30 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , jabłka 120 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml, **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron razowy, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ryba smażona (składniki: filet rybny, mąka pszenna, zioła prowansalskie, jaja, pieprz ziołowy) - smażenie 150 g (***RYB, JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), roszponka 10 g , ogórek św. 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1952.99 kcal; Białko ogółem: 102.01 g; Tłuszcz: 47.44 g; Węglowodany ogółem: 232.94 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 26,01 g; Cukry: 56,21, Błonnik pokarmowy: 38,63 g; Sód: 1910 mg		

środa 2026-04-15	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), ser żółty 30 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , jabłka 120 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml, **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron razowy, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ryba smażona (składniki: filet rybny, mąka pszenna, zioła prowansalskie, jaja, pieprz ziołowy) - smażenie 150 g (***RYB, JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), roszponka 10 g , ogórek św. 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **Posiłek nocny:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy cudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1973.87 kcal; Białko ogółem: 105.21 g; Tłuszcz: 41.31 g; Węglowodany ogółem: 248.36 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,15 g; Cukry: 60,63, Błonnik pokarmowy: 42,65 g; Sód: 1999 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-04-15	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - parowanie 100 g (***GLU, RYB***), -Ziemniaki gotowane 100 g, -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko,olej rzepakowy) 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100 g ,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 20 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 150 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1535.40 kcal; Białko ogółem: 57.22 g; Tłuszcz: 26.22 g; Węglowodany ogółem: 123.89 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 9,8 g; Cukry: 39,27, Błonnik pokarmowy: 17,67 g; Sód: 1002m g		
środa 2026-04-15	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2%, kasza manna) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), ser żółty 30 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	- Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - parowanie 100 g (***GLU, RYB***), - Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100 g ,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, roszponka 10 g , ogórek św. 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 150 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1563.44 kcal; Białko ogółem: 52.93 g; Tłuszcz: 28.13 g; Węglowodany ogółem: 158.16 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 13,1 g; Cukry: 29,12, Błonnik pokarmowy: 17,12 g; Sól: 2,83 g; Sód: 1130 mg		
środa 2026-04-15	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 150 g (***GLU, RYB***), -Ziemniaki gotowane 100 g, -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko,olej rzepakowy) 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100 g ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 20 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1535.40 kcal; Białko ogółem: 77.22 g; Tłuszcz: 33.22 g; Węglowodany ogółem: 223.11 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 12,28 g; Cukry: 64,12, Błonnik pokarmowy: 22,53 g; Sód: 1460 mg		
środa 2026-04-15	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)**	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2%, kasza manna) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), ser żółty 30 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	- Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 150 g (***GLU, RYB***), - Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100 g ,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 20 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, roszponka 10 g , ogórek św. 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1663. kcal; Białko ogółem: 84.73 g; Tłuszcz: 42.56 g; Węglowodany ogółem: 221.06 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,91 g; Cukry: 47,12, Błonnik pokarmowy: 26,5 g; Sód: 1029 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2026-04-15	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)**	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2 %, kasza manna) - gotowanie 320 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g, pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Ryba parowana (składniki: filet rybny, zioła prowansalskie, pieprz ziołowy) - duszenie 150 g (***RYB, JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko,olej rzepakowy) 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, , roszponka 10 g , pomidory 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1920.30 kcal; Białko ogółem: 108.41 g; Tłuszcz: 43.54 g; Węglowodany ogółem: 283.66 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,1 g; Cukry: 75,1, Błonnik pokarmowy: 28,33 g; Sód: 1700 mg		

środa 2026-04-15	**DZIECI (kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)**	
Zupa mleczna z kaszą manną (składniki: mleko 2 %, kasza manna) - gotowanie 320 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), ser żółty 30 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	-Rosół z makaronem (składniki: woda, makaron, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 150 g (***GLU, RYB***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, roszponka 10 g , ogórek św. 50 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1943.44 kcal; Białko ogółem: 101.43 g; Tłuszcz: 53.63 g; Węglowodany ogółem: 266.76 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,1 g; Cukry: 55,7, Błonnik pokarmowy: 31,5 g; Sód: 1760 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-04-16	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki, cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziołowy) 100 g (***MLE***), -Ryż brązowy gotowany 200 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU,JAJ, SEL***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2036.89 kcal; Białko ogółem: 99.68 g; Tłuszcz: 51.49 g; Węglowodany ogółem: 311.00 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,15 g; Cukry: 60,33, Błonnik pokarmowy: 35,33 g; Sód: 1690 mg		
czwartek 2026-04-16	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, -Ryż biały gotowany 200 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g, wafle ryżowe 36 g (***SEZ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2069.40 kcal; Białko ogółem: 108.19 g; Tłuszcz: 50.77 g; Węglowodany ogółem: 312.08 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,15 g; Cukry: 70,43, Błonnik pokarmowy: 23,33 g; Sód: 1610 mg		
czwartek 2026-04-16	**(KOD:D05) Dieta łatwostrawna zograniczeniem tłuszczu**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, -Ryż biały gotowany 200 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE),*** wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , wafle ryżowe 36 g (***SEZ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2032.00 kcal; Białko ogółem: 108.15 g; Tłuszcz: 46.65 g; Węglowodany ogółem: 272.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,65 g; Cukry: 71,23, Błonnik pokarmowy: 22,65 g; Sód: 1770 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2026-04-16	(kod:D07) Dieta bogatobiłkowa	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, -Ryż biały gotowany 200 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , wafle ryżowe 36 g (***SEZ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2006.15 kcal; Białko ogółem: 116.66 g; Tłuszcz: 42.45 g; Węglowodany ogółem: 358.00 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,45 g; Cukry: 70,78, Błonnik pokarmowy: 21,87 g; Sód: 1810 mg		

czwartek 2026-04-16	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , banany 130 g **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, -Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki, cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziołowy) 100 g (***MLE***), -Ryż brązowy gotowany 200 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2032.00 kcal; Białko ogółem: 108.15 g; Tłuszcz: 46.65 g; Węglowodany ogółem: 272.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,65 g; Cukry: 71,23, Błonnik pokarmowy: 22,65 g; Sód: 1770 g		

czwartek 2026-04-16	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml, banany 130 g , **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, -Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki, cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziołowy) 100 g (***MLE***), -Ryż brązowy gotowany 200 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **Posiłek nocny:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2043.27 kcal; Białko ogółem: 105.03 g; Tłuszcz: 52.79 g; Węglowodany ogółem: 295.04 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,65 g; Cukry: 75,54, Błonnik pokarmowy: 44,21 g; Sód: 1990 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-04-16	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 20 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 100 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 100 g, -Ryż biały gotowany 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 150g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***) wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1076.91 kcal; Białko ogółem: 56.77 g; Tłuszcz: 27.43 g; Węglowodany ogółem: 169.81 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 10,07 g; Cukry: 36,16, Błonnik pokarmowy: 12,41 g; Sód: 880 mg		
czwartek 2026-04-16	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 150 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 20 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , Mandarynka 140 g, **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 100 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 100 g, Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki, cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziołowy) 100 g (***MLE***), -Ryż brązowy gotowany 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 150 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL)*** roszponka 10 g , Papryka 50 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1089,23 kcal; Białko ogółem: 53.98 g; Tłuszcz: 26.79 g; Węglowodany ogółem: 170.20 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 10,05 g; Cukry: 34,13, Błonnik pokarmowy: 15,43 g; Sód: 1050 mg		

czwartek 2026-04-16	DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)	
Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 20 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***) -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 150 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 100 g, -Ryż biały gotowany 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***) wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1693.01 kcal; Białko ogółem: 86.00 g; Tłuszcz: 39.13 g; Węglowodany ogółem: 241.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 14,77 g; Cukry: 57,16, Błonnik pokarmowy: 18,21 g; Sód: 1360 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

MIX PLUS ul. :Poznańska 21, 11-400, Kętrzyn

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2026-04-16	DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 20 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , Mandarynka 140 g, **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 150 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 100 g, Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki, cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziołowy) 100 g (***MLE***), -Ryż brązowy gotowany 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g ,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL)*** roszponka 10 g , Papryka 50 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1659,98kcal; Białko ogółem: 77.58 g; Tłuszcz: 34.89 g; Węglowodany ogółem: 250.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,55 g; Cukry: 46,83, Błonnik pokarmowy: 18,93 g; Sód: 1290 mg		

czwartek 2026-04-16	DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, -Ryż biały gotowany 200 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g, wafle ryżowe 36 g (***SEZ***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2069.40 kcal; Białko ogółem: 108.19 g; Tłuszcz: 50.77 g; Węglowodany ogółem: 312.08 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,15 g; Cukry: 70,43, Błonnik pokarmowy: 23,33 g; Sód: 1610 mg		

czwartek 2026-04-16	DZIECI (kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki:mleko 2%, płatki owsiane) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) 70 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g,	-Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, jogurt typu greckiego) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pierś z kurczaka (składniki: pierś z kurczaka, marchew, bulion drobiowy, masło, mąka pszenna, natka pietruszki) gotowanie 200 g (***MLE, GLU***) -Mieszanka warzyw (składniki: kalafior, brokuł, marchew) - gotowanie 150 g, -Mizeria z ogórków (składniki: ogórek, jogurt grecki, cebula, koper świeży, sok z cytryny, pieprz ziołowy) 100 g (***MLE***), -Ryż brązowy gotowany 200 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU,JAJ, SEL***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko 2%, budyń) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), dżemik porcjowany 25 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2036.89 kcal; Białko ogółem: 99.68 g; Tłuszcz: 51.49 g; Węglowodany ogółem: 311.00 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,15 g; Cukry: 60,33, Błonnik pokarmowy: 35,33 g; Sód: 1690 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-04-17	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 105 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), papryka 50 g , roszponka 10 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	-Zupa z soczewicą (składniki: woda, ziemniaki, soczewica,marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kotlety mielone (składniki: mięso wieprzowe mielone, jaja kurze, cebula, bułka tarta, olej rzepakowy) - pieczenie 200 g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2031.81 kcal; Białko ogółem: 107.96 g; Tłuszcz: 66.14 g; Węglowodany ogółem: 266.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,65 g; Cukry: 65,54, Błonnik pokarmowy: 24,21 g; Sód: 1799 mg		
piątek 2026-04-17	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 105 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Roszponka 10 g, jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g,	-Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki:woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kopytka ze szpinakiem (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy, mąka pszenna, szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) - gotowanie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2069.22 kcal; Białko ogółem: 105.24 g; Tłuszcz: 64.72 g; Węglowodany ogółem: 288.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,33 g; Cukry: 69,54, Błonnik pokarmowy: 21,76 g; Sód: 1710 ,g		
piątek 2026-04-17	**(KOD:D05) Dieta łatwostrawna zograniczeniem tłuszczu**	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 70 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Roszponka 10 g, jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g,	Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki:woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kopytka ze szpinakiem (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy, mąka pszenna, szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) - gotowanie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2017.59 kcal; Białko ogółem: 104.98 g; Tłuszcz: 56.37 g; Węglowodany ogółem: 286.05 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,94 g; Cukry: 77,32, Błonnik pokarmowy: 22,65 g; Sód: 1600 g		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2026-04-17	(kod:D07) Dieta bogatobiłkowa	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 125 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Roszponka 10 g, jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g,	-Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki:woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kopytka ze szpinakiem (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy, mąka pszenna, szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) - gotowanie 300 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2087.39 kcal; Białko ogółem: 117.85 g; Tłuszcz: 66.01 g; Węglowodany ogółem: 294. g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,6 g; Cukry: 77,22, Błonnik pokarmowy: 24,01 g; Sód: 1740 mg

piątek 2026-04-17	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 105 g (***JAJ, MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), papryka 50 g , roszponka 10 g, jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g (***GLU),*** - masło ekstra - 2 g (***MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g (***MLE),*** - ogórek 5 g,	-Zupa z soczewicą (składniki: woda, ziemniaki, soczewica, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kotlety mielone (składniki: mięso wieprzowe mielone, jaja kurze, cebula, bułka tarta, olej rzepakowy) - pieczenie 200 g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina wieprzowa 10 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), - pomidor 5 g,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2070.11 kcal; Białko ogółem: 104.92 g; Tłuszcz: 71.2 g; Węglowodany ogółem: 271.97 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,71 g; Cukry: 71,88, Błonnik pokarmowy: 36,08 g; Sód: 1890 mg

piątek 2026-04-17	(kod:6DO3/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 105 g (***JAJ, MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), papryka 50 g , roszponka 10 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g (***GLU),*** - masło ekstra - 2 g (***MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g (***MLE),*** - ogórek 5 g,	- Zupa z soczewicą (składniki: woda, ziemniaki, soczewica, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kotlety mielone (składniki: mięso wieprzowe mielone, jaja kurze, cebula, bułka tarta, olej rzepakowy) - pieczenie 200 g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina wieprzowa 10 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), - pomidor 5 g,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),*** **Posiłek nocny:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2094.00 kcal; Białko ogółem: 111.84 g; Tłuszcz: 72.6 g; Węglowodany ogółem: 281.09 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,6 g; Cukry: 72,99, Błonnik pokarmowy: 37,95 g; Sód: 1930 mg

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie ,

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-04-17	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) parowanie 50g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Jabłko pieczone 120 g ,	-Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki:woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kopytka ze szpinakiem (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy, mąka pszenna, szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) - gotowanie 120 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 50 g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1111.75 kcal; Białko ogółem: 80.22 g; Tłuszcz: 51.02 g; Węglowodany ogółem: 221.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,83 g; Cukry: 45,18, Błonnik pokarmowy: 17,86 g; Sód: 1032 mg		
piątek 2026-04-17	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) parowanie 150 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL,GOR),*** papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 150 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g,	-Zupa z soczewicą (składniki: woda, ziemniaki, soczewica, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kotlety mielone (składniki: mięso wieprzowe mielone, jaja kurze, cebula, bułka tarta, olej rzepakowy) - pieczenie 100 g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 150 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** jabłka 120 g ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 50 g (***GLU,JAJ)*** chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 150 ml (***MLE),***
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1145.72 kcal; Białko ogółem: 60.96 g; Tłuszcz: 37.94 g; Węglowodany ogółem: 141.11 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,81 g; Cukry: 46,06, Błonnik pokarmowy: 17,54 g; Sód: 1052 mg		
piątek 2026-04-17	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) parowanie 150 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Jabłko pieczone 120 g ,	-Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki:woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kopytka ze szpinakiem (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy, mąka pszenna, szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) - gotowanie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1671.45 kcal; Białko ogółem: 77.32 g; Tłuszcz: 55.12 g; Węglowodany ogółem: 219.90 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,13 g; Cukry: 49,98, Błonnik pokarmowy: 18,16 g; Sód 1144 mg		
piątek 2026-04-17	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)**	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) parowanie 50 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL,GOR),*** papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g,	-Zupa z soczewicą (składniki: woda, ziemniaki, soczewica, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kotlety mielone (składniki: mięso wieprzowe mielone, jaja kurze, cebula, bułka tarta, olej rzepakowy) - pieczenie 200 g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** jabłka 120 g ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1645.12 kcal; Białko ogółem: 76.86 g; Tłuszcz: 58.34 g; Węglowodany ogółem: 220.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,81 g; Cukry: 51,66, Błonnik pokarmowy: 19,54 g; Sód: 1124 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2026-04-17	DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 105 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Roszponka 10 g, jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g,	-Zupa pomidorowa z ryżem białym (składniki:woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kopytka ze szpinakiem (składniki: ziemniaki, ser twarogowy chudy, mąka pszenna, szpinak, jaja kurze, olej rzepakowy) - gotowanie 200 g (***GLU, JAJ, MLE***), -Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100g (***GLU,JAJ)*** masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE),***
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2069.22 kcal; Białko ogółem: 105.24 g; Tłuszcz: 64.72 g; Węglowodany ogółem: 288.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,33 g; Cukry: 69,54, Błonnik pokarmowy: 21,76 g; Sód: 1710 mg		

piątek 2026-04-17	DZIECI (kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
Jajecznica (składniki: jaja kurze, masło ekstra) - parowanie 105 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), papryka 50 g , roszponka 10 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	-Zupa z soczewicą (składniki: woda, ziemniaki, soczewica, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kotlety mielone (składniki: mięso wieprzowe mielone, jaja kurze, cebula, bułka tarta, olej rzepakowy) - pieczenie 200 g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100g (***GLU,JAJ)*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Kakao (składniki: mleko 2%, kakao w proszku) - gotowanie 250 ml (***MLE***),
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2031.81 kcal; Białko ogółem: 107.96 g; Tłuszcz: 66.14 g; Węglowodany ogółem: 266.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,65 g; Cukry: 65,54, Błonnik pokarmowy: 24,21 g; Sód: 1799 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-04-18	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU,JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidory 50 g, roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), jaja kurze gotowane 50 g,(***JAJ***), papryka 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml, Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1971.14 kcal; Białko ogółem: 108.69 g; Tłuszcz: 52.30 g; Węglowodany ogółem: 239.51 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,91 g; Cukry: 76,87, Błonnik pokarmowy: 33,41 g; Sód: 1830 g		
sobota 2026-04-18	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraki tarte (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - gotowanie 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml, Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1953.26 kcal; Białko ogółem: 108.89 g; Tłuszcz: 52.93 g; Węglowodany ogółem: 223.70 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,11 g; Cukry: 76,59, Błonnik pokarmowy: 29,33 g; Sód: 1730 mg		
sobota 2026-04-18	**(KOD:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraki tarte (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - gotowanie 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml, Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1985.88 kcal; Białko ogółem: 109.41 g; Tłuszcz: 52.74 g; Węglowodany ogółem: 229.27 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,89 g; Cukry: 68,95, Błonnik pokarmowy: 41,83 g; Sód: 1700 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

sobota 2026-04-18	(kod:D07) Dieta bogatobiłkowa	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***) wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 200 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraki tarte (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - gotowanie 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE),*** wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1977.12 kcal; Białko ogółem: 101.60 g; Tłuszcz: 54.15 g; Węglowodany ogółem: 226.55 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,56 g; Cukry: 74,43, Błonnik pokarmowy: 28,63 g; Sód: 1780 mg		

sobota 2026-04-18	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło eKStra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), jajo kurze gotowane 50 g (***JAJ***), papryka 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1985.88 kcal; Białko ogółem: 109.41 g; Tłuszcz: 52.74 g; Węglowodany ogółem: 229.27 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,89 g; Cukry: 68,95, Błonnik pokarmowy: 41,83 g; Sód: 1900m g		

