

JADŁOSPIS DP LUBIĄŻ 01.09.-10.09.2025

	1 września - poniedziałek	2 września – wtorek	3 września– środa
Śniadanie: Podstawowe/ Mielone/ Łatwostrawne/ Łatwostrawne z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowe (C)/ Wegetariańskie (W)/ Wegańskie (W1) Bez glutenu (B/GL)	Ryż biały na mleku 300ml (7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a, 1d) Mix do smarowania 20g (7) Paszтет z blachy drobiowy 40g (1a,6,9,10)/ Sałatka szwedzka (ogórek konserwowy, cebula) 60g/15g/ Serek śmietankowy 50g (7) Ogórek zielony 60g (OT) Herbata 250ml W i W1: Pasta z zielonego groszku 50g (9) B/GL: Serek śmietankowy 50g (7)	Kasza jaglana na mleku 300ml (7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Ser żółty 20g (7)/ Twarożek 20g (7) (OT) Szynka konserwowa drobiowa 20g (1a,6,7,9,10) Ogórek kiszony 60g/ Dyńa parowana 60g (9) (OT) Roszponka 15g Herbata 250ml W: Ser żółty 20g (7) i Pasta z bobu 30g (9) W1: Miód 25g i Pasta z bobu 30g (9) B/GL: Wędlina bezglutenowa 20g (6,7,9,10)	Płatki owsiane na mleku 300ml (1c,7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Twarożek 20g (7) Szynka drobiowa 20g (1a,6,7,9,10) Ogórek zielony 60g Sałata 15g Herbata 250ml W i W1: Dżem owocowy niskosłodzony 50g
II Śniadanie - cukrzycowe	Kisiel bez cukru 150ml	Paluszki 15g (1a)	Marchewka z hummusem 100g/50g (9)
II Śniadanie - młodzież	Kisiel 150ml	Paluszki 15g (1a)	Chrupki kukurydziane 30g
Obiad: Podstawowy/ Mielone Łatwostrawny/ Łatwostrawny z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowy (C)/ Wegetariański (W)/ Wegański (W1) Bez glutenu (B/GL)	Krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami** 400ml (1a,1b,6,7,9) (włoszczyzna, kasza jęczmienna, ziemniaki) Jajko sadzone 2szt. (3,9) Ziemniaki puree 250g (7) Sałatka z buraczków 150g (9) / Włoszczyzna parowana 150g (9) (OT) Kompot owocowy 250ml W1: Kotlet warzywny 70g (9) B/GL: Krupnik z kaszą jagłą i ziemniakami** 400ml (6,7,9)	Barszcz biały z ziemniakami** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, barszcz biały, ziemniaki) Łazanki z kapustą kiszoną i kielbasą 250g (1a,3,6,7,9,10) (makaron pszenny, kapusta kiszona, kielbasa wieprzowa)/ Sos mięsno-warzywny** 150g (1a,7,9) Makaron pszenny gotowany 250g (1a,3) (OT) Owoc 150g/ Brokuł parowany 150g (9) (OT) Kompot owocowy 250ml W i W1: Łazanki z kapustą kiszoną 300g B/GL: Barszcz biały z ziemniakami** 400ml (6,7,9) Łazanki z kiszoną kapustą na makaronie bezglutenowym 300g (7,9)	Zupa dyniowo-marchewkowa z ziemniakami** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, dynia, marchewka, ziemniaki) Naleśniki z twarogiem i rodzynkami 3 szt. (1a,3,7) Jabłko 150g(9) Kompot owocowy 250ml W1: Knedle ze śliwkami 200g B/GL: Zupa dyniowo-marchewkowa z ziemniakami** 400ml (6,7,9)
Podwieczorek - cukrzycowy	Maślanka naturalna 150ml (7)	Kefir naturalny 150g (7)	Sok warzywny 150g (9)
Podwieczorek - młodzież	Sok owocowy 200ml	Koktajl owocowy na maśle 150ml (7)	Ciasteczka owsiane 25g (1a,3,7)
Kolacja: Podstawowa/ Mielone Łatwostrawna/ Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Polędwica soppoka 40g (1a,6,7,9,10) Papryka 60g/ Pomidor 60g (OT) Sałata lodowa 15g Herbata 250ml W i W1: Pasta z czerwonej fasoli 50g (9) B/GL: Wędlina bezglutenowa 40g (6,7,9,10)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Pasta jajeczna 50g (3,9,10) (jajko, majonez)/ Szynka prasowana z indyka 40g (1a,6,7,9,10) (OT) Pomidor 60g Rukola 15g Herbata 250ml W1: Hummus 50g (9)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Serdelek drobiowy na ciepło 70g (1a,6,7,9,10)/ Musztarda 15g (9,10)/ Kecup 15g (9,10) (OT) Ogórek konserwowy 60g (9,10) Sałata lodowa 15g/ Ogórek zielony 60g Sałata lodowa 15g (OT) Herbata 250ml W i W1: Paszтет sojowy 40g (1a,6,9,10) B/GL: Wędlina bezglutenowa 40g (6,7,9,10)
Posilek nocny: Podstawowa/ Mielone/ Łatwostrawna (L)/ Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Mus owocowy 100g/ Kanaпка z szynką 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), szynka drobiowa 25g (1a,6,7,9,10) (C))	Jogurt owocowy 150g (7)/ Jogurt naturalny 150g (7) (C)	Bulka drożdżowa (1a,6,7,9,10) 100g/ Kanaпка z szynką 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), szynka drobiowa 20g (1a,6,7,9,10) (OT)) Kanaпка z szynką 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), szynka drobiowa 20g (1a,6,7,9,10) (C)) B/GL: Kanaпка z dżemem 50/20g (pieczywo bezglutenowe*50g, dżem niskosłodzony 20g)

*Chleb pszenno- żytni, razowy, graham, bułka wrocławska/** Zupy zabiелane śmietaną 33%/* Potrawy przyrządzane w piecu konwekcyjnym

DLA WEGAN (W1) POTRAWY Z MLEKIEM SĄ PRZYGOTOWYWANE NA BAZIE MLEKA ROŚLINNEGO. PACJENCI NA DZIECI BEZGLUTENOWEJ (B/GL) OTRZYMUJĄ WYŁĄCZNIE PIECZYWO, MAKARONY ORAZ WĘDLINY BEZGLUTENOWE.

SOSY ZABIELANE SĄ MAKĄ ZIEMNIACZANĄ. NIE STOSUJE SIĘ MIESZANEK PRZYPRAW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie, zgodnych z normami żywienia bez uzgodnienia.

JADŁOSPIS DP LUBIĄŻ 01.09.-10.09.2025

	4 września – czwartek	5 września - piątek
Śniadanie: Podstawowe/ Mielone/ Łatwostrawne/ Łatwostrawne z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowe (C)/ Wegetariańskie (W)/ Wegańskie (W1) Bez glutenu (B/GL)	Makron zacierka na mleku 300ml (1a,3,7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Ser żółty 20g (7)/ Serek jogurtowy 20g (7) (OT) Szynka złocista drobiowa 20g (1a,6,7,9,10) Pomidor 60g Herbata 250ml W: Ser żółty 20g (7) i Pasta z kukurydzy 30g (9) W1: Pasta z kukurydzy 50g (9) B/GL: Szynka bezglutenowa 20g (6,7,9,10)	Kasza manna na mleku 300ml (1a,7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Ser fromage smakowy 40g (7)/ Ser fromage naturalny 40g (7) (OT) Ogórek zielony 60g Kawa zbożowa 250ml (1a,1b,7) W1: Miód 25g
II Śniadanie - cukrzycowe	Budyń bez cukru 150g (1a,7)	Paluszki 15g (1a)
II Śniadanie - młodzię	Budyń 150g (1a,7)	Paluszki 15g (1a)
Obiad: Podstawowy/ Mielone Łatwostrawny/ Łatwostrawny z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowy (C)/ Wegetariański (W)/ Wegański (W1) Bez glutenu (B/GL)	Zupa ogórkowa z ziemniakami** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, ogórki kiszzone, ziemniaki)/ Zupa jarzynowa z ziemniakami** 400ml (1a,6,7,9) (OT) (włoszczyzna, mieszanka warzyw, ziemniaki) Gulasz wieprzowy 150g (1a,7,9) Kasza jęczmienna na sypko 250g (1b) Surówka z kapusty czerwonej 150g (9)/ Włoszczyzna parowana 150g (9) (OT) Kompot owocowy 250ml W i W1: Kaszotto z ciecierzycą 300g (1a,7,9) B/GL: Zupa jarzynowa z ziemniakami** 400ml (6,7,9)	Zupa pomidorowa z ryżem** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, ryż biały)/ Zupa brokułowa z ryżem** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, brokuł, ryż biały) (OT) Filet z mintaja panierowany*** 70g (1a,3,4,9) Pulpet rybny** 70g (1a,3,4,9) (OT) Ziemniaki puree 250g (7) Surówka z kapusty kiszzonej 150g (9)/ Dymia parowana 150g (9) (OT) Kompot owocowy 250ml W1: Kotlet z selera 70g (9) B/GL: Zupa pomidorowa z ryżem** 400ml (6,7,9)
Podwieczorek - cukrzycowy	Surówka wielowarzywna 150g (9)	Jogurt naturalny 1szt. (7)
Podwieczorek - młodzię	Owoc 100g	Jogurt naturalny z musli 1szt./60g (1a,1b,1c,7)
Kolacja: Podstawowa/ Mielone Łatwostrawna/ Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Paprykarz domowy 50g (1a,4,6,9) Ogórek zielony 60g Szpinak 15g/ Szynka konserwowa drobiowa 40g (1a,6,7,9,10) Ogórek zielony 60g Szpinak 15g (OT) Herbata 250ml W1: Pasta z zielonego groszku 50g (9) B/GL: Wędlina bezglutenowa 40g (6,7,9,10)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Polędwica drobiowa miodowa 40g (1a,6,7,9,10) Papryka czerwona 60g Warzywa parowane 60g (9) Herbata 250ml W i W1: Paszтет sojowy 40g (1a,6,7,9,10) B/GL: Wędlina bezglutenowa 40g (6,7,9,10)
Posilek nocny: Podstawowa/ Mielone/ Łatwostrawna (L)// Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Rogal z makiem 100g (1a,3,7,8)/ Bułka wieloziarnista 1 szt. (1a,1b,3,7,8) (C) B/GL: Jogurt owocowy (7)	Kanapka z dżemem 50/20g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), dżem owocowy niskosłodzony 20g)/ Kanapka z serem żółtym 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), ser żółty 25g (7)) (C) B/GL: Kanapka z dżemem 50/20g (pieczywo bezglutenowe*50g, dżem niskosłodzony 20g)

*Chleb pszenno- żytni, razowy, graham, bułka wrocławska/** Zupy zabiela ne śmietaną 33%/ ***Potrawy przyrządzane w piecu konwekcyjnym

DLA WEGAN (W1) POTRAWY Z MLEKIEM SĄ PRZYGOTOWYWANE NA BAZIE MLEKA ROŚLINNEGO. PACJENCI NA DİECIE BEZGLUTENOWEJ (B/GL) OTRZYMUJĄ WYŁĄCZNIE PIECZYWO, MAKARONY ORAZ WĘDLINY BEZGLUTENOWE.

SOSY ZABIELANE SĄ MAKĄ ZIEMNIACZANĄ. NIE STOSUJE SIĘ MIESZANEK PRZYPRAW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie, zgodnych z normami żywienia bez uzgodnienia.

JADŁOSPIS DP LUBIĄŻ 01.09.-10.09.2025

	6 września - sobota	7 września - niedziela	8 września - poniedziałek
Śniadanie: Podstawowe/ Mielone/ Łatwostrawne/ Łatwostrawne z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowe (C)/ Wegetariańskie (W)/ Wegańskie (W1) Bez glutenu (B/GL)	Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70g (3,5,7,9,10,11) Ketchup 15g (9,10)/ Szynka konserwowa drobiowa 40g (1a,6,7,9,10) (OT) Pomidor 60g Sałata lodowa 15g Kawa zbożowa 250ml (1a,1b,7)/ Kakao 250ml (1b,1d,7) (II, III) W i W1: Dżem owocowy niskosłodzony 50g	Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Jajko 1szt. (3) Ogórek kiszony 60g Sałata masłowa 15g/ Szynka drobiowa 40g (1a,6,7,9,10) Ogórek zielony 60g Sałata masłowa 15g (OT) Kawa zbożowa 250ml (1a,1b,7)/ Kakao 250ml (1b,1d,7) (II, III) W1: Pasta z białej fasoli 50g (9)	Ryz biały na mleku 300ml (7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a, 1d) Mix do smarowania 20g (7) Paszтет z blachy drobiowy 40g (1a,6,9,10) Sałatka szwedzka (ogórek konserwowy, cebula) 60g/15g/ Serek śmietankowy 50g (7) Ogórek zielony 60g (OT) Herbata 250ml W i W1: Pasta z zielonego groszku 50g (9) B/GL: Serek śmietankowy 50g (7)
II Śniadanie - cukrzycowe	Suchary b/cukru 40g (1a,7)	Kanapka z pasztetem 80g (pieczywo mieszane* 50g (1b,1d), pasztet drobiowy 30g (1a,4,6,9,10))	Kisiel bez cukru 150ml
II Śniadanie - młodzież	Owoc 100g	Kanapka z dżemem 50/20g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), dżem owocowy niskosłodzony 20g)	Kisiel 150ml
Obiad: Podstawowy/ Mielone Łatwostrawny/ Łatwostrawny z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowy (C)/ Wegetariański (W)/ Wegański (W1) Bez glutenu (B/GL)	Zupa jarzynowa z ziemniakami i ciecierzycą** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, mieszanika warzyw, ziemniaki, cieciorka)/ Zupa jarzynowa z ziemniakami i soczewicą** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, mieszanika warzyw, ziemniaki, soczewica) (OT) Knedle ze śliwką 250g Sos jogurtowy 100ml (7) Surówka marchewka z jabłkiem 150g (9) Kompot owocowy 250ml B/GL: Zupa jarzynowa z ziemniakami i ciecierzycą** 400ml (6,7,9)	Rosół drobiowy z makaronem 400ml (1a,3,6,9) (wywar drobiowy, warzywa korzeniowe, makaron pszenny) Kaszanka 1szt. (1a,6,7,9) 100g/ Filet drobiowy parowany 70g*** (9) (OT) Ziemniaki puree 250g (7) Mizeria z jogurtem 150g (7,9) (jogurt naturalny, ogórek zielony)/ Brokuł gotowany 150g (9) (OT) Kompot owocowy 250ml W: Jajko sadzone 2szt. (3,9) W1: Tofu 70g (6,9) B/GL: Rosół drobiowy z makaronem bezglutenowym 400ml (3,6,9), Filet drobiowy parowany 70g (9)	Krupnik z kaszą pęczak i ziemniakami 400ml** (1a,6,7,9) (włoszczyzna, kasza pęczak, ziemniaki) Wątróbka drobiowa w sosie własnym 150g (1,9) Ziemniaki puree 250g (7) Sałatka z buraczków 150g (9)/ Cukinia parowana 150g (OT) Kompot owocowy 250ml W i W1: Kotlet warzywny 70g (9) B/GL: Krupnik z kaszą jaglaną i ziemniakami 400ml (6,7,9)
Podwieczorek - cukrzycowy	Kefir naturalny 150ml (7)	Sok warzywny 150ml (9)	Maślanka naturalna 150ml (7)
Podwieczorek - młodzież	Kasza manna z syropem 150ml (1a,7)	Owoc 100g	Sok owocowy 200ml
Kolacja: Podstawowa/ Mielone Łatwostrawna/ Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Serek śmietankowy 50g (7) Bukiet warzyw parowanych 60g Rukola 15g/ Włoszczyzna parowana 60g (9) Rukola 15g (OT) Herbata 250ml W1: Hummus 50g (9)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Szynka hetmańska 40g (1a,6,7,9,10) Papryka czerwona 60g Roszponka 15g/ Szynka bartnika drobiowa 40g (1a,6,7,9,10) Seler parowany 60g (9) Roszponka 15g (OT) Herbata 250ml W i W1: Pasztet sojowy 40g (1a,6,9,10) B/GL: Wędlina bezglutenowa 40g (6,7,9,10)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Połędwica sopocka 40g (1a,6,7,9,10) Papryka zielona 60g/ Pomidor 60g (OT) Herbata 250ml W i W1: Pasta z czerwonej fasoli 50g (9) B/GL: Wędlina bezglutenowa 40g (6,7,9,10)
Posilek nocny: Podstawowa/ Mielone/ Łatwostrawna (L)// Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Bułka mleczna 100g (1a,3,7,8)/ Bułka grahamka 1 szt. (1a,1b,3,7,8) (C) B/GL: Mus owocowy 100g	Wafelek 25g (1a,7,8)/ Ciasteczka owsiane 25g (1a,3,7) (II,III) Kanapka z serem białym 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), ser biały 25g (7)) (C) B/GL: Jogurt naturalny 150g (7)	Mus owocowy 100g/ Kanapka z szynką 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), szynka drobiowa 25g (1a,6,7,9,10)) (C)

