Chorych im. Stanisława Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

niedziela, 23 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	–	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb graham *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Szynka konserwowa drobiowa 70g +7/+10/	70g	Szynka konserwowa drobiowa 70g +7/+10/	70g	Szynka konserwowa drobiowa 70g +7/+10/	70g	Szynka konserwowa drobiowa 70g +7/+10/	70g	Szynka konserwowa drobiowa 70g +7/+10/	70g
		3	Papryka czerwona	50g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g
		4	Kakao +1/+3/+5/+6/*7/+8/+9/ +10/+11/	250g	Pomidor 80g	80g	Papryka czerwona	50g	Margaryna 20g +7/	20g	Masło ekstra *7/	15g
		5	Ogórek świeży	30g	Masło ekstra *7/	15g	Ogórek świeży	30g	Papryka czerwona	50g	Papryka czerwona	50g
		6	Masło ekstra *7/	15g			Masło ekstra *7/	15g	Ogórek świeży	30g	Ogórek świeży	30g
		7										
		8										
		9										
		10										
	=	1	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Jabłko	100g
		2					Sałatka ryżowa z wędliną *6/*7/+9/+12/	130g				
		3										
OBIAD		1	Kasza jęczmienna *1/	100g	Kasza kuskus *1/	100g	Kasza jęczmienna *1/	100g	Kasza kuskus *1/	100g	Wołowina duszona (dieta bezglutenowa)	120g
		2	Surówka z kapusty czerwonej *12/	150g	Marchewka gotowana *7/	150g	Surówka z kapusty czerwonej *12/	150g	Marchewka gotowana d. bezml.	150g	Kasza kukurydziana	100g
		3	Porcja mięsa wieprzowego w sosie pieczeniowym *1/+3/+7/+8/+9/+11/+12/	150g	Porcja mięsa wieprzowego w sosie (dieta) *1/*7/*9/+12/	150g	Porcja mięsa wieprzowego w sosie (dieta) *1/*7/*9/+12/	150g	Porcja mięsa wieprzowego w sosie (dieta b.ml) *1/+7/*9/+12/	150g	Marchewka gotowana *7/	150g
		4	Zupa ziemniaczana +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Zupa ziemniaczana (dieta) +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Zupa ziemniaczana (dieta) +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Zupa ziemniaczana (dieta bm) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Zupa ziemniaczana (dieta) +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1										
		2										
		3										
KOLACJA	–	1	Chleb graham *1/	100g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Chleb graham *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Margaryna Delma +7/	20g	Pomidor	50g	Herbata zielona	250g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g
		3	Herbata zielona	250g	Herbata zielona	250g	Chleb graham *1/	150g	Rolada drobiowa 60g +9/+10/	60g	Herbata zielona	250g
		4	Chleb oliwski *1/	50g	Bułka pszenna *1/	200g	Rzodkiewka 50g	50g	Herbata zielona	250g	Rzodkiewka 50g	50g
		5	Rzodkiewka 50g	50g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g	Chleb oliwski *1/	50g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g
		6	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g					Rzodkiewka 50g	50g		
		7										
		8										
		9										
		10										
	=	1	Mus warzywny	100g	Mus warzywny	100g	Mus warzywny	100g	Mus warzywny	100g	Mus warzywny	100g
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2533,1	wartość energetyczna	2345,5	wartość energetyczna	2591,6	wartość energetyczna	2103	wartość energetyczna	2106,2
g	białko ogółem	111,38	białko ogółem	102,35	białko ogółem	110,38	białko ogółem	90,582	białko ogółem	74,25
g	węglowodany ogółem	393,68	węglowodany ogółem	396,75	węglowodany ogółem	432,33	węglowodany ogółem	361,72	węglowodany ogółem	321,52
g	w tym: cukry	39,64	w tym: cukry	29,09	w tym: cukry	29,3	w tym: cukry	25,67	w tym: cukry	47,931
g	tłuszcze ogółem	60,167	tłuszcze ogółem	41,795	tłuszcze ogółem	53,487	tłuszcze ogółem	37,385	tłuszcze ogółem	54,754
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,81	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,184	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,117	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	2,249	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	16,982
g	błonnik	27,583	błonnik	26,8	błonnik	36,87	błonnik	30,81	błonnik	38,113
mg	sól	2,2104	sól	2,2665	sól	2,5498	sól	2,168	sól	2,2261

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Chorych im. Stanisława Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

niedziela, 23 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikiemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb graham *1/	100g				
		2	Szynka konserwowa drobiowa 70g +7/+10/	70g	Papryka czerwona	50g	Szynka konserwowa drobiowa 70g +7/+10/	70g				
		3	Papryka czerwona	50g	Kakao +1/+3/+5/+6/*7/+8/+9/+10 /+11/	250g	Herbata naturalna	250g				
		4	Kakao +1/+3/+5/+6/*7/+8/+9/+10 /+11/	250g	Ogórek świeży	30g	Papryka czerwona	50g				
		5	Ogórek świeży	30g	Jajka gotowane *3/	120g	Ogórek świeży	30g				
		6	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g				
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Jabłko	100g				
		2					Sałatka ryżowa z wędliną *6/*7/+9/+12/	130g				
		3										
OBIAD		1	Kasza jęczmienna *1/	100g	Kasza jęczmienna *1/	100g	Kasza jęczmienna *1/	100g				
		2	Surówka z kapusty czerwonej *12/	150g	Surówka z kapusty czerwonej *12/	150g	Surówka z kapusty czerwonej *12/	150g				
		3	Porcja mięsa wieprzowego w sosie pieczeniowym *1/+3/+7/+8/+9/+11/+12/	150g	Jak mielone *1/+3/+5/*6/+7/+8/*9/+10/ +11/+12/	100g	Porcja mięsa wieprzowego w sosie (dieta) *1/*7/*9/+12/	150g				
		4	Zupa ziemniaczana +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	400g	Zupa ziemniaczana (dieta) +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	400g	Zupa ziemniaczana (dieta) +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	400g				
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Placki owsiane z jabłkiem *1/*3/+6/*7/+9/+10/	150g	Placki owsiane z jabłkiem *1/*3/+6/*7/+9/+10/	150g						
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb graham *1/	100g	Chleb graham *1/	100g	Margaryna Delma +7/	20g				
		2	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Herbata zielona	250g				
		3	Herbata zielona	250g	Herbata zielona	250g	Chleb graham *1/	150g				
		4	Chleb oliwski *1/	50g	Chleb oliwski *1/	50g	Rzodkiewka 50g	50g				
		5	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g				
		6	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g						
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Mus warzywny	100g	Mus warzywny	100g	Mus warzywny	100g				
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	3059,5	wartość energetyczna	3095,4	wartość energetyczna	2591,6					
g	białko ogółem	134,76	białko ogółem	142,11	białko ogółem	110,38					
g	węglowodany ogółem	459,63	węglowodany ogółem	450,34	węglowodany ogółem	432,33					
g	w tym: cukry	41,4	w tym: cukry	40,61	w tym: cukry	29,3					
g	tłuszcze ogółem	80,027	tłuszcze ogółem	83,591	tłuszcze ogółem	53,487					
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	12,789	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,8151	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,117					
g	błonnik	32,723	błonnik	38,333	błonnik	36,87					
mg	sól	2,2129	sól	2,0345	sól	2,5498					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

poniedziałek, 24 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	I	1	Zupa owsianka na mleku z jabłkiem *1/*7/	300g	Zupa owsianka na mleku z jabłkiem *1/*7/	300g	Masło ekstra *7/	15g	Chleb pszenny *1/	100g	Masło ekstra *7/	15g
		2	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Wędlina polędwica wieprzowa 40g +1/*6/*7/+9/+10/	40g	Margaryna 20g +7/	20g	Pomidor 50g	50g
		3	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Ser edamski 40g *7/	40g	Pasta warzywna meksykańska (gotowa) +11/	120g	Ogórek świeży	30g
		4	Wędlina polędwica wieprzowa 40g +1/*6/*7/+9/+10/	40g	Wędlina polędwica wieprzowa 40g +1/*6/*7/+9/+10/	40g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Herbata naturalna	250g
		5	Pomidor 50g	50g	Pomidor 80g	80g	Ogórek świeży	30g	Ogórek świeży	30g	Ser edamski 70g *7/	70g
		6	Ogórek świeży	30g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		7	Herbata naturalna	250g			Chleb graham *1/	100g				
		8										
		9										
		10										
	II	1	Banan	200g	Banan	200g	Gruszka	100g	Banan	200g	Banan	200g
		2					Sałatka z selerem konserwowym (VI) *3/*6/*7/*9/*10/+12/	150g				
		3										
OBIAD		1	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa buraczkowa (dieta) +5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa buraczkowa (dieta) +5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g
		2	Pieczeń rzymska pieczona *1/*3/+7/+8/+9/+11/+12/	100g	Pulpet wieprzowy gotowany w sosie koperkowym (diet *1/*3/*7/	150g	Pulpet wieprzowy gotowany w sosie koperkowym (diet *1/*3/*7/	150g	Pulpet wieprzowy gotowany w sosie koperk. d.bezml. *1/*3/	150g	Ziemniaki ugotowane	300g
		3	Fasolka szparagowa z bułką tartą *1/*7/	150g	Surówka z marchewki i jabłka *7/+9/+12/	200g	Surówka z marchewki i jabłka *7/+9/+12/	200g	Surówka z marchewki i jabłka d. bezml.	200g	Fasolka szparagowa (d. II, VI) *7/	150g
		4	Ziemniaki ugotowane	300g	Ziemniaki ugotowane	300g	Ziemniaki ugotowane	300g	Ziemniaki ugotowane	300g	Pieczeń rzymska pieczona d. bezgl. +1/*3/+7/+8/+9/+11/+12/	100g
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1										
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb oliwski *1/	50g	Bułka pszenna *1/	200g	Chleb graham *1/	150g	Chleb graham *1/	100g	Margaryna 20g +7/	20g
		2	Chleb graham *1/	100g	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g	Chleb oliwski *1/	50g	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g
		3	Margaryna 20g +7/	20g	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g	Margaryna 20g +7/	20g	Rzodkiewka 50g	50g
		4	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g	Pomidor 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		5	Rzodkiewka 50g	50g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g	Pomidor 50g	50g	Herbata naturalna	250g
		6	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g					Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g		
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jogurt naturalny *7/	150g	Jogurt naturalny *7/	150g	Jogurt naturalny *7/	150g	Deser sojowy waniliowy *6/	125g	Jogurt naturalny *7/	150g
		2	Miód	20g	Miód	20g					Miód	20g
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2566,3	wartość energetyczna	2611,7	wartość energetyczna	2554,3	wartość energetyczna	2139,4	wartość energetyczna	2085,6
g	białko ogółem	104,62	białko ogółem	111,6	białko ogółem	133,34	białko ogółem	88,815	białko ogółem	82,131
g	węglowodany ogółem	389,13	węglowodany ogółem	438,58	węglowodany ogółem	342,53	węglowodany ogółem	362,22	węglowodany ogółem	262,57
g	w tym: cukry	35,31	w tym: cukry	55,749	w tym: cukry	17,815	w tym: cukry	68,849	w tym: cukry	48,634
g	tłuszcze ogółem	71,933	tłuszcze ogółem	51,079	tłuszcze ogółem	80,319	tłuszcze ogółem	42,309	tłuszcze ogółem	78,826
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	18,3	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,423	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	10,759	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	3,189	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	17,766
g	błonnik	33,803	błonnik	30,123	błonnik	40,223	błonnik	36,248	błonnik	34,35
mg	sól	1,6128	sól	2,0768	sól	2,1102	sól	3,7821	sól	1,5162

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Chorych im. Stanisława Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

poniedziałek, 24 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikiemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g	Masło ekstra *7/	15g				
		2	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Wędlina polędwica wieprzowa 40g +1/*6/*7/+9/+10/	40g				
		3	Wędlina polędwica wieprzowa 40g +1/*6/*7/+9/+10/	40g	Pasta warzywna meksykańska (gotowa) +11/	120g	Ser edamski 40g *7/	40g				
		4	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g				
		5	Ogórek świeży	30g	Ogórek świeży	30g	Ogórek świeży	30g				
		6	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g				
		7	Zupa owsianka na mleku z jabłkiem *1/*7/	300g	Zupa owsianka na mleku z jabłkiem *1/*7/	300g	Chleb graham *1/	100g				
		8										
		9										
		10										
	II	1	Banan	200g	Banan	200g	Sałatka z selerem konserwowym (VI) *3/*6/*7/*9/*10/+12/	150g				
		2					Gruszka	100g				
		3										
OBIAD		1	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	450g	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	450g	Zupa z zielonego groszku z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	450g				
		2	Pieczeń rzymska pieczona *1/*3/+7/+8/+9/+11/+12/	100g	Pierogi z twarogiem *1/+6/*7/+9/	250g	Pulpet wieprzowy gotowany w sosie koperkowym (diet *1/*3/*7/	150g				
		3	Fasolka szparagowa z bułką tartą *1/*7/	150g	Surówka z marchewki i jabłka *7/+9/+12/	200g	Surówka z marchewki i jabłka *7/+9/+12/	200g				
		4	Ziemniaki ugotowane	300g			Ziemniaki ugotowane	300g				
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Pierogi z twarogiem *1/+6/*7/+9/	250g	Jabłko	100g	Jabłko	100g				
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb oliwski *1/	50g	Chleb graham *1/	100g	Chleb graham *1/	150g				
		2	Chleb graham *1/	100g	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna 20g +7/	20g				
		3	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g				
		4	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g	Twarożek Grani *7/	200g	Rzodkiewka 50g	50g				
		5	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g				
		6	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g						
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jogurt naturalny *7/	150g	Jogurt naturalny *7/	150g	Jogurt naturalny *7/	150g				
		2	Miód	20g	Miód	20g						
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	3210,7	wartość energetyczna	2927,1	wartość energetyczna	2604,3						
g	białko ogółem	134,05	białko ogółem	117,87	białko ogółem	133,74						
g	węglowodany ogółem	487,47	węglowodany ogółem	461,36	węglowodany ogółem	354,63						
g	w tym: cukry	51,31	w tym: cukry	59,624	w tym: cukry	20,115						
g	tłuszcze ogółem	85,658	tłuszcze ogółem	71,96	tłuszcze ogółem	80,719						
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	21,179	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	12,496	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	10,799						
g	błonnik	35,303	błonnik	38,34	błonnik	42,223						
mg	sól	2,6021	sól	3,7926	sól	2,1152						

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana w Mosgardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

wtorek, 25 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikiemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	I	1	Zupa ryż na mleku *7/	300g	Zupa ryż na mleku *7/	300g	Chleb oliwski *1/	100g	Margaryna 20g +7/	20g	Ser edamski 40g *7/	40g
		2	Pasta z tuńczyka na jogurcie *3/*4/*7/+9/+12/	80g	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Chleb pszenny *1/	100g	Pomidor 50g	50g
		3	Masło ekstra *7/	15g	Pasta z tuńczyka na jogurcie *3/*4/*7/+9/+12/	80g	Pasta z tuńczyka na jogurcie *3/*4/*7/+9/+12/	80g	Wędlina rolada drobiowa 70g +9/+10/	70g	Papryka czerwona	30g
		4	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Herbata miętowa	250g
		5	Pomidor 50g	50g	Pomidor 80g	80g	Papryka czerwona	30g	Papryka czerwona	30g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		6	Papryka czerwona	30g	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g	Zupa ryż na mleku *7/	300g
		7	Herbata miętowa	250g							Masło ekstra *7/	15g
		8										
		9										
		10										
	II	1	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g
		2					Sałatka makaronowa z jajkiem i brokułem (d. VI) *3/+6/*7/*10/	150g				
		3										
OBIAD		1	Zupa brokułowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g
		2	Chili con carne +1/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	200g	Kaszotto mięsno-jarzynowe w sosie pomidorowym (die *1/+3/+5/+6/+7/*9/+10/	500g	Chili con carne +1/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	200g	Kaszotto mięsno-jarzynowe w sosie pomidorowym (die *1/+3/+5/+6/+7/*9/+10/	500g	Chili con carne +1/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	200g
		3	Kasza gryczana ugotowana +1/	200g			Kasza gryczana ugotowana +1/	200g			Surówka z kapusty białej 150g *12/	150g
		4	Surówka z kapusty białej 150g *12/	150g			Surówka z kapusty białej 150g *12/	150g			Kasza jaglana ugotowana +1/	200g
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Placek drożdżowy z budyniem *1/*3/+7/	150g	Placek drożdżowy z budyniem *1/*3/+7/	150g			Jabłko	100g	Jabłko	100g
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb oliwski *1/	150g	Bułka pszenna *1/	200g	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g	Margaryna 20g +7/	20g
		2	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g	Pasta twarogowa z koperkiem *7/	80g
		3	Pasta twarogowa z koperkiem *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g
		4	Rzodkiewka 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Wędlina szynkowa wieprzowa 60g	60g	Herbata owocowa	250g
		5	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomidorowy	300g	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomarańczowy	300g
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	3645,5	wartość energetyczna	3478,3	wartość energetyczna	2759,8	wartość energetyczna	2095,7	wartość energetyczna	2520,2
g	białko ogółem	139,88	białko ogółem	135,28	białko ogółem	128,93	białko ogółem	84,43	białko ogółem	96,075
g	węglowodany ogółem	569,74	węglowodany ogółem	581,31	węglowodany ogółem	396,19	węglowodany ogółem	356,05	węglowodany ogółem	357,73
g	w tym: cukry	75,124	w tym: cukry	67,19	w tym: cukry	27,605	w tym: cukry	25,92	w tym: cukry	50,914
g	tłuszcze ogółem	97,227	tłuszcze ogółem	72,22	tłuszcze ogółem	81,432	tłuszcze ogółem	41,37	tłuszcze ogółem	81,547
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,434	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,188	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,581	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	2,9775	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	14,064
g	błonnik	40,69	błonnik	25,64	błonnik	43,795	błonnik	24,92	błonnik	43,91
mg	sól	2,997	sól	1,1868	sól	4,5454	sól	0,8935	sól	2,903

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

wtorek, 25 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikiemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Zupa ryż na mleku *7/	300g	Zupa ryż na mleku *7/	300g	Masło ekstra *7/	15g				
		2	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Pasta z tuńczyka na jogurcie *3/*4/*7/+9/+12/	80g				
		3	Pasta z tuńczyka na jogurcie *3/*4/*7/+9/+12/	80g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g				
		4	Chleb oliwski *1/	100g	Ser edamski 40g *7/	40g	Pomidor 50g	50g				
		5	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Papryka czerwona	30g				
		6	Papryka czerwona	30g	Papryka czerwona	30g	Herbata miętowa	250g				
		7	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g						
		8										
		9										
		10										
	II	1	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g				
		2					Sałatka makaronowa z jajkiem i brokułem (d. VI) *3/+6/*7/*10/	150g				
		3										
OBIAD		1	Zupa brokułowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g				
		2	Chili con carne +1/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	200g	Kaszotto warzywne +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/	500g	Chili con carne +1/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	200g				
		3	Kasza gryczana ugotowana +1/	200g	Falafel +1/+3/+5/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	150g	Kasza gryczana ugotowana +1/	200g				
		4	Jarzyny z wody *7/	150g			Surówka z kapusty białej 150g *12/	150g				
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Placek drożdżowy z budyniem *1/*3/+7/	150g	Placek drożdżowy z budyniem *1/*3/+7/	150g						
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g				
		2	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g				
		3	Pasta twarogowa z koperkiem *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g				
		4	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g				
		5	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g				
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomidorowy	300g				
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	3562,4	wartość energetyczna	3378,8	wartość energetyczna	2759,8					
g	białko ogółem	138,29	białko ogółem	96,921	białko ogółem	128,93					
g	węglowodany ogółem	551,85	węglowodany ogółem	534,41	węglowodany ogółem	396,19					
g	w tym: cukry	68,844	w tym: cukry	68,809	w tym: cukry	27,605					
g	tłuszcze ogółem	96,032	tłuszcze ogółem	100,81	tłuszcze ogółem	81,432					
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	15,795	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	10,554	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,581					
g	błonnik	37,24	błonnik	33,38	błonnik	43,795					
mg	sól	2,9298	sól	1,4246	sól	4,5454					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Chorych im. Stanisława Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

środa, 26 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikiemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	–	1	Zupa ciasto lane na mleku *1/*3/*7/	300g	Zupa ciasto lane na mleku *1/*3/*7/	300g	Chleb graham *1/	100g	Margaryna 20g +7/	20g	Pomidor 50g	50g
		2	Masło ekstra *7/	15g	Chleb pszenny *1/	100g	Pomidor 50g	50g	Chleb pszenny *1/	100g	Sałata 10g	10g
		3	Wędlina konserwowa drobiowa 40g +7/+10/	40g	Wędlina konserwowa drobiowa 40g +7/+10/	40g	Sałata 10g	10g	Pomidor 50g	50g	Wędlina konserwowa drobiowa 40g +7/+10/	40g
		4	Chleb oliwski *1/	100g	Pomidor 80g	80g	Wędlina konserwowa drobiowa 40g +7/+10/	40g	Sałata 10g	10g	Kefir *7/	180g
		5	Pomidor 50g	50g	Herbata naturalna	250g	Kefir *7/	180g	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem z majonezem *3/+7/+9/*10/+12/	80g	Herbata naturalna	250g
		6	Sałata 10g	10g	Masło ekstra *7/	15g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Masło ekstra *7/	15g
		7	Herbata naturalna	250g			Masło ekstra *7/	15g			Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		8										
		9										
		10										
	=	1	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Jabłko	100g
		2					Kanapka z serem *7/	50g				
		3										
OBIAD		1	Zupa jarzynowa z ryżem +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Gulasz drobiowy (dieta) +7/*9/+12/	100g	Zupa jarzynowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Gulasz drobiowy (dieta) +7/*9/+12/	100g	Zupa jarzynowa z ryżem +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g
		2	Pierś z kurczaka w sosie kremowo-pieczarkowym +1/*7/+8/+9/+11/+12/	150g	Zupa jarzynowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Gulasz drobiowy (dieta) +7/*9/+12/	100g	Zupa jarzynowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Marchewka gotowana *7/	150g
		3	Makaron rurka ugotowany *1/	200g	Ryż gotowany	200g	Surówka z kapusty białej 150g *12/	150g	Ryż gotowany	200g	Makaron bezglutenowy w sosie śmietanowo-pieczarkow +6/*7/	250g
		4	Marchewka gotowana *7/	150g	Marchewka gotowana *7/	150g	Ryż brązowy ugotowany	200g	Marchewka gotowana d. bezml.	150g		
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1										
		2										
		3										
KOLACJA	–	1	Chleb graham *1/	100g	Bułka pszenna *1/	200g	Chleb graham *1/	150g	Chleb graham *1/	100g	Margaryna 20g +7/	20g
		2	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna 20g +7/	20g	Serdelki drobiowe gotowane	120g	Chleb oliwski *1/	50g	Śledź po kaszubsku +1/+3/+6/+7/+8/+9/+10/+12/	120g
		3	Margaryna 20g +7/	20g	Serdelki drobiowe gotowane	120g	Pomidor 50g	50g	Margaryna 20g +7/	20g	Pomidor 50g	50g
		4	Śledź po kaszubsku +1/+3/+6/+7/+8/+9/+10/+12/	120g	Pomidor 50g	50g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g	Serdelki drobiowe gotowane	120g	Herbata miętowa	250g
		5	Pomidor 50g	50g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Margaryna 20g +7/	20g	Pomidor 50g	50g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		6	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g					Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g		
		7										
		8										
		9										
		10										
	=	1	Serek waniliowy *7/	200g	Serek waniliowy *7/	200g	serek homogenizowany naturalny *7/	200g	Deser sojowy czekoladowy	125g	Serek waniliowy *7/	200g
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2718,1	wartość energetyczna	2755,2	wartość energetyczna	2465,4	wartość energetyczna	2162,5	wartość energetyczna	2152,9
g	białko ogółem	145,59	białko ogółem	144,05	białko ogółem	130,43	białko ogółem	101,4	białko ogółem	108,91
g	węglowodany ogółem	361,92	węglowodany ogółem	393,22	węglowodany ogółem	328,21	węglowodany ogółem	292,95	węglowodany ogółem	256,45
g	w tym: cukry	32,325	w tym: cukry	32,85	w tym: cukry	12,3	w tym: cukry	8,89	w tym: cukry	48,285
g	tłuszcze ogółem	82,024	tłuszcze ogółem	70,54	tłuszcze ogółem	78,8	tłuszcze ogółem	69,485	tłuszcze ogółem	76,229
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,957	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	12,025	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	15,44	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	1,0805	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,942
g	błonnik	25,276	błonnik	20,75	błonnik	36,375	błonnik	23,475	błonnik	28,792
mg	sól	2,547	sól	2,1608	sól	2,0944	sól	2,0592	sól	1,954

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

środa, 26 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikiemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Zupa ryż na mleku *7/	300g	Zupa ryż na mleku *7/	300g	Masło ekstra *7/	15g				
		2	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Pasta z tuńczyka na jogurcie *3/*4/*7/+9/+12/	80g				
		3	Pasta z tuńczyka na jogurcie *3/*4/*7/+9/+12/	80g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g				
		4	Chleb oliwski *1/	100g	Ser edamski 40g *7/	40g	Pomidor 50g	50g				
		5	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Papryka czerwona	30g				
		6	Papryka czerwona	30g	Papryka czerwona	30g	Herbata miętowa	250g				
		7	Herbata miętowa	250g	Herbata miętowa	250g						
		8										
		9										
		10										
	II	1	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g	Mandarynka	200g				
		2					Sałatka makaronowa z jajkiem i brokułem (d. VI) *3/+6/*7/*10/	150g				
		3										
OBIAD		1	Zupa brokułowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa brokułowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g				
		2	Chili con carne +1/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	200g	Kaszotto warzywne +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/	500g	Chili con carne +1/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	200g				
		3	Kasza gryczana ugotowana +1/	200g	Falafel +1/+3/+5/+6/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	150g	Kasza gryczana ugotowana +1/	200g				
		4	Jarzyny z wody *7/	150g			Surówka z kapusty białej 150g *12/	150g				
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Placek drożdżowy z budyniem *1/*3/+7/	150g	Placek drożdżowy z budyniem *1/*3/+7/	150g						
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g				
		2	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g	Margaryna 20g +7/	20g				
		3	Pasta twarogowa z koperkiem *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem *7/	80g	Pasta twarogowa z koperkiem (dieta) *7/	80g				
		4	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g				
		5	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g				
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomidorowy	300g				
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	3562,4	wartość energetyczna	3378,8	wartość energetyczna	2759,8					
g	białko ogółem	138,29	białko ogółem	96,921	białko ogółem	128,93					
g	węglowodany ogółem	551,85	węglowodany ogółem	534,41	węglowodany ogółem	396,19					
g	w tym: cukry	68,844	w tym: cukry	68,809	w tym: cukry	27,605					
g	tłuszcze ogółem	96,032	tłuszcze ogółem	100,81	tłuszcze ogółem	81,432					
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	15,795	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	10,554	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,581					
g	błonnik	37,24	błonnik	33,38	błonnik	43,795					
mg	sól	2,9298	sól	1,4246	sól	4,5454					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

czwartek, 27 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb graham *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g
		3	Rzodkiewka 50g	50g	Zupa kasza jęczmienna na mleku *1/*7/	300g	Wędlina krakowska drobiowa 70g +6/+7/+9/+10/	70g	Pomidor 80g	80g	Rzodkiewka 50g	50g
		4	Pomidor 30g	30g	Dżem truskawkowy 50g	50g	Pomidor 30g	30g	Margaryna Delma +7/	20g	Pomidor 30g	30g
		5	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Rzodkiewka 50g	50g	Wędlina krakowska drobiowa 70g +6/+7/+9/+10/	70g	Wędlina krakowska drobiowa 70g +6/+7/+9/+10/	70g
		6	Zupa kasza jęczmienna na mleku *1/*7/	300g	Pomidor 80g	80g	Masło ekstra *7/	15g	Dżem truskawkowy 50g	50g	Masło ekstra *7/	15g
		7	Wędlina krakowska drobiowa 40g +6/+7/+9/+10/	40g	Wędlina krakowska drobiowa 40g +6/+7/+9/+10/	40g						
		8										
		9										
		10										
	II	1	Gruszka	100g	Jabłko	100g	Sałatka z ciecierzycą (dieta) +1/*7/+8/+9/+11/+12/	150g	Gruszka	100g	Gruszka	100g
		2										
		3										
OBIAD		1	Ziemniaki ugotowane	300g	Ziemniaki ugotowane	300g	Filet z kurczaka gotowany w jarzynach *1/*7/*9/	120g	Ziemniaki ugotowane	300g	Ziemniaki ugotowane	300g
		2	Surówka z kapusty kiszonej 150g +7/+9/+12/	150g	Filet z kurczaka gotowany w jarzynach *1/*7/*9/	120g	Kasza bulgur ugotowana *1/	200g	Filet z kurczaka gotowany w jarzynach bezmleczna *1/*9/	120g	Filet z kurczaka gotowany w jarzynach (bezgl) *9/	120g
		3	Filet z kurczaka panierowany *1/*3/+7/+9/+12/	110g	Sałata z jogurtem *7/	55g	Sałata z jogurtem *7/	55g	Sałatka w sosie greckim +1/+5/+6/+8/+10/+11/	55g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g
		4	Zupa kalafiorowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Surówka z kapusty kiszonej 150g +7/+9/+12/	150g
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1										
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb graham *1/	100g	Bułka pszenna *1/	200g	Chleb graham *1/	150g	Chleb graham *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g
		3	Margaryna Delma +7/	20g	Jajka gotowane *3/	120g	Ogórek świeży	50g	Margaryna Delma +7/	20g	Herbata miętowa	250g
		4	Ogórek świeży	50g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Jajka gotowane *3/	120g	Ogórek świeży	50g	Ogórek świeży	50g
		5	Wędlina konserwowa 60g +1/*6/*7/+8/+9/+10/	60g	Sos jogurtowo-koperkowy *7/+9/+12/	50g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g	Jajka gotowane *3/	120g	Jajka gotowane *3/	120g
		6	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Pomidor 50g	50g	Sos jogurtowo-koperkowy *7/+9/+12/	50g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g	Sos jogurtowo-koperkowy *7/+9/+12/	50g
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Mus owocowy	100g	Mus owocowy	100g	Mus warzywny	100g	Mus owocowy	100g	Mus owocowy	100g
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2418,7	wartość energetyczna	2445	wartość energetyczna	2356,1	wartość energetyczna	2185,9	wartość energetyczna	2011,5
g	białko ogółem	100,01	białko ogółem	113,51	białko ogółem	122,64	białko ogółem	99,732	białko ogółem	87,125
g	węglowodany ogółem	353,23	węglowodany ogółem	370,79	węglowodany ogółem	316,84	węglowodany ogółem	300,63	węglowodany ogółem	263,82
g	w tym: cukry	31,494	w tym: cukry	35,108	w tym: cukry	20,073	w tym: cukry	29,895	w tym: cukry	53,427
g	tłuszcze ogółem	73,191	tłuszcze ogółem	58,602	tłuszcze ogółem	65,25	tłuszcze ogółem	68,935	tłuszcze ogółem	66,603
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	10,486	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	8,7131	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,0627	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	1,826	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,1026
g	błonnik	30,253	błonnik	19,942	błonnik	39,275	błonnik	23,09	błonnik	40,072
mg	sól	2,6461	sól	1,7587	sól	2,2551	sól	1,4708	sól	2,6467

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Chorych im. Stanisława Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

czwartek, 27 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb graham *1/	100g				
		2	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g				
		3	Rzodkiewka 50g	50g	Rzodkiewka 50g	50g	Wędlina krakowska drobiowa 70g +6/+7/+9/+10/	70g				
		4	Pomidor 30g	30g	Pomidor 30g	30g	Pomidor 30g	30g				
		5	Masło ekstra *7/	15g	Pasta z groszku (d.wegańska) +7/+9/+12/	80g	Rzodkiewka 50g	50g				
		6	Zupa kasza jęczmienna na mleku *1/*7/	300g	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g				
		7	Wędlina krakowska drobiowa 40g +6/+7/+9/+10/	40g	Zupa kasza jęczmienna na mleku *1/*7/	300g						
		8										
		9										
		10										
	II	1	Gruszka	100g	Gruszka	100g	Sałatka z ciecierzycą (dieta) +1/*7/+8/+9/+11/+12/	150g				
		2										
		3										
OBIAD		1	Ziemniaki ugotowane	300g	Cukinia faszerowana z warzywami +1/*7/*9/	300g	Filet z kurczaka gotowany w jarzynach *1/*7/*9/	120g				
		2	Surówka z kapusty kiszonej 150g +7/+9/+12/	150g	Surówka z kapusty kiszonej 150g +7/+9/+12/	150g	Kasza bulgur ugotowana *1/	200g				
		3	Filet z kurczaka panierowany *1/*3/+7/+9/+12/	110g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	400g	Sałata z jogurtem *7/	55g				
		4	Zupa kalafiorowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	400g			Zupa kalafiorowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10 /+11/+12/	400g				
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Muffinki z jabłkami *1/*3/+6/*7/+9/+10/	100g	Muffinki z jabłkami *1/*3/+6/*7/+9/+10/	100g	serek homogenizowany naturalny *7/	200g				
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb graham *1/	100g	Chleb graham *1/	100g	Chleb graham *1/	150g				
		2	Chleb oliwski *1/	50g	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g				
		3	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Ogórek świeży	50g				
		4	Ogórek świeży	50g	Ogórek świeży	50g	Jajka gotowane *3/	120g				
		5	Wędlina konserwowa 60g +1/*6/*7/+8/+9/+10/	60g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g				
		6	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Pasta warzywna meksykańska (gotowa) +11/	120g	Sos jogurtowo-koperkowy *7/+9/+12/	50g				
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Mus owocowy	100g	Mus owocowy	100g	Mus warzywny	100g				
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2693,3	wartość energetyczna	2468,5	wartość energetyczna	2472,1					
g	białko ogółem	108,88	białko ogółem	86,225	białko ogółem	141,04					
g	węglowodany ogółem	386,36	węglowodany ogółem	382,47	węglowodany ogółem	327,24					
g	w tym: cukry	45,921	w tym: cukry	57,166	w tym: cukry	20,073					
g	tłuszcze ogółem	85,181	tłuszcze ogółem	71,261	tłuszcze ogółem	65,25					
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	14,87	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	14,02	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,0627					
g	błonnik	31,076	błonnik	44,631	błonnik	39,275					
mg	sól	2,6474	sól	3,8714	sól	2,2551					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

piątek, 28 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikiemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Herbata zielona	250g	Herbata zielona	250g	Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
		3	Jajecznica na maśle +1/*3/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	100g	Pasta twarogowa z pietruszką z jogurtem *7/	80g	Herbata zielona	250g	Herbata zielona	250g	Herbata zielona	250g
		4	Pomidor 50g	50g	Sałata 10g	10g	Papryka czerwona	30g	Margaryna Delma +7/	20g	Papryka czerwona	30g
		5	Papryka czerwona	30g	Pomidor 50g	50g	Pasta twarogowa z pietruszką z jogurtem *7/	80g	Papryka czerwona	30g	Jajecznica na maśle +1/*3/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	100g
		6	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Pasta warzywna meksykańska (gotowa) +11/	120g	Pomidor 50g	50g
		7	Zupa makaron na mleku *1/*7/	300g	Zupa makaron na mleku *1/*7/	300g					Masło ekstra *7/	15g
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jabłko	200g	Jabłko	200g	Pomidory z ogórkiem wegańska +7/+9/*10/+12/	250g	Jabłko	200g	Jabłko	200g
		2					Chleb graham *1/	50g				
		3										
OBIAD		1	Ziemniaki ugotowane	300g	Marchwianka z ryżem (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Ziemniaki ugotowane	300g	Marchwianka z ryżem (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Ziemniaki ugotowane	300g
		2	Zupa krupnik z ziemniakami *1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Ziemniaki ugotowane	300g	Zupa krupnik z ziemniakami *1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Ziemniaki ugotowane	300g	Marchwianka z ryżem (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g
		3	Brokuł gotowany *1/*7/	150g	Brokuł gotowany (dieta) *7/	150g	Brokuł gotowany (dieta) *7/	150g	Brokuł gotowany (dieta) *7/	150g	Brokuł gotowany (dieta) *7/	150g
		4	Sos cytrynowy *1/+3/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/+12/	125g	Sos koperkowy (dieta) *1/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/	125g	Pulpet rybny gotowany *1/*3/*4/+7/+9/+12/	180g	Pulpet rybny gotowany *1/*3/*4/+7/+9/+12/	180g	Filet rybny na parze *4/	160g
		5	Pulpet rybny gotowany *1/*3/*4/+7/+9/+12/	180g	Pulpet rybny gotowany *1/*3/*4/+7/+9/+12/	180g						
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1			Galaretka z owocami +1/+3/+5/+7/	200g						
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb graham *1/	100g	Bułka pszenna *1/	200g	Chleb graham *1/	150g	Chleb graham *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g
		3	Margaryna Delma +7/	20g	Twarożek Grani *7/	200g	Twarożek Grani *7/	200g	Margaryna Delma +7/	20g	Papryka czerwona	50g
		4	Twarożek Grani *7/	200g	Herbata owocowa	250g	Papryka czerwona	50g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g
		5	Papryka czerwona	50g	Pomidor 50g	50g	Herbata owocowa	250g	Dżem śliwkowy 100g	50g	Twarożek Grani *7/	200g
		6	Herbata owocowa	250g					Wędlina polędwica drobiowa 40g	40g		
		7	Dżem śliwkowy 50g	50g					Pomidor 50g	50g		
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jogurt Skyr waniliowy *7/	140g	Jogurt Skyr waniliowy *7/	140g	Jogurt Skyr naturalny *7/	140g	Deser sojowy waniliowy *6/	200g	Jogurt Skyr waniliowy *7/	140g
		2			Ciastka owsiane (gotowe)	30g						
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	3095,9	wartość energetyczna	2946,6	wartość energetyczna	2616,2	wartość energetyczna	2179,6	wartość energetyczna	2149,1
g	białko ogółem	148,62	białko ogółem	150,36	białko ogółem	142,07	białko ogółem	88,053	białko ogółem	110,13
g	węglowodany ogółem	422,49	węglowodany ogółem	446,69	węglowodany ogółem	380,95	węglowodany ogółem	368,78	węglowodany ogółem	270
g	w tym: cukry	39,249	w tym: cukry	33,27	w tym: cukry	15,494	w tym: cukry	52,48	w tym: cukry	49,44
g	tłuszcze ogółem	95,406	tłuszcze ogółem	66,75	tłuszcze ogółem	63,932	tłuszcze ogółem	43,335	tłuszcze ogółem	69,6
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	20,591	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	17,731	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,952	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	3,5781	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	14,065
g	błonnik	29,946	błonnik	28,038	błonnik	31,269	błonnik	35,503	błonnik	40,73
mg	sól	1,747	sól	2,0215	sól	1,799	sól	3,3808	sól	1,7332

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Chorych im. Stanisława Kryzana w Szczególnie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

piątek, 28 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g				
		2	Herbata zielona	250g	Herbata zielona	250g	Pomidor	50g				
		3	Jajecznica na maśle +1/*3/+5/+6/*7/+8/+9/+10/ +11/	100g	Jajecznica na maśle +1/*3/+5/+6/*7/+8/+9/+10/ +11/	100g	Herbata zielona	250g				
		4	Pomidor 50g	50g	Papryka czerwona	30g	Papryka czerwona	30g				
		5	Papryka czerwona	30g	Pomidor 50g	50g	Pasta twarogowa z pietruszką z jogurtem *7/	80g				
		6	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g				
		7	Zupa makaron na mleku *1/*7/	300g	Zupa makaron na mleku *1/*7/	300g						
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jabłko	200g	Jabłko	200g	Pomidory z ogórkiem wegańska +7/+9/*10/+12/	250g				
		2					Chleb graham *1/	50g				
		3										
OBIAD		1	Ziemniaki ugotowane	300g	Jak kurczak w chrupiącej panierce *1/*6/*9/	90g	Ziemniaki ugotowane	300g				
		2	Zupa krupnik z ziemniakami *1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	450g	Ketchup łagodny	20g	Zupa krupnik z ziemniakami *1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	450g				
		3	Brokuł gotowany *1/*7/	150g	Ziemniaki ugotowane	300g	Brokuł gotowany (dieta) *7/	150g				
		4	Sos cytrynowy *1/+3/+5/+6/*7/+8/+9/+10/ +11/+12/	125g	Zupa krupnik z ziemniakami *1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/ +11/+12/	450g	Pulpet rybny gotowany *1/*3/*4/+7/+9/+12/	180g				
		5	Pulpet rybny gotowany *1/*3/*4/+7/+9/+12/	180g	Brokuł gotowany *1/*7/	150g						
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Paluchy ziołowe *7/+9/+12/	150g	Paluchy ziołowe *7/+9/+12/	150g	Gruszka	100g				
		2	Sos czosnkowy	50g	Sos czosnkowy	50g						
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb graham *1/	100g	Chleb graham *1/	100g	Chleb graham *1/	150g				
		2	Chleb oliwski *1/	50g	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g				
		3	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Papryka czerwona	50g				
		4	Papryka czerwona	50g	Papryka czerwona	50g	Herbata owocowa	250g				
		5	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g	Twarożek Grani *7/	200g				
		6	Twarożek Grani *7/	200g	Twarożek Grani *7/	200g						
		7	Dżem śliwkowy 50g	50g	Dżem śliwkowy 50g	50g						
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jogurt Skyr waniliowy *7/	140g	Jogurt Skyr waniliowy *7/	140g	Jogurt Skyr naturalny *7/	140g				
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	3417,7	wartość energetyczna	3181	wartość energetyczna	2674,2					
g	białko ogółem	164,03	białko ogółem	137,97	białko ogółem	142,67					
g	węglowodany ogółem	427,09	węglowodany ogółem	409,79	węglowodany ogółem	395,35					
g	w tym: cukry	39,749	w tym: cukry	36,675	w tym: cukry	17,294					
g	tłuszcze ogółem	121,91	tłuszcze ogółem	114,47	tłuszcze ogółem	64,132					
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	20,591	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,998	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,992					
g	błonnik	29,946	błonnik	34,233	błonnik	33,369					
mg	sól	1,8441	sól	1,6485	sól	1,804					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

sobota, 29 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	I	1	Zupa płatki owsiane na mleku *1/*7/	300g	Zupa płatki owsiane na mleku *1/*7/	300g	Chleb graham *1/	100g	Zupa płatki owsiane na napoju owsianym *1/	300g	Płatki owsiane bezglutenowe na mleku *7/	450g
		2	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb pszenny *1/	100g	Masło ekstra *7/	15g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		3	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g	Jajka gotowane *3/	60g	Margaryna 20g +7/	20g	Masło ekstra *7/	15g
		4	Papryka czerwona	50g	Jajka gotowane *3/	60g	Sos jogurtowo-koperkowy *7/+9/+12/	50g	Jajka gotowane *3/	60g	Jajka w majonezie *3/*10/	140g
		5	Ogórek świeży	30g	Sos jogurtowo-koperkowy *7/+9/+12/	50g	Papryka czerwona	50g	Pomidor 80g	80g	Papryka czerwona	50g
		6	Jajka gotowane *3/	60g	Pomidor 80g	80g	Ogórek świeży	30g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g
		7	Majonez *3/*10/	20g	Herbata naturalna	250g	Herbata naturalna	250g				
		8	Herbata naturalna	250g								
		9										
		10										
	II	1	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Sałatka z selerem konserwowym (VI) *3/*6/*7/*9/*10/+12/	150g	Jabłko	100g	Jabłko	100g
		2										
		3										
OBIAD		1	Zupa koperkowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa koperkowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa koperkowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa koperkowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa koperkowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g
		2	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym z kurczakie *1/*7/+8/+9/+11/+12/	250g	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym- dieta *1/*7/+9/+12/	250g	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym IG +1/*7/+8/+9/+11/+12/	250g	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym z kurczakie *1/*7/+8/+9/+11/+12/	250g	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym BG +1/*7/+8/+9/+11/+12/	250g
		3					Makaron pełnoziarnisty *1/+3/+6/	100g			Makaron bezglutenowy +6/	100g
		4										
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1										
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb graham *1/	100g	Bułka pszenna *1/	200g	Chleb graham *1/	150g	Chleb graham *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Chleb oliwski *1/	50g	Margaryna Delma +7/	20g
		3	Margaryna Delma +7/	20g	Pomidor	50g	Pomidor	50g	Margaryna Delma +7/	20g	Pomidor	50g
		4	Pomidor	50g	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g	Wędlina krakowska drobiowa 60g +6/+7/+9/+10/	60g	Pomidor	50g	Wędlina krakowska drobiowa 60g +6/+7/+9/+10/	60g
		5	Wędlina krakowska drobiowa 60g +6/+7/+9/+10/	60g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g	Wędlina konserwowa drobiowa 60g +7/+10/	60g	Herbata miętowa	250g
		6	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g					Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g		
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jogurt owocowy *7/	150g	Jogurt owocowy *7/	150g	Jogurt naturalny *7/	150g	Deser sojowy waniliowy *6/	125g	Jogurt owocowy *7/	150g
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2492,4	wartość energetyczna	2518,2	wartość energetyczna	2480,1	wartość energetyczna	2692,8	wartość energetyczna	2251,4
g	białko ogółem	111,79	białko ogółem	115,83	białko ogółem	134,8	białko ogółem	153	białko ogółem	99,794
g	węglowodany ogółem	348,84	węglowodany ogółem	382,55	węglowodany ogółem	309,91	węglowodany ogółem	331,03	węglowodany ogółem	261,34
g	w tym: cukry	6,955	w tym: cukry	11,418	w tym: cukry	5,903	w tym: cukry	22,345	w tym: cukry	23,4
g	tłuszcze ogółem	77,351	tłuszcze ogółem	61,092	tłuszcze ogółem	82,803	tłuszcze ogółem	87,951	tłuszcze ogółem	88,141
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,425	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,37	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,1415	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	10,392	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	9,103
g	błonnik	24,045	błonnik	18,844	błonnik	28,929	błonnik	24,18	błonnik	26,095
mg	sól	1,8723	sól	1,9635	sól	2,2294	sól	2,5453	sól	2,2956

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Chorych im. Stanisława Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

sobota, 29 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikiemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb graham *1/	100g				
		2	Herbata naturalna	250g	Jajka w majonezie *3/*10/	140g	Herbata naturalna	250g				
		3	Papryka czerwona	50g	Herbata naturalna	250g	Jajka gotowane *3/	60g				
		4	Zupa płatki owsiane na mleku *1/*7/	300g	Papryka czerwona	50g	Sos jogurtowo-koperkowy *7/+9/+12/	50g				
		5	Ogórek świeży	30g	Ogórek świeży	30g	Papryka czerwona	50g				
		6	Jajka gotowane *3/	60g	Masło ekstra *7/	15g	Ogórek świeży	30g				
		7	Majonez *3/*10/	20g			Masło ekstra *7/	15g				
		8	Masło ekstra *7/	15g								
		9										
		10										
	II	1	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Sałatka z selerem konserwowym (VI) *3/*6/*7/*9/*10/+12/	150g				
		2										
		3										
OBIAD		1	Zupa koperkowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa koperkowa z ziemniakami +1/+3/+5/+6/*7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g	Zupa koperkowa z ziemniakami (dieta) +1/+3/+5/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	450g				
		2	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym z kurczakie *1/*7/+8/+9/+11/+12/	250g	Gulasz z cieciorką w sosie pomidorowym *1/+5/+8/+7/+8/+9/+10/+11/+12/	250g	Makaron w sosie śmietanowo-szpinakowym IG +1/*7/+8/+9/+11/+12/	250g				
		3			Kasza bulgur ugotowana *1/	200g	Makaron pełnoziarnisty *1/+3/+6/	100g				
		4										
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Muffinki z jabłkami *1/*3/+6/*7/+9/+10/	100g	Muffinki z jabłkami *1/*3/+6/*7/+9/+10/	100g	Muffinki z jabłkami *1/*3/+6/*7/+9/+10/	100g				
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb graham *1/	100g	Chleb graham *1/	100g	Margaryna Delma +7/	20g				
		2	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Pomidor	50g				
		3	Pomidor	50g	Pomidor	50g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g				
		4	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Herbata miętowa	250g	Wędlina krakowska drobiowa 60g +6/+7/+9/+10/	60g				
		5	Wędlina krakowska drobiowa 60g +8/+7/+9/+10/	60g	Pasta twarogowa ze szczypiorkiem *7/	80g	Chleb graham *1/	150g				
		6	Chleb oliwski *1/	50g	Chleb oliwski *1/	50g						
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jogurt owocowy *7/	150g	Jogurt owocowy *7/	150g	Jogurt naturalny *7/	150g				
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ											
kcal	wartość energetyczna	2766,9	wartość energetyczna	5510,1	wartość energetyczna	2754,6					
g	białko ogółem	120,66	białko ogółem	114,33	białko ogółem	143,67					
g	węglowodany ogółem	381,96	węglowodany ogółem	582,63	węglowodany ogółem	343,04					
g	w tym: cukry	21,382	w tym: cukry	181,78	w tym: cukry	20,33					
g	tłuszcze ogółem	89,341	tłuszcze ogółem	303,14	tłuszcze ogółem	94,793					
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,809	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	146,48	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	13,526					
g	błonnik	24,868	błonnik	36,545	błonnik	29,752					
mg	sól	1,8736	sól	1,9872	sól	2,2307					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

niedziela, 30 listopad 2025

DIETA			I - podstawowa		II - lekkostrawna		VI - niski indeks glikiemiczny		VIII - bezlaktozowa		IX - bezglutenowa	
ŚNIADANIE	I	1	Zupa kasza manna na mleku *1/*7/	300g	Zupa kasza manna na mleku *1/*7/	300g	Jogurt naturalny *7/	150g	Chleb pszenny *1/	100g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Chleb oliwski *1/	100g	Masło ekstra *7/	15g	Chleb oliwski *1/	100g	Margaryna Delma +7/	20g	Masło *7/	20g
		3	Masło ekstra *7/	15g	Chleb pszenny *1/	100g	Masło ekstra *7/	15g	Pomidor	80g	Baleron drobiowy 70g *6/*7/	70g
		4	Sałata	10g	Pomidor	80g	Pomidor 50g	50g	Wędlina baleron drobiowy 60g *6/*7/	60g	Pomidor	50g
		5	Pomidor 50g	50g	Baleron drobiowy *6/*7/	40g	Sałata 10g	10g	Herbata owocowa	250g	Herbata owocowa	250g
		6	Wędlina krakowska parzona 40g *6/	40g	Herbata owocowa	250g	Baleron drobiowy *6/*7/	40g				
		7	Herbata owocowa	250g			Herbata owocowa	250g				
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Chleb oliwski *1/	50g	Jabłko	100g	Jabłko	100g
		2					Smalczyk z fasoli +1/+3/+5/+6/+7/+8/+9/+10/+11/	80g				
		3										
OBIAD		1	Zupa krem z dyni +7/*9/+12/	400g	Zupa krem z dyni (dieta) *9/	400g	Zupa krem z dyni +7/*9/+12/	400g	Ryż z jabłkami (wegańskie) +1/+6/+7/+9/+10/	300g	Zupa krem z dyni +7/*9/+12/	400g
		2	Ryż z jabłkami i cynamonem +1/+6/*7/+9/+10/	300g	Ryż z jabłkami i cynamonem +1/+6/*7/+9/+10/	300g	Pestki dyni	10g	Zupa krem z dyni +7/*9/+12/	400g	Ryż z jabłkami i cynamonem +1/+6/*7/+9/+10/	300g
		3					Ryż z warzywami-IG +1/+3/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g				
		4										
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Placek drożdżowy z jabłkiem *1/*3/+7/	150g	Placek drożdżowy z jabłkiem *1/*3/+7/	150g	serek homogenizowany naturalny *7/	200g	Placek drożdżowy z jabłkiem *1/*3/+7/	150g		
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Chleb oliwski *1/	150g	Bułka pszenna *1/	200g	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb bezglutenowy *6/*10/+13/	100g
		2	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g
		3	Pomidor	50g	Szynka gotowana 60g +1/*6/*7/+9/+10/	60g	Szynka gotowana 60g +1/*6/*7/+9/+10/	60g	Szynka gotowana 60g +1/*6/*7/+9/+10/	60g	Sałata	10g
		4	Pasta z tuńczyka *3/*4/+7/+9/*10/+12/	80g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Szynka gotowana 60g +1/*6/*7/+9/+10/	60g
		5	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Herbata naturalna	250g	Kawa zbożowa +1/+5/+6/+8/+9/+10/+11/	250g	Herbata naturalna	250g
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomidorowy	300g	Sok pomarańczowy	300g		
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2997,6	wartość energetyczna	2998,9	wartość energetyczna	2563,9	wartość energetyczna	2419,7	wartość energetyczna	1712,6
g	białko ogółem	95,385	białko ogółem	88,095	białko ogółem	106,64	białko ogółem	62,147	białko ogółem	43,502
g	węglowodany ogółem	482,57	węglowodany ogółem	527,38	węglowodany ogółem	395,15	węglowodany ogółem	439,25	węglowodany ogółem	264,93
g	w tym: cukry	61,52	w tym: cukry	66,8	w tym: cukry	11,765	w tym: cukry	61,903	w tym: cukry	36,3
g	tłuszcze ogółem	80,49	tłuszcze ogółem	63,44	tłuszcze ogółem	68,744	tłuszcze ogółem	50,269	tłuszcze ogółem	51,545
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	8,621	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	8,637	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,625	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	0,375	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,226
g	błonnik	23,61	błonnik	22,98	błonnik	39,7	błonnik	21,914	błonnik	33,52
mg	sól	0,8214	sól	0,7215	sól	3,0124	sól	1,7914	sól	0,6009

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.

Lecznica im. Stanisława Kryzana w Starogardzie Gdańskim

Podmiot Leczniczy Samorządu Województwa Pomorskiego

Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych im. St. Kryzana

niedziela, 30 listopad 2025

DIETA			I A - podstawowa		X - wegetariańska		VI - niski indeks glikemiczny					
ŚNIADANIE	I	1	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g	Chleb oliwski *1/	100g				
		2	Herbata owocowa	250g	Smalczyk z fasoli +1/+3/+5/+6/+7/+8/+9/+10/+11/	80g	Herbata owocowa	250g				
		3	Sałata	10g	Herbata owocowa	250g	Jogurt naturalny *7/	150g				
		4	Zupa kasza manna na mleku *1/*7/	300g	Sałata	10g	Pomidor 50g	50g				
		5	Pomidor 50g	50g	Pomidor 50g	50g	Sałata 10g	10g				
		6	Masło extra 15g	15g	Zupa kasza manna na mleku *1/*7/	300g	Baleron drobiowy *6/*7/	40g				
		7	Wędlina krakowska parzona 40g *6/	40g	Masło ekstra *7/	15g	Masło ekstra *7/	15g				
		8										
		9										
		10										
	II	1	Jabłko	100g	Jabłko	100g	Chleb oliwski *1/	50g				
		2					Smalczyk z fasoli +1/+3/+5/+6/+7/+8/+9/+10/+11/	80g				
		3										
OBIAD		1	Zupa krem z dyni +7/*9/+12/	400g	Zupa krem z dyni +7/*9/+12/	400g	Zupa krem z dyni +7/*9/+12/	400g				
		2	Ryż z jabłkami i cynamonem +1/+6/*7/+9/+10/	300g	Ryż z warzywami IG +1/+3/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g	Pestki dyni	10g				
		3					Ryż z warzywami- IG +1/+3/+6/+7/+8/*9/+10/+11/+12/	400g				
		4										
		5										
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
PODWIECZOREK		1	Placek drożdżowy z jabłkiem *1/*3/+7/	150g	Placek drożdżowy z jabłkiem *1/*3/+7/	150g	serek homogenizowany naturalny *7/	200g				
		2										
		3										
KOLACJA	I	1	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g	Margaryna Delma +7/	20g				
		2	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Kawa zbożowa z mlekiem +1/+5/+6/*7/+8/+9/+10/+11/	250g	Szynka gotowana 60g +1/*6/*7/+9/+10/	60g				
		3	Pomidor	50g	Pomidor	50g	Herbata naturalna	250g				
		4	Pasta z tuńczyka *3/*4/+7/+9/*10/+12/	80g	Pasta warzywna	80g	Pomidor 50g	50g				
		5	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g	Chleb oliwski *1/	150g				
		6										
		7										
		8										
		9										
		10										
	II	1	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomarańczowy	300g	Sok pomidorowy	300g				
		2										
		3										

DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ

kcal	wartość energetyczna	2885,4	wartość energetyczna	3233,8	wartość energetyczna	2563,9					
g	białko ogółem	95,28	białko ogółem	95,914	białko ogółem	106,64					
g	węglowodany ogółem	482,47	węglowodany ogółem	556,87	węglowodany ogółem	395,15					
g	w tym: cukry	61,52	w tym: cukry	63,805	w tym: cukry	11,765					
g	tłuszcze ogółem	68,115	tłuszcze ogółem	76,134	tłuszcze ogółem	68,744					
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	0,413	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	10,798	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	11,625					
g	błonnik	23,61	błonnik	47,39	błonnik	39,7					
mg	sól	0,8214	sól	2,6474	sól	3,0124					

Wykaz alergenów: 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowanie, (s)- smażone, (d) - duszone, (p) pieczone.

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.