sobota 2026-04-18	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło eKStra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło eKStra 10 g (***MLE***) wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), jajo kurze gotowane 50 g (***JAJ***), papryka 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **Posiłek nocny:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstRA - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1998.88 kcal; Białko ogółem: 112.16 g; Tłuszcz: 55.60 g; Węglowodany ogółem: 234.75 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,45 g; Cukry: 70,98, Błonnik pokarmowy: 47,68 g; Sód: 1935 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-04-18	**DZIECI (kod:P2) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***) wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***) Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 100 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 100g , -Marchewka gotowana - gotowanie 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1085.88 kcal; Białko ogółem: 59.41 g; Tłuszcz: 27.94 g; Węglowodany ogółem: 129.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 13,39 g; Cukry: 36,15, Błonnik pokarmowy: 21,89 g; Sód: 1005 mg		
sobota 2026-04-18	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***) Pomidory 50 g, roszponka 10 g , serek wiejski 200 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 150 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 100 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , - **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml	chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), jajo kurze gotowane 50 g (***JAJ***), papryka 50 g , sałata 10 g , Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1099.94 kcal; Białko ogółem: 57.99 g; Tłuszcz: 28.14 g; Węglowodany ogółem: 121,95 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 14,02 g; Cukry: 39,99, Błonnik pokarmowy: 19,01 g; Sód: 1015 mg		

sobota 2026-04-18	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***) wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***) Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 100 g , -Marchewka gotowana - gotowanie 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1685.88 kcal; Białko ogółem: 81.41 g; Tłuszcz: 42.14 g; Węglowodany ogółem: 178.77 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,79 g; Cukry: 60,15, Błonnik pokarmowy: 27,63 g; Sód: 1037 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

sobota 2026-04-18	DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***) Pomidory 50 g, roszponka 10 g , serek wiejski 200 g (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , - **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml	chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), jajo kurze gotowane 50 g (***JAJ***), papryka 50 g , sałata 10 g , Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1691.94 kcal; Białko ogółem: 92.89 g; Tłuszcz: 43.54 g; Węglowodany ogółem: 181,65 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,92 g; Cukry: 64,90, Błonnik pokarmowy: 28,61 g; Sód: 1055 mg		

sobota 2026-04-18	DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Buraki tarte (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - gotowanie 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml, Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1953.26 kcal; Białko ogółem: 108.89 g; Tłuszcz: 52.93 g; Węglowodany ogółem: 223.70 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,11 g; Cukry: 76,59, Błonnik pokarmowy: 29,33 g; Sód: 1730 mg		

sobota 2026-04-18	DZIECI (kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU,JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidory 50 g, roszponka 10 g , dżemik porcjowany 25 g, Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***), banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpety drobiowe pieczone w sosie pomidorowym (składniki: mięso drobiowe mielone, jaja kurze, bułka tarta, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU, JAJ, MLE)*** -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), jaja kurze gotowane 50 g,(***JAJ***), papryka 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, truskawki, mąka ziemniaczana) - gotowanie 200 ml, Pieczywo chrupkie 24 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1971.14 kcal; Białko ogółem: 108.69 g; Tłuszcz: 52.30 g; Węglowodany ogółem: 239.51 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,91 g; Cukry: 76,87, Błonnik pokarmowy: 33,41 g; Sód: 1830 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-04-19	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb przenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza gryczana gotowana 200 g, -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Marchew gotowana 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2009.20 kcal; Białko ogółem: 100.96 g; Tłuszcz: 56.80 g; Węglowodany ogółem: 245.15 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,45 g; Cukry: 70,98, Błonnik pokarmowy: 37,68 g; Sód: 1795 mg		
niedziela 2026-04-19	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb przenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***) wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza jęczmienna gotowana 200 g,***(GLU)*** -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Marchew gotowana 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2005.33 kcal; Białko ogółem: 101.48 g; Tłuszcz: 50.70 g; Węglowodany ogółem: 237.54 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,65 g; Cukry: 70,98, Błonnik pokarmowy: 28,98 g; Sód: 1674 mg		
niedziela 2026-04-19	**(kod:D05) Dieta łatwostrawna zograniczeniem tłuszczu**	
chleb przenny 100 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszpunka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - gotowanie 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza jęczmienna gotowana 200 g,***(GLU)*** -Marchew gotowana 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2 tłuszczu, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2008.29 kcal; Białko ogółem: 102.29 g; Tłuszcz: 43.46 g; Węglowodany ogółem: 233.65 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 17,76 g; Cukry: 75,98, Błonnik pokarmowy: 29,99 g; Sód: 1690 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

niedziela 2026-04-19	(kod:D07)Dieta: DIETA BOGATOBIAŁKOWA	
chleb przenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 200 g (***GLU***), -Kasza jęczmienna gotowana 200 g,(***GLU)*** -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Marchew gotowana 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2013.43 kcal; Białko ogółem: 111.32 g; Tłuszcz: 55.52 g; Węglowodany ogółem: 273.93 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,45 g; Cukry: 75,66, Błonnik pokarmowy: 29,91 g; Sód: 1761 mg		

niedziela 2026-04-19	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza gryczana gotowana 200 g, -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 1500 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2018.41 kcal; Białko ogółem: 106.54 g; Tłuszcz: 61.92 g; Węglowodany ogółem: 240.25 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,15 g; Cukry: 72,34, Błonnik pokarmowy: 43,11 g; Sód: 1810 mg		

niedziela 2026-04-19	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g(***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza gryczana gotowana 200 g, -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Surówka z białej kapusty (składniki: kapusta biała, marchew, koper świeży, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **Posiłek nocny:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g (***GLU),*** - masło ekstra - 2 g (***MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g (***MLE),*** - ogórek 5 g,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2095.41 kcal; Białko ogółem: 109.29 g; Tłuszcz: 64.78 g; Węglowodany ogółem: 303.73 g; ; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,16 g; Cukry: 78,98, Błonnik pokarmowy: 43,69 g; Sód: 1970 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-04-19	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb przenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 20 g (***MLE***), Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	- Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 100 g (***GLU***), -Kasza jęczmienna gotowana 100 g,***(GLU)*** -Marchew gotowana 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100g ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 150 g (***MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1142.99 kcal; Białko ogółem: 58.03 g; Tłuszcz: 28.21 g; Węglowodany ogółem: 13.06 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,05 g; Cukry: 37,54, Błonnik pokarmowy: 15,02 g; Sód: 820 mg		
niedziela 2026-04-19	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem 150 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 100 g (***GLU***), -Kasza gryczana gotowana 100 g, -Fasolka szparagowa gotowana 50 g, -Marchew gotowana 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100 g ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 150 g (***MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g(***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1149.20 kcal; Białko ogółem: 59.96 g; Tłuszcz: 29.56 g; Węglowodany ogółem: 131.55 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,01 g; Cukry: 37,07, Błonnik pokarmowy: 19,99 g; Sód: 920 mg		

niedziela 2026-04-19	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb przenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	- Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza jęczmienna gotowana 100 g,***(GLU)*** -Marchew gotowana 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100g ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 150 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1698.91 kcal; Białko ogółem: 75.03 g; Tłuszcz: 46.34 g; Węglowodany ogółem: 189.56 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,95 g; Cukry: 69,44, Błonnik pokarmowy: 27,32 g; Sód: 1260 mg		
niedziela 2026-04-19	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)**	
chleb przenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza gryczana gotowana 150 g, -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Marchew gotowana 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** mus owocowy 100 g ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g(***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1689.20 kcal; Białko ogółem: 176.96 g; Tłuszcz: 47.56 g; Węglowodany ogółem: 197.05 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,61 g; Cukry: 61,67, Błonnik pokarmowy: 27,59 g; Sód: 1560 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

niedziela 2026-04-19	DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna(10-18 lat)	
chleb przenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***) wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza jęczmienna gotowana 200 g,(***GLU)*** -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Marchew gotowana 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2005.33 kcal; Białko ogółem: 101.48 g; Tłuszcz: 50.70 g; Węglowodany ogółem: 237.54 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,65 g; Cukry: 70,98, Błonnik pokarmowy: 28,98 g; Sód: 1670 mg

niedziela 2026-04-19	DZIECI (kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
chleb przenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), papryka 50 g , roszponka 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), mandarynka 140 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, jogurt typu greckiego, pieprz ziołowy) - 350 ml (***MLE, SEL***), -Gulasz wieprzowy duszony ze schabu (składniki:schab wieprzowy, marchew, pietruszka, mąka pszenna) - duszenie 150 g (***GLU***), -Kasza gryczana gotowana 200 g, -Fasolka szparagowa gotowana 100 g, -Marchew gotowana 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2%, jabłka, cynamon) - pieczenie - 410 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , roszponka 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2009.20 kcal; Białko ogółem: 100.96 g; Tłuszcz: 56.80 g; Węglowodany ogółem: 245.15 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,45 g; Cukry: 70,98, Błonnik pokarmowy: 37,68 g; Sód: 1795 mg

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-04-20	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , papryka 50 g , **II Śniadanie:** pomarańcze 200 g , jogurt naturalny 150 ml(***MLE***),	-Zupa z brukselką i ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpeciki drobiowe w sosie z zielonego groszku (składniki: mięso drobiowe, groszek zielony, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Kasza pęczak gotowana - 200 g , (***GLU)*** -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, narka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) -150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 50 g (***GLU*** masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek świeży 50 g , Ciasto drożdżowe (składniki: mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 100 g (***GLU, JAJ***), sałata10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2050,7 kcal; Białko ogółem: 105,3 g; Tłuszcz: 57,3 g; Węglowodany ogółem: 297 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,7 g; Cukry: 80,7, Błonnik pokarmowy: 32 g; Sód: 1820 mg		
poniedziałek 2026-04-20	**(kod: D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** pomarańcze 200 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 200 g , -Buraczki gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g , -Kompot owocowy bez cukru - 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Ciasto drożdżowe (składniki: mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 100 g (***GLU, JAJ***), Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1998,5 kcal; Białko ogółem: 103,2 g; Tłuszcz: 45,1 g; Węglowodany ogółem: 280,2 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,5 g; Cukry: 80,1; Błonnik pokarmowy: 29 g; Sód 1760 mg		
poniedziałek 2026-04-20	**(kod:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** pomarańcze 200 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 200 g , -Buraczki gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g , -Kompot owocowy bez cukru - 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto drożdżowe (składniki:mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) - pieczenie - 100 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1992,7 kcal; Białko ogółem: 102,9 g; Tłuszcz: 53,5 g; Węglowodany ogółem: 285,8 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,9 g; Cukry: 80,1 g; Błonnik pokarmowy: 29 g; Sód: 1720 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

poniedziałek 2026-04-20	(kod:D07) Dieta bogatobiałkowa	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** pomarańcze 200 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 200 g , -Buraczki gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g , -Kompot owocowy bez cukru - 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Ciasto drożdżowe (składniki:mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 100 g (***GLU, JAJ***), Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1951,6 kcal; Białko ogółem: 112,7 g; Tłuszcz: 40,9 g; Węglowodany ogółem: 308,1 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,4 g; Cukry: 88,4g; Błonnik pokarmowy: 41,6 g; Sód: 1620 mg		

poniedziałek 2026-04-20	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g(***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Zupa z brukselką i ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -,Pulpeciki drobiowe w sosie z zielonego groszku (składniki: mięso drobiowe, groszek zielony, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Kasza pęczak gotowana - 200 g , (***GLU)*** -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, narka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) -150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1992,7 kcal; Białko ogółem: 102,9 g; Tłuszcz: 53,5 g; Węglowodany ogółem: 295,8 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,9 g; Cukry: 80,1 g; Błonnik pokarmowy: 29 g; Sód: 1872 mg		

poniedziałek 2026-04-20	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g(***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Zupa z brukselką i ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpeciki drobiowe w sosie z zielonego groszku (składniki: mięso drobiowe, groszek zielony, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Kasza pęczak gotowana - 200 g , (***GLU)*** -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, narka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) -150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***), **Posiłek nocny:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy cudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2009,3 kcal; Białko ogółem: 103 g; Tłuszcz: 55,2 g; Węglowodany ogółem: 296,1 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,5 g; Cukry: 88,5 g; Błonnik pokarmowy: 41,8 g; Sód: 1962 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
poniedziałek 2026-04-20	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g(***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 100 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 100 g , -Marchewka gotowana - 50 g , -Kompot owocowy bez cukru - 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto drożdżowe (składniki:mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 50 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Pomidor b/s 50 g , Sałata 10 g, Herbata owocowa 150 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1099,2 kcal; Białko ogółem: 60 g; Tłuszcz: 28,11 g; Węglowodany ogółem: 161,08 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 9,19 g; Cukry: 42,22 g; Błonnik pokarmowy: 14,2 g, Sód: 820 mg		
poniedziałek 2026-04-20	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU,JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), papryka 50 g , Roszponka 10 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt owocowy 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 100g (***JAJ, MLE, GLU***), - Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, narka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) -50 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto drożdżowe (składniki:mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 50 g (***GLU, JAJ***),	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 150 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1009,3 kcal; Białko ogółem: 62,9 g; Tłuszcz: 24.83 g; Węglowodany ogółem: 149.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 7,39 g; Cukry: 41,01 g, Błonnik pokarmowy: 21 g, Sód: 830 mg		

poniedziałek 2026-04-20	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g(***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 150 g , -Marchewka gotowana - 100 g , -Kompot owocowy bez cukru - 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto drożdżowe (składniki:mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 50 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Pomidor b/s 50 g , Sałata 10 g, Herbata owocowa 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1609,2 kcal; Białko ogółem: 77,0 g; Tłuszcz: 38,11 g; Węglowodany ogółem: 211,22 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 13,89 g; Cukry: 49,82 g; Błonnik pokarmowy: 33,2 g, Sód: 1062 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

poniedziałek 2026-04-20	Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU,JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), papryka 50 g , Roszponka 10 g, Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt owocowy 150 ml (***MLE***), pomarańcze 200 g ,	Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200g (***JAJ, MLE, GLU***), - Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, narka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) -100 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto drożdżowe (składniki:mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 100 g (***GLU, JAJ***),	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1619,3 kcal; Białko ogółem: 72,9 g; Tłuszcz: 39.83 g; Węglowodany ogółem: 215.01 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 14,39 g; Cukry: 48,01 g, Błonnik pokarmowy: 36 g, Sód: 1083 mg		

poniedziałek 2026-04-20	(kod: P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 30 g (***MLE***), pomidory 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** pomarańcze 200 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa jarzynowa z ryżem białym (składniki: woda, ryż biały, fasolka szparagowa, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, koper świeży, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 200 g , -Buraczki gotowane (składniki: buraki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g , -Kompot owocowy bez cukru - 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Ciasto drożdżowe (składniki: mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 100 g (***GLU, JAJ***), Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1998,5 kcal; Białko ogółem: 103,2 g; Tłuszcz: 45,1 g; Węglowodany ogółem: 280,2 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,5 g; Cukry: 80,1; Błonnik pokarmowy: 29 g; Sód 1760 mg		

poniedziałek 2026-04-20	(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), pomidory 50 g , papryka 50 g , roszponka 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** pomarańcze 200 g , jogurt naturalny 150 ml(***MLE***),	-Zupa z brukselką i ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, brukselka, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym (składniki: mięso drobiowe, jaja kurze, jogurt typu greckiego, bułka tarta, koper, pieprz ziołowy, zioła prowansalskie) - duszenie - 200 g (***JAJ, MLE, GLU***), -Kasza pęczak gotowana - 200 g , (***GLU)*** -Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, jabłko, cebula, narka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) -150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 50 g (***GLU*** masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek świeży 50 g , Ciasto drożdżowe (składniki: mąka pszenna, mleko, jaja kurze, cukier, drożdże, olej rzepakowy) -pieczenie - 100 g (***GLU, JAJ***), sałata10 g , Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko 2%, kawa zbożowa) - gotowanie 250 ml (***GLU, MLE***),
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2050,7 kcal; Białko ogółem: 105,3 g; Tłuszcz: 57,3 g; Węglowodany ogółem: 297 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,7 g; Cukry: 80,7, Błonnik pokarmowy: 32 g; Sód: 1820 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-04-21	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , papryka 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **IIŚniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g(***MLE***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU,JAJ, SEL***), roszponka 10 g , rzodkiewka 30 g , Herbata owocowa bez cukru- 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2077,2 kcal; Białko ogółem: 157,4 g; Tłuszcz: 52,2 g; Węglowodany ogółem: 284,3 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 20,8 g; Cukry: 47,2 g; Błonnik pokarmowy: 32,2 g; Sód: 1898 mg		
wtorek 2026-04-21	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 200 g , -Mieszanka gotowanych warzyw (składniki: brokuł, kalafior, marchew, masło ekstra) - 150 g ,(***MLE***) - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Pieczywo chrupkie 25 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru - 250 ml,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2048,2 kcal; Białko ogółem: 106,6 g; Tłuszcz: 51 g; Węglowodany ogółem: 286,3 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,2 g; Cukry: 44,6 g; Błonnik pokarmowy: 22,1 g; Sód: 1810 mg		
wtorek 2026-04-21	**(Kod:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , --Mieszanka gotowanych warzyw (składniki: brokuł, kalafior, marchew, masło ekstra) - 150 g ,(***MLE***) -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Pieczywo chrupkie 25 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru - 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2037,9 kcal; Białko ogółem: 108,7 g; Tłuszcz: 43,1 g; Węglowodany ogółem: 275,8g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,8 g; Cukry: 44,5 g; Błonnik pokarmowy: 22,8 g; Sód: 1808 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

wtorek 2026-04-21	(Kod:D07) Dieta bogatobiłkowa	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), chleb przenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , dżemik porcjowany 1 szt , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Pieczywo chrupkie 25 g (***GLU***),	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany, bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), Roszonka 10 g, pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru - 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2004,5 kcal; Białko ogółem: 109,9 g; Tłuszcz: 51,4 g; Węglowodany ogółem: 246,7 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,5 g; Cukry: 45,1 g; Błonnik pokarmowy: 22,8 g; Sód: 1830 mg		

wtorek 2026-04-21	(kod:DO3) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy cudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany, bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g , Herbata owocowa bez cukru - 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2112,5 kcal; Białko ogółem: 108 g; Tłuszcz: 59,1 g; Węglowodany ogółem: 267,3 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,1 g; Cukry: 44,4 g; Błonnik pokarmowy: 42,5 g; Sód: 1890 mg		

wtorek 2026-04-21	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy cudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany, bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 15 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g , Herbata owocowa bez cukru - 250 ml **Posiłek nocny:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - sałata 5 g,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2098,9 kcal; Białko ogółem: 111,9 g; Tłuszcz: 60,5 g; Węglowodany ogółem: 276,6 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,1 g; Cukry: 45,9 g; Błonnik pokarmowy: 45,5 g; Sód: 1920 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
wtorek 2026-04-21	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 50 g (***JAJ, MLE***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata czarna bez cukru 150 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g ,	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 100g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Marchew gotowana - 50 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g(***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa 150 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1004,5 kcal; Białko ogółem: 58,7 g; Tłuszcz: 23,1 g; Węglowodany ogółem: 125,8g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 12,5 g; Cukry: 27,1 g; Błonnik pokarmowy: 12,8 g; Sód: 810 mg		
wtorek 2026-04-21	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 50 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g ,	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny)150g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g(***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , , Herbata owocowa bez cukru - 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1036,2 kcal; Białko ogółem: 59,4 g; Tłuszcz: 26,2 g; Węglowodany ogółem: 134,3 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 12,9 g; Cukry: 27,23 g; Błonnik pokarmowy: 14,2 g; Sód: 880 mg		
wtorek 2026-04-21	**DZIECI (kod:P02) Dieta łatwostrawna (3-9 lat)**	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g ,	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 100g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Marchew gotowana - 100 g, -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g(***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1684,5 kcal; Białko ogółem: 78,7 g; Tłuszcz: 33,1 g; Węglowodany ogółem: 195,8g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 20,5 g; Cukry: 47,1 g; Błonnik pokarmowy: 18,8 g; Sód: 1466 mg		
wtorek 2026-04-21	**DZIECI (kod: P01) Dieta podstawowa (3-9 lat)**	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g ,	- Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 100g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło extra 10 g(***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , rzodkiewka 30 g , Herbata owocowa bez cukru- 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1996,2 kcal; Białko ogółem: 173,4 g; Tłuszcz: 43,92 g; Węglowodany ogółem: 194,33 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,9 g; Cukry: 48,2 g; Błonnik pokarmowy: 19,2 g; Sód: 1462 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

wtorek 2026-04-21	(kod:P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), Bułka pszenna 80g 1 szt (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane - 200 g , - Marchew gotowana - 150 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , Pieczywo chrupkie 25 g (***GLU***), Herbata owocowa bez cukru - 250 ml,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2048,2 kcal; Białko ogółem: 106,6 g; Tłuszcz: 51 g; Węglowodany ogółem: 286,3 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,2 g; Cukry: 44,6 g; Błonnik pokarmowy: 22,1 g; Sód: 1810 mg

wtorek 2026-04-21	(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
Jajecznica na parze (składniki: jaja kurze,masło ekstra)- 100 g (***JAJ, MLE***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), roszponka 10 g , papryka 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **IIŚniadanie:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	-Zupa krupnik z kaszą jęczmienną (składniki: woda, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler,liść laurowy,ziele angielskie, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SEL, GLU***), -Zraz wieprzowy mielony z marchewką (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pieprz ziołowy, olej rzepakowy) - pieczenie 200g (***JAJ, GLU***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g(***MLE***), Galaretka rybna (składniki: filet rybny gotowany bulion, marchew, pietruszka, seler, żelatyna, natka pietruszki) - 150 g (***RYB, SEL***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU,JAJ, SEL***), roszponka 10 g , rzodkiewka 30 g , Herbata owocowa bez cukru- 250 ml

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2077,2 kcal; Białko ogółem: 157,4 g; Tłuszcz: 52,2 g; Węglowodany ogółem: 284,3 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 20,8 g; Cukry: 47,2 g; Błonnik pokarmowy: 32,2 g; Sód: 1989 mg

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-04-22	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ser żółty 15 g (***MLE***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 200g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***), -Surówka z selera i jabłka (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny, majonez, sok z cytryny) 150 g (***MLE, GOR***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2055.98 kcal; Białko ogółem: 99.44 g; Tłuszcz: 57.99 g; Węglowodany ogółem: 266.33 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,1 g; Cukry: 55,6 g; Błonnik pokarmowy: 30,4 g; Sód: 1790 mg		
środa 2025-04-22	**(kod: D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 200 g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***) - Buraczki gotowane 150 g , - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1993.05 kcal; Białko ogółem: 93.88 g; Tłuszcz: 44.89 g; Węglowodany ogółem: 294.40 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,2 g; Cukry: 57,8 g; Błonnik pokarmowy: 27,2 g; Sód: 1760 mg		
środa 2026-04-22	**(kod:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 200 g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***) - Buraczki gotowane 150 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1993.05 kcal; Białko ogółem: 93.88 g; Tłuszcz: 44.89 g; Węglowodany ogółem: 294.40 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,4 g; Cukry: 47,7 g; Błonnik pokarmowy: 27,3 g; Sód: 1720 mg		
środa 2026-04-22	**(kod:D07) Dieta bogatobiałkowa**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 250 g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***) - Buraczki gotowane 150 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2042.68 kcal; Białko ogółem: 97.26 g; Tłuszcz: 51.93 g; Węglowodany ogółem: 299.38 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,6 g; Cukry: 58,3 g; Błonnik pokarmowy: 36,6 g; Sód: 1730 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2026-04-22	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 60 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ser żółty 15 g (***MLE***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 200g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***), -Surówka z selera i jabłka (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny, majonez, sok z cytryny) 150 g (***MLE, GOR***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1996.18 kcal; Białko ogółem: 111.72 g; Tłuszcz: 82.55 g; Węglowodany ogółem: 263.15 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,3 g; Cukry: 54,4 g; Błonnik pokarmowy: 38,4 g; Sód: 1920 mg		

środa 2026-04-22	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 60 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ser żółty 15 g (***MLE***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 200g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***), -Surówka z selera i jabłka (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny, majonez, sok z cytryny) 150 g (***MLE, GOR***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb razowy 60 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **Posiłek nocny:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2001.18 kcal; Białko ogółem: 113.72 g; Tłuszcz: 83.05 g; Węglowodany ogółem: 272.65 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 27,4 g; Cukry: 50,6 g; Błonnik pokarmowy: 41,2 g; Sód: 1950 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2026-04-22	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa marchewkowa(składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 150 g , -Kasza jęczmienna gotowana 100 g (***GLU***) - Marchew gotowana - 100g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 100 g (***MLE***), masło ekstra 5 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g(***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa bez cukru - 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1017.03 kcal; Białko ogółem: 38.06 g; Tłuszcz: 40.01 g; Węglowodany ogółem: 123.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 10,2 g; Cukry: 28,8 g; Błonnik pokarmowy: 17,2 g; Sód: 80m mg		
środa 2026-04-22	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 150g , -Kasza jęczmienna gotowana 100 g (***GLU***), -Surówka z selera i jabłka (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny, majonez, sok z cytryny) 100 g (***MLE, GOR***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1041.93 kcal; Białko ogółem: 44.13 g; Tłuszcz: 41.10 g; Węglowodany ogółem: 133.19 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 13,1 g; Cukry: 24,6 g; Błonnik pokarmowy: 18,4 g; Sód: 940 mg		
środa 2026-04-22	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (3-9 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa marchewkowa(składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 150 g , -Kasza jęczmienna gotowana 150 g (***GLU***) - Marchew gotowana - 150g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), masło ekstra 5 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g(***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1537.03 kcal; Białko ogółem: 54.06 g; Tłuszcz: 60.01 g; Węglowodany ogółem: 198.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,2 g; Cukry: 45,8 g; Błonnik pokarmowy: 27,2 g; Sód: 1200 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2026-04-22	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (3-9 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ser żółty 15 g (***MLE***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 150g , -Kasza jęczmienna gotowana 150 g (***GLU***), -Surówka z selera i jabłka (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny, majonez, sok z cytryny) 10 g (***MLE, GOR***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1551.93 kcal; Białko ogółem: 55.13 g; Tłuszcz: 62.10 g; Węglowodany ogółem: 201.19 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,1 g; Cukry: 48,6 g; Błonnik pokarmowy: 29,4 g; Sód: 1134 mg		

środa 2025-04-22	**(kod: P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , pomidory 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 200 g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***) - Buraczki gotowane 150 g , - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż biały, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1993.05 kcal; Białko ogółem: 93.88 g; Tłuszcz: 44.89 g; Węglowodany ogółem: 294.40 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,2 g; Cukry: 57,8 g; Błonnik pokarmowy: 27,2 g; Sód: 1760 mg		

środa 2026-04-22	**(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), ser żółty 15 g (***MLE***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , mandarynka 140 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml **II Śniadanie:** serek wiejski 200 g (***MLE***),	-Zupa ogórkowa (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, pieprz ziołowy, ziele angielskie, liść laurowy,) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Gulasz z indyka (składniki: mięso z indyka, pomidory w puszce, marchew, pietruszka, olej rzepakowy) - duszenie - 200g , -Kasza jęczmienna gotowana 200 g (***GLU***), -Surówka z selera i jabłka (składniki: seler, jabłko, jogurt naturalny, majonez, sok z cytryny) 150 g (***MLE, GOR***), Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	Ryż z pieczonym jabłkiem (składniki: ryż brązowy, mleko 2% tłuszczu , jabłka, cynamon) - pieczenie - 250 g (***MLE***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2055.98 kcal; Białko ogółem: 99.44 g; Tłuszcz: 57.99 g; Węglowodany ogółem: 266.33 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,1 g; Cukry: 55,6 g; Błonnik pokarmowy: 30,4 g; Sód: 1790 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-04-23	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 120 g	-Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko pieczone z kurczaka150 g , -Ziemniaki gotowane 200 g , -Sałata z pomidorem, ogórkiem i zielonym groszkiem (składniki: sałata, pomidor, ogórek, zielony groszek, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml, serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2051.80 kcal; Białko ogółem: 110.12 g; Tłuszcz: 59.59 g; Węglowodany ogółem: 264.79 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,8 g; Cukry: 56 g; Błonnik pokarmowy: 33,4 g; Sód: 1930 mg		
czwartek 2026-04-23	**(kod:D02) Dieta łatwostrawna**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka pszenna 80g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml **II Śniadanie:** banany 120 g	- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Udko z kurczaka bez skóry gotowane 120 g , - Ziemniaki gotowane 200 g , - Marchew gotowana 150 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml, serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa b/c 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2017.48 kcal; Białko ogółem: 102.81 g; Tłuszcz: 56.23 g; Węglowodany ogółem: 216.15 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,4 g; Cukry: 52 g; Błonnik pokarmowy: 23,2 g; Sód: 1850 mg		
czwartek 2026-04-23	**(kod:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka pszenna 80g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml **II Śniadanie:** banany 120 g	- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko z kurczaka bez skóry gotowane 120 g , -Ziemniaki gotowane 200 g , -Marchew gotowana 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml, serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa b/c 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2042.68 kcal; Białko ogółem: 102.74 g; Tłuszcz: 41.98 g; Węglowodany ogółem: 206.08 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,6 g; Cukry: 41,9 g; Błonnik pokarmowy: 23,5 g; Sód: 1820 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2026-04-23	(kod:D07) Dieta bogatobiałkowa	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka pszenna 80g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) - 70 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml **II Śniadanie:** banany 120 g ,	-- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko z kurczaka bez skóry gotowane 120 g , -Ziemniaki gotowane 200 g , -Marchew gotowana 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2039.51 kcal; Białko ogółem: 106.86 g; Tłuszcz: 56.67 g; Węglowodany ogółem: 216.67 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,4 g; Cukry: 51,6 g; Błonnik pokarmowy: 22,5 g; Sód: 1860 mg

czwartek 2026-04-23	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	-- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko pieczone z kurczaka 150 g , -Ziemniaki gotowane 200 g , -Sałata z pomidorem, ogórkiem i zielonym groszkiem (składniki: sałata, pomidor, ogórek, zielony groszek, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml, Herbata owocowa bez cukru 250 ml

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2014.52 kcal; Białko ogółem: 102.78 g; Tłuszcz: 54.39 g; Węglowodany ogółem: 230.82 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,3 g; Cukry: 50,6 g; Błonnik pokarmowy: 43,5 g; Sól: 1890 mg

czwartek 2026-04-23	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	-- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko pieczone z kurczaka 150 g , -Ziemniaki gotowane 200 g , -Sałata z pomidorem, ogórkiem i zielonym groszkiem (składniki: sałata, pomidor, ogórek, zielony groszek, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 150 g -Kompot owocowy b/c 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 60 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml, Herbata owocowa b/c 250 ml **Posiłek nocny:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2071.52 kcal; Białko ogółem: 105.53 g; Tłuszcz: 57.25 g; Węglowodany ogółem: 236.30 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,6 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 43,5 g; Sód: 1910 mg

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
czwartek 2026-04-23	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
Bułka pszenna 80g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny,, koper świeży, zioła prowansalskie) - 30 g (***MLE***), Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -250 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko z kurczaka bez skóry gotowane 100 g , - Ziemniaki gotowane 100 g , - Marchew gotowana 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1070.40 kcal; Białko ogółem: 50.73 g; Tłuszcz: 21.49 g; Węglowodany ogółem: 117.27 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 11,4 g; Cukry: 27 g; Błonnik pokarmowy: 12,2 g; Sód: 830 mg		
czwartek 2026-04-23	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 150 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -250 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko pieczone z kurczaka 100 g , -Ziemniaki gotowane 100g , --Sałata z pomidorem, ogórkiem i oliwkami (składniki: sałata, pomidor, ogórek, oliwki, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 50g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa b/c 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1081.61 kcal; Białko ogółem: 55.62 g; Tłuszcz: 23.56 g; Węglowodany ogółem: 121.64 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 12,4 g; Cukry: 28 g; Błonnik pokarmowy: 13,2 g; Sód: 860 mg		
czwartek 2026-04-23	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (3-9 lat)**	
Bułka pszenna 80g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) - 30 g (***MLE***), Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko z kurczaka bez skóry gotowane 120 g , Ziemniaki gotowane 150 g , Marchew gotowana 150 g , Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1570.40 kcal; Białko ogółem: 75.73 g; Tłuszcz: 31.49 g; Węglowodany ogółem: 197.27 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,4 g; Cukry: 33 g; Błonnik pokarmowy: 22,2 g; Sód: 1330 mg		
czwartek 2026-04-23	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (3-9 lat)**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 150 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko pieczone z kurczaka 100 g , -Ziemniaki gotowane 150 g, --Sałata z pomidorem, ogórkiem i oliwkami (składniki: sałata, pomidor, ogórek, oliwki, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 100g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa b/c 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1581.61 kcal; Białko ogółem: 75.62 g; Tłuszcz: 33.56 g; Węglowodany ogółem: 201.64 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 17,4 g; Cukry: 35 g; Błonnik pokarmowy: 23,2 g; Sód: 1460 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

czwartek 2026-04-23	(kod:P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka pszenna 80g (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , Pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml **II Śniadanie:** banany 120 g	- Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Udko z kurczaka bez skóry gotowane 120 g , - Ziemniaki gotowane 200 g , - Marchew gotowana 150 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml, serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa b/c 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2017.48 kcal; Białko ogółem: 102.81 g; Tłuszcz: 56.23 g; Węglowodany ogółem: 216.15 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,4 g; Cukry: 52 g; Błonnik pokarmowy: 23,2 g; Sód: 1850 mg		
czwartek 2026-04-23	**(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)**	
Zupa mleczna z płatkami owsianymi (składniki: mleko 2%, płatki owsiane) - 250 ml (***GLU, MLE***), Bułka grahamka 90g 1 szt (***GLU***), chleb pszenny 25 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), Pasta twarogowa z ziołami i rzodkiewką (składniki: ser twarogowy chudy, jogurt naturalny, rzodkiewka, koper świeży, zioła prowansalskie) - 50 g (***MLE***), roszponka 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 120 g	-Zupa z brokułem (składniki: woda, brokuły, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) -350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Udko pieczone z kurczaka150 g , -Ziemniaki gotowane 200 g , -Sałata z pomidorem, ogórkiem i oliwkami (składniki: sałata, pomidor, ogórek, oliwki, oliwa z oliwek, sok z cytryny) - 150 g -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb razowy 30 g (***GLU***), chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ogórek św. 50 g , sałata 10 g , Kisiel truskawkowy (składniki: woda, kisiel proszek) - 150 ml, serek wiejski 200 g (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2051.80 kcal; Białko ogółem: 110.12 g; Tłuszcz: 59.59 g; Węglowodany ogółem: 264.79 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,8 g; Cukry: 56 g; Błonnik pokarmowy: 33,4 g; Sód: 1930 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-04-24	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 250 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g,	- Zupa fasolowa (składniki: woda, ziemiaki, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) - 350 ml (***SOJ,SEL, GOR***), -Ryba pieczona po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka) - 200 g (***RYB***), - Ryż brązowy gotowany - 200 g, - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 100 g , - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidory 50 g , Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2072.02 kcal; Białko ogółem: 110.78 g; Tłuszcz: 57.90 g; Węglowodany ogółem: 267.19 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,6 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 29,5 g; Sód: 1820 mg		
piątek 2026-04-24	**(kod: D02) Dieta łatwostrawna**	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 250 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 75 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g,	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE,SEL, GOR***), - Ryba pieczona po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka) - 200 g (***RYB***), - Ryż biały gotowany 200 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** Herbata owocowa bez cukru 250 ml,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2009.73 kcal; Białko ogółem: 110.95 g; Tłuszcz: 57.54 g; Węglowodany ogółem: 245.21 g; Węglowodany ogółem: 245.21 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,6 g; Cukry: 58,9 g; Błonnik pokarmowy: 23,5 g; Sód: 1750 mg		
piątek 2026-04-24	**(kod:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 250 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 75 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g,	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE,SEL, GOR***), - Ryba pieczona po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka) - 200 g (***RYB***), - Ryż biały gotowany 200 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb przenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** Herbata owocowa bez cukru 250 ml,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2092.33 kcal; Białko ogółem: 110.92 g; Tłuszcz: 53.42 g; Węglowodany ogółem: 245.18 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,6 g; Cukry: 57,9 g; Błonnik pokarmowy: 22,5 g; Sód: 1602 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2026-04-24	(kod:D07) Dieta bogatobiałkowa	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 250 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 75 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 60 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), Sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE,SEL, GOR***), - Ryba pieczona po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka) - 200 g (***RYB***), - Ryż biały gotowany 200 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)***	chleb przenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2092.38 kcal; Białko ogółem: 116.40 g; Tłuszcz: 56.01 g; Węglowodany ogółem: 246.68 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,6 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 22,5 g; Sód: 1670 mg

piątek 2026-04-24	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , jabłka 120 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Zupa fasolowa (składniki: woda, ziemiaki, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) - 350 ml (***SOJ,SEL, GOR***), - Ryba pieczona po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka) - 200 g (***RYB***), - Ryż brązowy gotowany - 200 g, - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 100 g , - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), pasztet 50 g (***GLU, SOJ, SEL***), pomidory 50 g , Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2005.84 kcal; Białko ogółem: 93.85 g; Tłuszcz: 54.07 g; Węglowodany ogółem: 237.46 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 23,6 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 34,5 g; Sód: 1902 mg

piątek 2026-04-24	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , jabłka 120 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	-Zupa fasolowa (składniki: woda, ziemiaki, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) - 350 ml (***SOJ,SEL, GOR***), -Ryba pieczona po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka) - 200 g (***RYB***), - Ryż brązowy gotowany - 200 g, - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 100 g , - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), pasztet 50 g (***GLU, SOJ, SEL***), pomidory 50 g , Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **Posiłek nocny:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2062.84 kcal; Białko ogółem: 96.60 g; Tłuszcz: 56.93 g; Węglowodany ogółem: 242.94 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,6 g; Cukry: 61,9 g; Błonnik pokarmowy: 35,5 g; Sód: 1930 mg

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie IIŚniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
piątek 2026-04-24	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 25 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemnaki, fasola szparagowa, marchew, pietruszka, seler, piprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 50 g (***GLU, RYB***), - Ryż biały gotowany 50 g , - Marchew gotowana 50 g, - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 50 g (***GLU,JAJ)***	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1101.80 kcal; Białko ogółem: 51.25 g; Tłuszcz: 36.13 g; Węglowodany ogółem: 111.50 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 11,96 g; Cukry: 26,99 g; Błonnik pokarmowy: 13,5 g; Sód: 930 mg		
piątek 2026-04-24	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 150 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 25 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	Zupa fasolowa (składniki: woda, ziemiaki, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) - 350 ml (***SOJ,SEL, GOR***), - Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 50 g (***GLU, RYB***), - Ryż brązowy gotowany 50 g , - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 100 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)***	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), pasztet 25 g (***GLU, SOJ, SEL***), pomidory 50 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1121.35 kcal; Białko ogółem: 55.35 g; Tłuszcz: 46.37 g; Węglowodany ogółem: 120,95 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 11,01 g; Cukry: 27,09 g; Błonnik pokarmowy: 16,35 g; Sód: 880 mg		
piątek 2026-04-24	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , Pomidor b/s 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemnaki, fasola szparagowa, marchew, pietruszka, seler, piprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE, SEL, GOR***), - Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 100g (***GLU, RYB***), - Ryż biały gotowany 100 g , - Marchew gotowana 100 g, - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 50 g (***GLU,JAJ)***	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidor b/s 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1619.80 kcal; Białko ogółem: 58.25 g; Tłuszcz: 57.13 g; Węglowodany ogółem: 178.50 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 17,16 g; Cukry: 41,9 g; Błonnik pokarmowy: 18,15 g; Sód: 1210 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

piątek 2026-04-24	Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 250 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g ,	Zupa fasolowa (składniki: woda, ziemiaki, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) - 350 ml (***SOJ,SEL, GOR***), - Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 100 g (***GLU, RYB***), - Ryż brązowy gotowany 100 g , - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 100 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 50 g (***GLU,JAJ)***	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), pasztet 50 g (***GLU, SOJ, SEL***), pomidory 50 g , Herbata owocowa b/c 250 ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1668.35 kcal; Białko ogółem: 61.35 g; Tłuszcz: 66.37 g; Węglowodany ogółem: 189.95 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,6 g; Cukry: 43,9 g; Błonnik pokarmowy: 19,5 g; Sól: 1360 mg

piątek 2026-04-24	(kod: P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 250 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 75 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), Sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Jabłko pieczone 120 g,	- Zupa buraczkowa (składniki: woda, ziemniaki, buraki, marchew, pietruszka, seler, pieprz ziołowy) - 350 ml (***SOJ, MLE,SEL, GOR***), - Paluszki rybne (składniki: paluszki rybne z fileta) - smażenie 150 g (***GLU, RYB***), - Ryż biały gotowany 200 g , - Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), pomidory 50 g , Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** Herbata owocowa bez cukru 250 ml,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2009.73 kcal; Białko ogółem: 110.95 g; Tłuszcz: 57.54 g; Węglowodany ogółem: 245.21 g; Węglowodany ogółem: 245.21 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,6 g; Cukry: 58,9 g; Błonnik pokarmowy: 23,5 g; Sód: 1750 mg

piątek 2026-04-24	(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
Kasza manna na mleku (składniki: mleko 2%, kasza manna) - 250 ml (***GLU, MLE),*** chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), Pasta jajeczna (składniki: jaja kurze gotowane, ser twarogowy chudy, pieprz ziołowy) - 50 g (***JAJ, MLE***), wędlina drobiowa 30 g (***GLU, JAJ, SEL***), sałata 10 g , ogórek św. 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** jabłka 120 g,	- Zupa fasolowa (składniki: woda, ziemiaki, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, pieprz ziołowy, majeranek, papryka słodka) - 350 ml (***SOJ,SEL, GOR***), -Ryba pieczona po grecku (składniki: filet rybny, passata pomidorowa, marchew, pietruszka) - 200 g (***RYB***), - Ryż brązowy gotowany - 200 g, - Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 100 g , - Kompot owocowy bez cukru - 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 45 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pomidory 50 g , Ciasto marchewkowe (składniki:mąka pszenna, marchew, jaja kurze, olej rzepakowy, cynamon, soda oczyszczona) - pieczenie 100 g (***GLU,JAJ)*** Herbata owocowa bez cukru 250 ml ,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2072.02 kcal; Białko ogółem: 110.78 g; Tłuszcz: 57.90 g; Węglowodany ogółem: 267.19 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 22,6 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 29,5 g; Sód: 1820 mg

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-04-25	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 50 g (***MLE***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g ,	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2096.97 kcal; Białko ogółem: 114.80 g; Tłuszcz: 54.01 g; Węglowodany ogółem: 266.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,6 g; Cukry: 57,9 g; Błonnik pokarmowy: 34,5 g; Sód: 1840 mg		
sobota 2026-04-25	**(kod: D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 50 g (***MLE***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g ,	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2008.64 kcal; Białko ogółem: 15.68 g; Tłuszcz: 59.72 g; Węglowodany ogółem: 277.35 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,8 g; Cukry: 56,9 g; Błonnik pokarmowy: 28,5 g; Sód: 1810 mg		
sobota 2026-04-25	**(kod:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 50 g (***MLE***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g ,	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2007.09 kcal; Białko ogółem: 107.14 g; Tłuszcz: 41.80 g; Węglowodany ogółem: 261.35 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25 g; Cukry: 54,1 g; Błonnik pokarmowy: 29,5 g; Sód: 1800 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

sobota 2026-04-25	(kod:D07) Dieta bogatobiałkowa	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 60 g (***MLE***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g ,	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** jogurt naturalny 150 ml (***MLE***),	chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2050.06 kcal; Białko ogółem: 115.16 g; Tłuszcz: 44.91 g; Węglowodany ogółem: 256.97 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,4 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 28,5 g; Sód: 1850 mg		

sobota 2026-04-25	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 50 g (***MLE***), sałata 10 g , papryka 50 g , mandarynka 140 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron razowy, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Surówka z czerwonej kapusty (składniki: czerwona kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2016.85 kcal; Białko ogółem: 117.57 g; Tłuszcz: 53.84 g; Węglowodany ogółem: 269.94 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,5 g; Cukry: 59,9 g; Błonnik pokarmowy: 43,5 g; Sód: 1900 mg		

sobota 2026-04-25	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 50 g (***MLE***), sałata 10 g , papryka 50 g , mandarynka 140 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron razowy, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Surówka z czerwonej kapusty (składniki: czerwona kapusta, marchew, jabłko, natka pietruszki, olej rzepakowy, sok z cytryny) - 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml **Posiłek nocny:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2091.78 kcal; Białko ogółem: 118.75 g; Tłuszcz: 52.50 g; Węglowodany ogółem: 220.32 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 25,8 g; Cukry: 60,9 g; Błonnik pokarmowy: 44,5 g; Sód: 1920 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
sobota 2026-04-25	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 30 g (***MLE***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mus owocowy 100 g ,	-Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 100 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 100 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb pszenny 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1111.75 kcal; Białko ogółem: 80.22 g; Tłuszcz: 51.02 g; Węglowodany ogółem: 221.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,83 g; Cukry: 45,18, Błonnik pokarmowy: 17,86 g; Sód: 932 mg		
sobota 2026-04-25	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 30g (***MLE***), sałata 10 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g ,	-Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 100 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 100 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb pszenny 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1099.94 kcal; Białko ogółem: 57.99 g; Tłuszcz: 28.14 g; Węglowodany ogółem: 121,95 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 14,02 g; Cukry: 39,99, Błonnik pokarmowy: 19,01 g; Sód: 950 mg		

sobota 2026-04-25	**Dzieci (kod: P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 30 g (***MLE***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mus owocowy 100 g ,	-Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 150 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 100 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1685.88 kcal; Białko ogółem: 81.41 g; Tłuszcz: 42.14 g; Węglowodany ogółem: 178.77 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,79 g; Cukry: 60,15, Błonnik pokarmowy: 27,63 g; Sód: 1370 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

sobota 2026-04-25	Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)	
chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 30g (***MLE***), sałata 10 g , papryka 30 g , mandarynka 140 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mus owocowy 100 g ,	-Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 150 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 100 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** chrupki kukurydziane 5 g ,	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1659,98kcal; Białko ogółem: 77.58 g; Tłuszcz: 34.89 g; Węglowodany ogółem: 250.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,55 g; Cukry: 46,83, Błonnik pokarmowy: 18,93 g; Sód: 1400 mg		

sobota 2026-04-25	(kod: P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 50 g (***MLE***), sałata 10 g , pomidory 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g ,	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2008.64 kcal; Białko ogółem: 15.68 g; Tłuszcz: 59.72 g; Węglowodany ogółem: 277.35 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,8 g; Cukry: 56,9 g; Błonnik pokarmowy: 28,5 g; Sód: 1810 mg		

sobota 2026-04-25	(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Pasta twarogowa z ziołami (składniki: ser twrogowy chudy, jogurt naturalny, koper, zioła prowansalskie) 50 g (***MLE***), sałata 10 g , papryka 50 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** mandarynka 140 g ,	- Zupa pomidorowa z makaronem (składniki: woda, makaron pszenny, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, liść, laurowy, pieprz ziołowy) - 350 ml (***GLU, JAJ, SEL, MLE***), -Klopsiki wieprzowe duszone w sosie własnym (składniki: mięso wieprzowe mielone, marchew, pietruszka, jaja kurze całe, bułka tarta, majeranek, pieprz ziołowy) - 200 g (***JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), -Kasza jęczmienna 200 g (***GLU***), -Buraczki gotowane 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), roszponka 10 g , pomidory 50 g , jogurt naturalny 150 ml (***MLE***), dżemik porcjowany 25 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 2096.97 kcal; Białko ogółem: 114.80 g; Tłuszcz: 54.01 g; Węglowodany ogółem: 266.71 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,6 g; Cukry: 57,9 g; Błonnik pokarmowy: 34,5 g; Sód: 1840 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-04-26	**(kod:D01) Dieta podstawowa**	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), sałata 10 g , kefir 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Biszkopty bez cukru na kg 25 g (***GLU, JAJ***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1998.18 kcal; Białko ogółem: 105.76 g; Tłuszcz: 50.87 g; Węglowodany ogółem: 249.52 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,8 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 35,5 g; Sód: 1890 mg		
niedziela 2026-04-26	**(kod: D02) Dieta łatwostrawna**	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), sałata 10 g , kefir 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Marchew gotowana 150 g, -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1995.42 kcal; Białko ogółem:116.75 g; Tłuszcz: 57.73 g; Węglowodany ogółem: 248.83 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,8 g; Cukry: 54,9 g; Błonnik pokarmowy: 29,5 g; Sód: 1850 mg		
niedziela 2026-04-26	**(kod:D05) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**	
chleb przenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), sałata 10 g , kefir 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Marchew gotowana 150 g, -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 100 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 60 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
Wartości odżywcze: Wartość energetyczna: 1991.60 kcal; Białko ogółem: 119.67 g; Tłuszcz: 42.50 g; Węglowodany ogółem: 263.10 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 18,7 g; Cukry: 58 g; Błonnik pokarmowy: 34,5 g; Sód: 1820 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

niedziela 2026-04-26	(kod:D07) Dieta bogatobiałkowa	
chleb przenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 60 g (***MLE***), sałata 10 g , kefir 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	- Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 180 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , - Marchew gotowana 150 g, -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1992.35 kcal; Białko ogółem: 107.36 g; Tłuszcz: 55.64 g; Węglowodany ogółem: 229.45 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 20,8 g; Cukry: 56,9 g; Błonnik pokarmowy: 33,5 g; Sód: 1840 mg		

niedziela 2026-04-26	(kod:D03) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (5 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Ser żółty 30 g (***MLE***), sałata 10 g , jabłka 120 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2062.65 kcal; Białko ogółem: 115.91 g; Tłuszcz: 53.75 g; Węglowodany ogółem: 216.16 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24,8 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 43,5 g; Sód: 1910 mg		

niedziela 2026-04-26	(kod:D03/K) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6 posiłków)	
chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), Ser żółty 30 g (***MLE***), sałata 10 g , jabłka 120 g , Herbata owocowa b/c 250 ml , **II Śniadanie:** Kanapka z twarogiem: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser twarogowy chudy - 20g ***(MLE),*** - sałata 5 g,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Kanapka z serem żółtym: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - ser żółty 10 g (***GLU, MLE,***), - sałata 5 g,	chleb razowy 90 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Herbata czarna bez cukru 250 ml , **Posiłek nocny:** Kanapka z wędliną: - Chleb razowy 30 g ***(GLU),*** - masło ekstra - 2 g ***(MLE),*** - wędlina drobiowa 10 g (***GLU, JAJ, SEL***), - papryka 5 g,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 2084.10 kcal; Białko ogółem: 118.65 g; Tłuszcz: 56.64 g; Węglowodany ogółem: 231.55 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 26,1 g; Cukry: 56,9 g; Błonnik pokarmowy: 43,5 g; Sól: 1950 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

Szpital Powiatowy w Kętrzynie

Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczorek	Kolacja Posiłek nocny
niedziela 2026-04-26	**Dzieci (kod:P02) Dieta łatwostrawna (1-3 lat)**	
chleb przenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 100 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Marchew gotowana 50 g, -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 100 g (***GLU, SOJ, MLE***),	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), Pomidor b/s 50 g Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1076.91 kcal; Białko ogółem: 56.77 g; Tłuszcz: 27.43 g; Węglowodany ogółem: 169.81 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 10,07 g; Cukry: 36,16, Błonnik pokarmowy: 12,41 g; Sód: 880 mg		
niedziela 2026-04-26	**Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (1-3 lat)**	
chleb przenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 5 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 100 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 50 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 100 g (***GLU, SOJ, MLE***),	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło extra 5 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1149.20 kcal; Białko ogółem: 59.96 g; Tłuszcz: 29.56 g; Węglowodany ogółem: 131.55 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 15,01 g; Cukry: 37,07, Błonnik pokarmowy: 19,99 g; Sód: 920 mg		
niedziela 2026-04-26	**Dzieci (kod:P02) Dieta łatwostrawna (4-9 lat)**	
chleb przenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa jarzynowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Marchew gotowana 100 g, -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 50 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), Pomidor b/s 50 g Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1691.94 kcal; Białko ogółem: 92.89 g; Tłuszcz: 43.54 g; Węglowodany ogółem: 181,65 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,92 g; Cukry: 64,90, Błonnik pokarmowy: 28,61 g; Sód: 1255 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla oddziałów

niedziela 2026-04-26	Dzieci (kod:P01) Dieta podstawowa (4-9 lat)	
chleb przenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), sałata 10 g , Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 100 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 100 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml , **Podwieczorek:** Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***),	chleb pszenny 25 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło extra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g , Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1659,98kcal; Białko ogółem: 77.58 g; Tłuszcz: 34.89 g; Węglowodany ogółem: 250.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 16,55 g; Cukry: 46,83, Błonnik pokarmowy: 18,93 g; Sód: 1290 mg		

niedziela 2026-04-26	(kod: P02) Dieta łatwostrawna (10-18 lat)	
chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser biały chudy 50 g (***MLE***), sałata 10 g , kefir 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Marchew gotowana 150 g, -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 75 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), pomidory 50 g , Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Biszkopty bez cukru 25 g (***GLU, JAJ***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1995.42 kcal; Białko ogółem:116.75 g; Tłuszcz: 57.73 g; Węglowodany ogółem: 248.83 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 19,8 g; Cukry: 54,9 g; Błonnik pokarmowy: 29,5 g; Sód: 1850 mg		

niedziela 2026-04-26	(kod:P01) Dieta podstawowa (10-18 lat)	
chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), szynka wieprzowa 30 g (***GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR***), ser żółty 30 g (***MLE***), sałata 10 g , kefir 150 ml (***MLE***), Herbata owocowa bez cukru 250 ml , **II Śniadanie:** banany 130 g ,	-Zupa kalafiorowa z ziemniakami (składniki: woda, ziemniaki, kalafior, marchew, pietruszka, seler, ziele angielskie, pieprz ziołowy) 350 ml (***MLE, SEL***), -Pieczona rolada drobiowa z serem twrogowym i szpinakiem (składniki: pierś z kurczaka, ser twarogowy chudy, szpinak, zioła prowansalskie) - 160 g (***MLE***), -Ziemniaki gotowane 200 g , -Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, jabłko, olej rzepakowy, sok z cytryny) 150 g , -Kompot owocowy bez cukru 250 ml ,	chleb pszenny 50 g (***GLU***), chleb razowy 30 g (***GLU***), masło ekstra 10 g (***MLE***), wędlina drobiowa 45 g (***GLU, JAJ, SEL***), rzodkiewka 30 g Budyń waniliowy bez cukru (składniki: mleko, budyń proszek) 200 g (***GLU, SOJ, MLE***), Biszkopty bez cukru na kg 25 g (***GLU, JAJ***), Herbata czarna bez cukru 250 ml ,
<u>Wartości odżywcze:</u> Wartość energetyczna: 1998.18 kcal; Białko ogółem: 105.76 g; Tłuszcz: 50.87 g; Węglowodany ogółem: 249.52 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 21,8 g; Cukry: 55,9 g; Błonnik pokarmowy: 35,5 g; Sód: 1890 mg		

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone

Oznaczenia alergenów:

GLU - Zbożazawierające gluten,

JAJ - Jaja i pochodne,

RYB - Ryby i pochodne,

SOJ - Soja i pochodne

MLE - Mleko i pochodne,

ORZ - Orzechy,

SEL - Seler i pochodne,

GOR - Gorczyca i produkty pochodne,

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,

Własność MIX PLUS. Wszelkie prawa zastrzeżone