*Chleb pszenno- żytni, razowy, graham, bułka wrocławska/** Zupy zabielaone śmietaną 33%/ ***Potrawy przyrządzane w piecu konwekcyjnym

DLA WEGAN (W1) POTRAWY Z MLEKIEM SĄ PRZYGOTOWYWANE NA BAZIE MLEKA ROŚLINNEGO. PACJENCI NA DZIECIE BEZGLUTENOWEJ (B/GL) OTRZYMUJĄ WYŁĄCZNIE PIECZYWO, MAKARONY ORAZ WĘDLINY BEZGLUTENOWE.

SOSY ZABIELANE SĄ MAKĄ ZIEMNIACZANĄ. NIE STOSUJE SIĘ MIESZANEK PRZYPRAW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie, zgodnych z normami żywienia bez uzgodnienia.

JADŁOSPIS DP LUBIĄŻ 01.09.-10.09.2025

	9 września - wtorek	10 września - środa
Śniadanie: Podstawowe/ Mielone/ Łatwostrawne/ Łatwostrawne z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowe (C)/ Wegetariańskie (W)/ Wegańskie (W1) Bez glutenu (B/GL)	Kasza jaglana na mleku 300ml (7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Ser żółty 20g (7)/ Twarożek 20g (7) (OT) Szynka konserwowa drobiowa 20g (1a,6,7,9,10) Ogórek kiszony 60g/ Dynia parowana 60g (9) (OT) Roszponka 15g Herbata 250ml W: Ser żółty 20g (7) i Pasta z bobu 30g (9) W1: Miód 25g i Pasta z bobu 30g (9) B/GL: Wędlina bezglutenowa 20g (6,7,9,10)	Płatki owsiane na mleku 300ml (1c,7)/ Bulion warzywny 300ml (9) (C) Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Twarożek 20g (7) Szynka drobiowa 20g (1a,6,7,9,10) Ogórek zielony 60g Sałata 15g Herbata 250ml W1: Dżem owocowy niskosłodzony 50g
II Śniadanie - cukrzycowe	Paluszki 15g (1a)	Marchewka z hummusem 100g/50g (9)
II Śniadanie - młodzież	Paluszki 15g (1a)	Chrupki kukurydziane 30g
Obiad: Podstawowy/ Mielone Łatwostrawny/ Łatwostrawny z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowy (C)/ Wegetariański (W)/ Wegański (W1) Bez glutenu (B/GL)	Zupa selerowa z ziemniakami ** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, seler, ziemniaki) Sos boloński 150g (1a,9) (mięso wieprzowe, koncentrat pomidorowy, pomidory)/ Sos mięsno-jarzywny** 150g (1a,7,9) (mięso wieprzowe, włoszczyzna) (OT) Makaron spaghetti z pszenicy durum 250g (1,3) Surówka z kapusty białej z zieleniną 150g (9)/ Dynia parowana 150g (9) (OT) Kompot owocowy 250ml W i W1: Makaron pszenny z sosem warzywnym 350g (9) B/GL: Zupa selerowa z ziemniakami** 400ml (6,7,9)	Zupa kalafiorowa z ziemniakami** 400ml (1a,6,7,9) (włoszczyzna, kalafior, ziemniaki)/ Zupa krem z cukiinii ** 400g (1a,6,7,9) (włoszczyzna, cukinia, ziemniaki) (OT) Bigos z kapusty kiszonej z pomidorami i kielbasą 150g (1a,6,7,9,10) (kapusta kiszona, kielbasa, koncentrat pomidorowy)/ Bitka drobiowa*** w sosie pieczeniowym 70/100g (1a,9) (OT) Ziemniaki puree 250g (7) Surówka wielowarzywna 150g (9)/ Marchew parowana 150g (9) (OT) Kompot owocowy 250ml W i W1: Bigos z kapusty kiszonej 150g (9) B/GL: Bigos z kapusty kiszonej z pomidorami i kielbasą bezglutenową 150g (9)
Podwieczorek - cukrzycowy	Kefir naturalny 150g (7)	Sok warzywny 150g (9)
Podwieczorek - młodzież	Koktajl owocowy na maśle 150ml (7)	Ciasteczka owsiane 25g (1a,3,7)
Kolacja: Podstawowa/ Mielone Łatwostrawna/ Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Pasta jajeczna 50g (3,9,10) (jajko, majonez)/ Szynka prasowana z indyka 40g (1a,6,7,9,10) (OT) Pomidor 60g Rukola 15g Herbata 250ml W1: Hummus 50g (9)	Pieczywo mieszane* 150g (1a,1d) Mix do smarowania 20g (7) Serdelek drobiowy na ciepło 70g (1a,6,7,9,10)/ Musztarda 15g (9,10)/ Ketchup 15g (9,10) (OT) Ogórek konserwowy 60g (9,10) Sałata lodowa 15g/ Ogórek zielony 60g Sałata lodowa 15g (OT) Herbata 250ml W i W1: Pasztet sojowy 40g (1a,6,9,10) B/GL: Wędlina bezglutenowa (6,7,9,10)
Posilek nocny: Podstawowa/ Mielone/ Łatwostrawna (L)// Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (OT)/ Cukrzycowa (C)/ Wegetariańska (W)/ Wegańska (W1) Bez glutenu (B/GL)	Jogurt owocowy 150g (7)/ Jogurt naturalny 150g (7) (C)	Bułka drożdżowa (1a,6,7,9,10) 100g/ Kanapka z szynką 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), szynka drobiowa 20g (1a,6,7,9,10)) (OT) Kanapka z szynką 50/25g (pieczywo mieszane* 50g (1a,1d), szynka drobiowa 20g (1a,6,7,9,10)) (C) B/GL: Kanapka z dżemem 50/20g (pieczywo bezglutenowe*50g, dżem niskosłodzony 20g)

*Chleb pszenno-żytni, razowy, graham, bułka wrocławska/** Zupy zabielenie śmietaną 33%/ ***Potrawy przyrządzane w piecu konwekcyjnym

DLA WEGAN (W1) POTRAWY Z MLEKIEM SĄ PRZYGOTOWYWANE NA BAZIE MLEKA ROŚLINNEGO. PACJENCI NA DIECIE BEZGLUTENOWEJ (B/GL) OTRZYMUJĄ WYŁĄCZNIE PIECZYWO, MAKARONY ORAZ WĘDLINY BEZGLUTENOWE.

SOSY ZABIELANE SