

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                      |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                            | 2. śniadanie                    | Obiad                                                                                                                                                                                                                         | Kolacja                                                                                                                                                     | Posiłek nocny                   | SUMA                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-11 niedziela | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | kakao 250ml (BIA)<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>parówka drobiowa na ciepło 60g (GLU Pszen, MIE, DWU)<br>musztarda 20g (DWU)<br>papryka 70g<br>mieszanka sałat 30g |                                 | Żurek 300ml (BIA, GLU Pszen, SEL, GOR)<br>schab duszony 130g<br>sos własny 100ml (BIA, GLU Pszen)<br>ziemniaki gotowane 250g<br>surówka z kapusty białej i marchwi z olejem 150g<br>kompot b/c 250ml                          | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>szynka delikatna z fileta 40g<br>pomidor 70g<br>dżem 30g | budyń z cukrem 150ml (BIA)      | Energia [kcal] 2 234,90<br>Białko ogółem [g] 99,80<br>Tłuszcz [g] 87,90<br>Węglowodany ogółem [g] 285,20<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 38,90<br>suma cukrów prostych [g] 61,10<br>Błonnik pokarmowy [g] 26,30<br>Sód [mg] 3 152,90  |
|                      | Łatwostawna Ars Medical D02                                       |  | kakao 250ml (BIA)<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>Twaróg półtłusty z ziołami 60g (BIA)<br>pomidor 70g<br>mieszanka sałat 30g                                        |                                 | Zupa ziemniaczana 300ml (BIA, GLU Pszen, SEL, GOR)<br>schab duszony 130g<br>sos własny 100ml (BIA, GLU Pszen)<br>ziemniaki gotowane 250g<br>cukinia gotowana 200g<br>kompot b/c 250ml                                         | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>szynka delikatna z fileta 40g<br>pomidor 70g<br>dżem 30g | budyń z cukrem 150ml (BIA)      | Energia [kcal] 2 044,50<br>Białko ogółem [g] 109,50<br>Tłuszcz [g] 65,00<br>Węglowodany ogółem [g] 274,80<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 31,70<br>suma cukrów prostych [g] 61,20<br>Błonnik pokarmowy [g] 22,80<br>Sód [mg] 2 288,50 |
|                      | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | kakao b/c 250ml (BIA)<br>pieczywo razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>Twaróg półtłusty z ziołami 60g (BIA)<br>papryka 70g<br>mieszanka sałat 30g                                                     | kefir 150g (BIA)<br>jabłko 1szt | Żurek 300ml (BIA, GLU Pszen, SEL, GOR)<br>schab duszony 130g<br>sos własny 100ml (BIA, GLU Pszen)<br>ziemniaki gotowane 250g<br>surówka z kapusty białej i marchwi z olejem 150g<br>cukinia gotowana 200g<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>szynka delikatna z fileta 40g<br>pomidor 70g<br>mieszanka sałat 30g       | budyń b/c z owocami 150ml (BIA) | Energia [kcal] 2 136,10<br>Białko ogółem [g] 112,10<br>Tłuszcz [g] 76,80<br>Węglowodany ogółem [g] 285,20<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 35,60<br>suma cukrów prostych [g] 50,80<br>Błonnik pokarmowy [g] 38,80<br>Sód [mg] 2 544,60 |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                         |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2. śniadanie                                               | Obiad                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kolacja                                                                                                                                                                                              | Posiłek nocny                        | SUMA                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-12 poniedziałek | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | herbata b/c 250ml<br>zupa mleczna z ryżem 300 ml ( <b>BIA</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>jajko gotowane 1szt ( <b>JAJ</b> )<br>majonez 20g ( <b>JAJ</b> )<br>szynka drobiowa 30g<br>sałatka z pomidora 70g |                                                            | Zupa krupnik z kaszą jęczmienną 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>gulasz wieprzowy gotowany z papryką 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>kompot b/c 250ml<br>sos pomidorowy 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>fasolka szparagowa gotowana 200g                                         | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>filecik zapiekany 40g<br>papryka konserwowa 50g<br>ser biały 50g ( <b>BIA</b> ) | sok pomidorowy 200ml                 | <b>Energia [kcal] 2 276,10</b><br><b>Białko ogółem [g] 99,10</b><br><b>Tłuszcz [g] 103,70</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 263,20</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 35,50</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 23,90</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 28,10</b><br><b>Sód [mg] 2 804,40</b>  |
|                         | Łatwostawna Ars Medical D02                                       |  | herbata b/c 250ml<br>zupa mleczna z ryżem 300 ml ( <b>BIA</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>jajko gotowane 1szt ( <b>JAJ</b> )<br>szynka drobiowa 30g<br>sałatka z pomidora 70g                               |                                                            | Zupa krupnik z kaszą jęczmienną 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>gulasz drobiowy gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos jasny zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>kompot b/c 250ml<br>ziemniaki gotowane 250g<br>fasolka szparagowa gotowana 200g                                       | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>filecik zapiekany 40g<br>pomidor 70g<br>ser biały 50g ( <b>BIA</b> )            | sok pomidorowy 200ml                 | <b>Energia [kcal] 2 143,00</b><br><b>Białko ogółem [g] 98,10</b><br><b>Tłuszcz [g] 85,20</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 270,90</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 28,60</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 23,00</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 27,50</b><br><b>Sód [mg] 2 606,60</b>   |
|                         | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>jajko gotowane 1szt ( <b>JAJ</b> )<br>sałatka z pomidora 70g<br>majonez 20g ( <b>JAJ</b> )<br>szynka drobiowa 30g                                                                | koktajl mleczny bez cukru z truskawką 200ml ( <b>BIA</b> ) | Zupa krupnik z kaszą jęczmienną 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>gulasz drobiowy gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>sos jasny zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>kompot b/c 250ml<br>fasolka szparagowa gotowana 200g<br>seler gotowany 200g ( <b>SEL</b> ) | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>filecik zapiekany 40g<br>papryka konserwowa 50g<br>ser biały 50g ( <b>BIA</b> )                  | serek wiejski 100g<br>rzodkiewka 50g | <b>Energia [kcal] 2 208,10</b><br><b>Białko ogółem [g] 103,60</b><br><b>Tłuszcz [g] 101,70</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 269,30</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 31,70</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 25,80</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 53,30</b><br><b>Sód [mg] 2 998,10</b> |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                   |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2. śniadanie                                        | Obiad                                                                                                                                                                                                                                                | Kolacja                                                                                                                                                                                  | Posiłek nocny                 | SUMA                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-13 wtorek | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | Kawa rozpuszalna b/c 250ml<br>zupa mleczna z kaszką manną 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>Pasta rybna z warzywami 70g ( <b>RYB, SEL, GOR</b> )<br>ogórek zielony 70g<br>mieszanka sałat 30g |                                                     | Zupa z soczewicy 300ml ( <b>SEL</b> )<br>Wątróbka drobiowa duszona 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos własny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>Surówka z kapusty kiszanej 150g<br>kompot b/c 250ml                         | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka bankietowa 40g ( <b>BIA, SOJ</b> )<br>sałatka z pomidora 70g | kisiel owocowy 150g           | <b>Energia [kcal] 2 085,90</b><br><b>Białko ogółem [g] 86,60</b><br><b>Tłuszcz [g] 71,00</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 294,30</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 27,90</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 71,40</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 22,40</b><br><b>Sód [mg] 2 393,00</b> |
|                   | Łatwostawna Ars Medical D02                                       |  | Kawa rozpuszalna b/c 250ml<br>zupa mleczna z kaszką manną 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>Pasta rybna z warzywami 70g ( <b>RYB, SEL, GOR</b> )<br>pomidor 70g<br>mieszanka sałat 30g        |                                                     | Zupa z cukinii 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>Wątróbka drobiowa duszona 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos własny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>brokuł gotowany 200g<br>kompot b/c 250ml                      | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka bankietowa 40g ( <b>BIA, SOJ</b> )<br>sałatka z pomidora 70g | kisiel owocowy 150g           | <b>Energia [kcal] 2 216,00</b><br><b>Białko ogółem [g] 92,80</b><br><b>Tłuszcz [g] 71,80</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 320,20</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 28,00</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 76,10</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 23,90</b><br><b>Sód [mg] 2 099,70</b> |
|                   | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | Kawa rozpuszalna b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>Pasta rybna z warzywami 70g ( <b>RYB, SEL, GOR</b> )<br>ogórek zielony 70g<br>mieszanka sałat 30g                                                                                 | jabłko 1szt<br>Jogurt naturalny 100g ( <b>BIA</b> ) | Zupa z soczewicy 300ml ( <b>SEL</b> )<br>Wątróbka drobiowa duszona 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos własny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>Surówka z kapusty kiszanej 150g<br>kompot b/c 250ml<br>brokuł gotowany 200g | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka bankietowa 40g ( <b>BIA, SOJ</b> )<br>sałatka z pomidora 70g                  | owocowa pianka jogurtowa 150g | <b>Energia [kcal] 2 031,20</b><br><b>Białko ogółem [g] 93,40</b><br><b>Tłuszcz [g] 88,60</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 251,00</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 28,00</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 32,40</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 37,40</b><br><b>Sód [mg] 2 369,60</b> |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                  |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2. śniadanie                                               | Obiad                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kolacja                                                                                                                                                                                                 | Posiłek nocny                                         | SUMA                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|-------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-14 środa | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>zupa mleczna z kaszką manną 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka zielonogórska wieprzowa 40g ( <b>SOJ</b> )<br>sałatka z ogórka zielonego i kapusty pekińskiej 70g |                                                            | Zupa z fasolki szparagowej 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL</b> )<br>pulpet drobiowy z zieleciną gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>Surówka z kapusty modrej (czerwonej) 150g<br>kompot b/c 250ml<br>sos własny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )                           | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka drobiowa 40g<br>ogórek konserwowy 50g ( <b>GOR</b> )<br>mieszanka sałat 30g | jabłko 1szt                                           | Energia [kcal] 2 042,10<br>Białko ogółem [g] 84,90<br>Tłuszcz [g] 66,70<br>Węglowodany ogółem [g] 285,10<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 39,40<br>suma cukrów prostych [g] 53,20<br>Błonnik pokarmowy [g] 25,50<br>Sód [mg] 2 952,70  |
|                  | Łatwostawna Ars Medical D02                                       |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>zupa mleczna z makaronem pszennym 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, JAJ</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka zielonogórska wieprzowa 40g ( <b>SOJ</b> )<br>sałatka z pomidora 70g                   |                                                            | Zupa z fasolki szparagowej 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL</b> )<br>pulpet drobiowy z zieleciną gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos własny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>kalafior gotowany 200g<br>kompot b/c 250ml                                              | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka drobiowa 40g<br>pomidor 50g<br>mieszanka sałat 30g                          | jabłko 1szt                                           | Energia [kcal] 2 049,60<br>Białko ogółem [g] 93,20<br>Tłuszcz [g] 72,30<br>Węglowodany ogółem [g] 281,50<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 27,40<br>suma cukrów prostych [g] 30,70<br>Błonnik pokarmowy [g] 27,50<br>Sód [mg] 2 516,20  |
|                  | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>szynka zielonogórska wieprzowa 40g ( <b>SOJ</b> )<br>sałatka z ogórka zielonego i kapusty pekińskiej 70g                                                                                                                   | koktajl mleczny bez cukru z truskawką 200ml ( <b>BIA</b> ) | Zupa z fasolki szparagowej 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL</b> )<br>pulpet drobiowy z zieleciną gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos własny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>kalafior gotowany 200g<br>Surówka z kapusty modrej (czerwonej) 150g<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>kielbasa szynkowa 40g<br>ogórek konserwowy 50g ( <b>GOR</b> )<br>mieszanka sałat 30g                | jabłko 1szt<br>twarożek naturalny 100g ( <b>BIA</b> ) | Energia [kcal] 2 072,80<br>Białko ogółem [g] 107,10<br>Tłuszcz [g] 82,30<br>Węglowodany ogółem [g] 260,40<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 24,20<br>suma cukrów prostych [g] 35,40<br>Błonnik pokarmowy [g] 38,50<br>Sód [mg] 2 952,50 |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                     |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                              | 2. śniadanie                               | Obiad                                                                                                                                                                               | Kolacja                                                                                                                                            | Posiłek nocny                                     | SUMA                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-15 czwartek | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | herbata b/c 250ml<br>zupa mleczna z ryżem 300 ml (BIA)<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>poledwica wiśniowa 40g (MIĘ, DWU)<br>ogórek zielony 70g<br>mieszanka sałat 30g |                                            | Zupa jarzy nowa 300ml (BIA, GLU Pszen, SEL, GOR)<br>makaron pszenny gotowany 200g (GLU Pszen, JAJ)<br>serek biały na słodko 120g (BIA)<br>sos truskawkowy 150ml<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>pasta brokułowa 70g (SEL)<br>twarożek 30g (BIA) | budyń śmietankowy 150ml (BIA)                     | Energia [kcal] 2 119,00<br>Białko ogółem [g] 90,60<br>Tłuszcz [g] 53,90<br>Węglowodany ogółem [g] 336,40<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 27,50<br>suma cukrów prostych [g] 74,20<br>Błonnik pokarmowy [g] 22,50<br>Sód [mg] 2 815,60 |
|                     | Łatwostawna Ars Medical D02                                       |  | herbata b/c 250ml<br>zupa mleczna z ryżem 300 ml (BIA)<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>poledwica drobiowa 40g<br>pomidor 70g<br>mieszanka sałat 30g                   |                                            | Zupa jarzy nowa 300ml (BIA, GLU Pszen, SEL, GOR)<br>makaron pszenny gotowany 200g (GLU Pszen, JAJ)<br>serek biały na słodko 120g (BIA)<br>sos truskawkowy 150ml<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>pasta brokułowa 70g (SEL)<br>twarożek 30g (BIA) | budyń śmietankowy 150ml (BIA)                     | Energia [kcal] 2 065,40<br>Białko ogółem [g] 89,40<br>Tłuszcz [g] 49,10<br>Węglowodany ogółem [g] 335,30<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 25,70<br>suma cukrów prostych [g] 73,90<br>Błonnik pokarmowy [g] 22,90<br>Sód [mg] 2 290,30 |
|                     | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | herbata b/c 250ml<br>zupa mleczna z ryżem 300 ml (BIA)<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>poledwica wiśniowa 40g (MIĘ, DWU)<br>ogórek zielony 70g<br>mieszanka sałat 30g | Jogurt naturalny 100g (BIA)<br>papryka 50g | Zupa jarzy nowa 300ml (BIA, GLU Pszen, SEL, GOR)<br>makaron razowy gotowany 200g<br>serek waniliowy bez cukru 120g (BIA)<br>sos truskawkowy bez cukru 150ml<br>kompot b/c 250ml     | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g (GLU Pszen)<br>masło extra 15g (BIA)<br>pasta brokułowa 70g (SEL)<br>twarożek 30g (BIA)                  | budyń śmietankowy bez cukru z owocami 150ml (BIA) | Energia [kcal] 2 120,50<br>Białko ogółem [g] 93,10<br>Tłuszcz [g] 51,50<br>Węglowodany ogółem [g] 343,90<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 29,70<br>suma cukrów prostych [g] 80,40<br>Błonnik pokarmowy [g] 28,30<br>Sód [mg] 2 526,20 |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                   |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2. śniadanie                                               | Obiad                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kolacja                                                                                                                                                                                                               | Posiłek nocny                                                       | SUMA                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-16 piątek | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>zupa mleczna z kaszą jaglaną 300ml ( <b>BIA</b> )<br>pasta z soczewicy czerwonej 60g<br>ogórek zielony 70g<br>mieszanka sałat 30g |                                                            | Zupa kalafiorowa 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>pulpet drobiowy z zieleciną gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos koperkowy zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>cukinia gotowana 200g<br>kompot b/c 250ml                                | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>ser żółty 40g ( <b>BIA</b> )<br>Sałatka z pomidora i ogórka zielonego 70g<br>mieszanka sałat 30g | kisiel wiśniowy 150g                                                | <b>Energia [kcal] 2 156,90</b><br><b>Białko ogółem [g] 80,90</b><br><b>Tłuszcz [g] 88,80</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 275,30</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 38,50</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 57,50</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 23,90</b><br><b>Sód [mg] 2 523,40</b> |
|                   | Ławostawna Ars Medical D02                                        |  | masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>zupa mleczna z kaszą jaglaną 300ml ( <b>BIA</b> )<br>pasta selerowa 60g ( <b>SEL</b> )<br>pomidor 70g<br>mieszanka sałat 30g      |                                                            | Zupa kalafiorowa 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>pulpet rybny gotowany 130g ( <b>GLU Pszen, JAJ, RYB</b> )<br>sos koperkowy zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>cukinia gotowana 200g<br>kompot b/c 250ml                                     | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>ser biały 40g ( <b>BIA</b> )<br>pomidor 50g<br>mieszanka sałat 30g                               | kisiel wiśniowy 150g                                                | <b>Energia [kcal] 2 039,90</b><br><b>Białko ogółem [g] 95,40</b><br><b>Tłuszcz [g] 61,00</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 296,70</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 31,90</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 60,40</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 29,30</b><br><b>Sód [mg] 2 400,10</b> |
|                   | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>pasta z soczewicy czerwonej 60g<br>ogórek zielony 70g<br>mieszanka sałat 30g                                                                       | koktajl mleczny bez cukru z truskawką 200ml ( <b>BIA</b> ) | Zupa kalafiorowa 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>pulpet rybny gotowany 130g ( <b>GLU Pszen, JAJ, RYB</b> )<br>sos koperkowy zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>cukinia gotowana 200g<br>Surówka z kapusty kiszzonej 150g<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>ser biały 40g ( <b>BIA</b> )<br>Sałatka z pomidora i ogórka zielonego 70g<br>mieszanka sałat 30g                  | Kanapka z masłem, wędliną i ogórkiem 1szt ( <b>BIA, GLU Pszen</b> ) | <b>Energia [kcal] 2 020,00</b><br><b>Białko ogółem [g] 88,00</b><br><b>Tłuszcz [g] 75,70</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 284,70</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 28,80</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 30,70</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 42,30</b><br><b>Sód [mg] 2 797,10</b> |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                   |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                                 | 2. śniadanie                                          | Obiad                                                                                                                                                                                                           | Kolacja                                                                                                                                                                                                 | Posiłek nocny                                              | SUMA                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-17 sobota | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>zupa mleczna z makaronem pszennym 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, JA J</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka luksusowa 40g<br>papryka 70g |                                                       | Zupa selerowa 300ml ( <b>BIA, SEL, GOR</b> )<br>udko duszone 130g<br>sos pieczeniowy jasny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>kompot b/c 250ml<br>brokuł gotowany 200g                                          | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>poledwica sopocka 40g ( <b>SOJ</b> )<br>pomidor 50g<br>twarożek 50g ( <b>BIA</b> ) | budyń śmietankowy 150ml ( <b>BIA</b> )                     | <b>Energia [kcal] 2 031,30</b><br><b>Białko ogółem [g] 111,20</b><br><b>Tłuszcz [g] 87,10</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 222,90</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 33,20</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 43,10</b><br><b>Łonnik pokarmowy [g] 23,30</b><br><b>Sód [mg] 2 182,80</b> |
|                   | Łatwostawna Ars Medical D02                                       |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>zupa mleczna z makaronem pszennym 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, JA J</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka luksusowa 40g<br>pomidor 70g |                                                       | Zupa selerowa 300ml ( <b>BIA, SEL, GOR</b> )<br>ryż biały gotowany na sypko 200g<br>udko duszone 130g<br>kompot b/c 250ml<br>sos pieczeniowy jasny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>brokuł gotowany 200g      | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>poledwica sopocka 40g ( <b>SOJ</b> )<br>pomidor 50g<br>twarożek 50g ( <b>BIA</b> ) | budyń śmietankowy 150ml ( <b>BIA</b> )                     | <b>Energia [kcal] 2 179,60</b><br><b>Białko ogółem [g] 108,40</b><br><b>Tłuszcz [g] 74,20</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 291,40</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 31,30</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 43,20</b><br><b>Łonnik pokarmowy [g] 24,70</b><br><b>Sód [mg] 2 167,20</b> |
|                   | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka luksusowa 40g<br>papryka 70g                                                                                             | gruszka 1 szt<br>Jogurt naturalny 100g ( <b>BIA</b> ) | Zupa selerowa 300ml ( <b>BIA, SEL, GOR</b> )<br>udko duszone 130g<br>ryż brązowy gotowany 200g<br>kompot b/c 250ml<br>sos pieczeniowy 100ml ( <b>GLU Pszen</b> )<br>brokuł gotowany 200g<br>dynia gotowana 200g | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>poledwica sopocka 40g ( <b>SOJ</b> )<br>pomidor 50g<br>twarożek 50g ( <b>BIA</b> )                  | budyń śmietankowy bez cukru z owocami 150ml ( <b>BIA</b> ) | <b>Energia [kcal] 2 020,80</b><br><b>Białko ogółem [g] 99,50</b><br><b>Tłuszcz [g] 71,90</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 287,20</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 30,80</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 43,40</b><br><b>Łonnik pokarmowy [g] 47,10</b><br><b>Sód [mg] 2 116,90</b>  |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                      |                                                                   | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2. śniadanie                                                        | Obiad                                                                                                                                                                                                                 | Kolacja                                                                                                                                                                                                                                   | Posiłek nocny                 | SUMA                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-18 niedziela | Podstawowa Ars Medical D01                                        | Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>kakao 250ml ( <b>BIA</b> )<br>parówka drobiowa na ciepło 60g ( <b>GLU Pszen, MIE, DWU</b> )<br>musztarda 20g ( <b>DWU</b> )<br>sałatka z ogórka zielonego, papryki i zieleniny 70g |                                                                     | Rosół z kaszką manną 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL</b> )<br>sztuka mięsa wieprzowa duszona 130g<br>sos naturalny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>buraczki gotowane 200g<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>pasztet drobiowy zapiekany 60g ( <b>BIA, GLU Pszen, JAJ, SOJ, SEL, GOR</b> )<br>ogórek konserwowy 70g ( <b>GOR</b> ) | kisiel wiśniowy 150g          | <b>Energia [kcal] 2 297,10</b><br><b>Białko ogółem [g] 75,70</b><br><b>Tłuszcz [g] 107,20</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 290,40</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 34,30</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 75,60</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 24,90</b><br><b>Sód [mg] 2 961,80</b> |
|                      | Łatwostawna Ars Medical D02                                       | Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>kakao 250ml ( <b>BIA</b> )<br>pasta jajeczna 60g ( <b>JAJ</b> )<br>sałatka z pomidora 70g                                                                                          |                                                                     | Rosół z kaszką manną 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL</b> )<br>sztuka mięsa wieprzowa duszona 130g<br>sos naturalny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>buraczki gotowane 200g<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>filecik zapiekany 40g<br>pomidor 70g                                                                                 | kisiel wiśniowy 150g          | <b>Energia [kcal] 2 015,00</b><br><b>Białko ogółem [g] 74,20</b><br><b>Tłuszcz [g] 81,20</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 277,70</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 22,40</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 69,80</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 23,80</b><br><b>Sód [mg] 2 041,60</b>  |
|                      | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 | pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>kakao b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>pasta jajeczna 60g ( <b>JAJ</b> )<br>sałatka z ogórka zielonego, papryki i zieleniny 100g                                                                         | Kanapka z masłem, wędliną i ogórkiem 1szt ( <b>BIA, GLU Pszen</b> ) | Rosół czysty 300ml ( <b>SEL</b> )<br>sztuka mięsa wieprzowa duszona 130g<br>sos naturalny 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>buraczki gotowane 200g<br>kompot b/c 250ml<br>gruszka 1 szt   | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>filecik zapiekany 40g<br>pomidor 70g                                                                                                  | owocowa pianka jogurtowa 150g | <b>Energia [kcal] 2 020,20</b><br><b>Białko ogółem [g] 80,20</b><br><b>Tłuszcz [g] 86,60</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 266,70</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 36,00</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 48,70</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 39,90</b><br><b>Sód [mg] 2 298,80</b>  |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                         |                                                                   |  | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                          | 2. śniadanie                                            | Obiad                                                                                                                                     | Kolacja                                                                                                                                                                                                      | Posiłek nocny                                       | SUMA                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-19 poniedziałek | Podstawowa Ars Medical D01                                        |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>szynka drobiowa 40g<br>pomidor 70g<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> ) |                                                         | Zupa pomidorowa z ryżem 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>Łazanki z mięsem i warzywami 350g<br>kompot b/c 250ml                | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka rodzinna 40g ( <b>BIA, SÓJ</b> )<br>sałatka ziemniaczana 70g ( <b>JAJ, SEL</b> ) | twarożek naturalny 100g ( <b>BIA</b> )              | Energia [kcal] 2 276,70<br>Białko ogółem [g] 116,90<br>Tłuszcz [g] 87,00<br>Węglowodany ogółem [g] 274,90<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 32,60<br>suma cukrów prostych [g] 32,80<br>Błonnik pokarmowy [g] 20,90<br>Sód [mg] 2 586,90 |
|                         | Ławostawna Ars Medical D02                                        |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka drobiowa 40g<br>pomidor 70g |                                                         | Zupa pomidorowa z ryżem 300ml ( <b>BIA, GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>Łazanki z mięsem i warzywami 350g<br>kompot b/c 250ml                | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka rodzinna 40g ( <b>BIA, SÓJ</b> )<br>sałatka ziemniaczana 70g ( <b>JAJ, SEL</b> ) | twarożek naturalny 100g ( <b>BIA</b> )              | Energia [kcal] 2 276,70<br>Białko ogółem [g] 116,90<br>Tłuszcz [g] 87,00<br>Węglowodany ogółem [g] 274,90<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 32,60<br>suma cukrów prostych [g] 32,80<br>Błonnik pokarmowy [g] 20,90<br>Sód [mg] 2 586,90 |
|                         | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 |  | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka drobiowa 40g<br>pomidor 70g                                                                                       | kanapka z pastą warzywną 1szt ( <b>BIA, GLU Pszen</b> ) | Zupa pomidorowa z brązowym ryżem 300ml ( <b>BIA, SEL</b> )<br>makaron razowy z mięsem i warzywami 350g ( <b>SEL</b> )<br>kompot b/c 250ml | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka rodzinna 40g ( <b>BIA, SÓJ</b> )<br>sałatka ziemniaczana 70g ( <b>JAJ, SEL</b> )                  | twarożek naturalny 100g ( <b>BIA</b> )<br>kiwi 1szt | Energia [kcal] 2 112,00<br>Białko ogółem [g] 111,40<br>Tłuszcz [g] 87,70<br>Węglowodany ogółem [g] 252,50<br>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 34,90<br>suma cukrów prostych [g] 21,20<br>Błonnik pokarmowy [g] 36,80<br>Sód [mg] 2 584,30 |

Jadłospisy tygodniowe za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-20 KUCHNIA MARTINA

|                   |                                                                   | Śniadanie                                                                                                                                                                                                                                                         | 2. śniadanie                      | Obiad                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kolacja                                                                                                                                                                                                                                               | Posiłek nocny                                              | SUMA                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-10-20 wtorek | Podstawowa Ars Medical D01                                        | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>zupa mleczna z ryżem 300 ml ( <b>BIA</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>paprykarz rybny 70g ( <b>RYB</b> )<br>pomidor 50g<br>mieszanka sałat 30g |                                   | Zupa grochowa z ziemniakami 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>gulasz drobiowy gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos jasny zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>szpinak gotowany 200g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>kompot b/c 250ml         | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>sałatka z ogórka kiszzonego i kapusty pekińskiej 70g<br>mieszanka sałat 30g<br>szynka zielonogórska wieprzowa 40g ( <b>SOJ</b> ) | budyń śmietankowy 150ml ( <b>BIA</b> )                     | <b>Energia [kcal] 2 346,00</b><br><b>Białko ogółem [g] 97,20</b><br><b>Tłuszcz [g] 82,80</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 330,00</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 29,60</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 46,60</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 30,30</b><br><b>Sód [mg] 3 057,10</b> |
|                   | Łatostawna Ars Medical D02                                        | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>paprykarz rybny 70g ( <b>RYB</b> )<br>pomidor 50g<br>mieszanka sałat 30g                                               |                                   | Zupa dyniowa 300ml ( <b>GLU Pszen, JAJ, SEL</b> )<br>gulasz drobiowy gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos jasny zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>szpinak gotowany 200g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>kompot b/c 250ml                        | herbata b/c 250ml<br>Pieczywo mieszane pszenno-żytnie 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka zielonogórska wieprzowa 40g ( <b>SOJ</b> )<br>sałatka z pomidora 70g<br>mieszanka sałat 30g                               | budyń śmietankowy 150ml ( <b>BIA</b> )                     | <b>Energia [kcal] 2 096,20</b><br><b>Białko ogółem [g] 82,90</b><br><b>Tłuszcz [g] 88,90</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 263,70</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 33,00</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 29,60</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 29,70</b><br><b>Sód [mg] 2 448,90</b> |
|                   | Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Ars Medical D03 | kawa z mlekiem b/c 250ml ( <b>BIA</b> )<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>paprykarz rybny 70g ( <b>RYB</b> )<br>pomidor 50g<br>mieszanka sałat 30g                                                                | serek wiejski 100g<br>papryka 50g | Zupa grochowa z ziemniakami 300ml ( <b>GLU Pszen, SEL, GOR</b> )<br>gulasz drobiowy gotowany 130g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>sos jasny zabieleny mlekiem 100ml ( <b>BIA, GLU Pszen</b> )<br>ziemniaki gotowane 250g<br>brokuł gotowany 200g<br>kompot b/c 250ml<br>surówka wielowarzywna 150g | herbata b/c 250ml<br>pieczywo razowe 110g ( <b>GLU Pszen</b> )<br>masło extra 15g ( <b>BIA</b> )<br>szynka zielonogórska wieprzowa 40g ( <b>SOJ</b> )<br>sałatka z ogórka kiszzonego i kapusty pekińskiej 70g<br>mieszanka sałat 30g                  | budyń śmietankowy bez cukru z owocami 150ml ( <b>BIA</b> ) | <b>Energia [kcal] 2 270,40</b><br><b>Białko ogółem [g] 96,90</b><br><b>Tłuszcz [g] 91,10</b><br><b>Węglowodany ogółem [g] 305,60</b><br><b>kw. tłuszcz. nasycone ogółem [g] 31,20</b><br><b>suma cukrów prostych [g] 43,80</b><br><b>Błonnik pokarmowy [g] 43,70</b><br><b>Sód [mg] 3 304,00</b> |

### **Oznaczenia alergenów:**

|           |                                 |
|-----------|---------------------------------|
| BIA       | - Białko mleka krowiego,        |
| GLU       | - Zboża zawierające gluten ,    |
| SKR       | - Skorupiaki i pochodne,        |
| GLU Pszen | - Gluten Pszen,                 |
| JAJ       | - Jaja kurze,                   |
| JAJ       | - Jaja i pochodne,              |
| RYB       | - Ryby i pochodne,              |
| MIE       | - Mięso wołowe,                 |
| MIE       | - Mięso wieprzowe,              |
| OZI       | - Orzeszki ziemne i pochodne,   |
| SOJ       | - Soja i pochodne,              |
| ORZ       | - Orzechy ziemne,               |
| ORZ       | - Orzechy archaidowe,           |
| MLE       | - Mleko i pochodne,             |
| ORZ       | - Orzechy,                      |
| ORZ       | - Orzechy włoskie,              |
| SEL       | - Seler,                        |
| SEL       | - Seler i pochodne,             |
| GOR       | - Gorczyca i pochodne,          |
| DWU       | - Dwutlenek siarki / siarczyny, |
| RYB       | - Ryby,                         |
| SEZ       | - Nasiona sezamu i pochodne,    |
| SO2       | - Dwutlenek siarki, siarczyny,  |
| SKO       | - Skorupiaki,                   |
| MIE       | - Mięczaki,                     |
| ŁUB       | - Łubin i pochodne,             |
| MCK       | - Mięczaki i pochodne,          |
| SOJ       | - Soja,                         |
| ROŚ       | - Rośliny strączkowe,           |
| GOR       | - Gorczyca i produkty pochodne, |
| ZIA       | - Ziarno sezamu,                |
| ŁUB       | - Łubin i produkty pochodne,    |
| ŻYT       | - Żyto,                         |
| KAM       | - Kamut,                        |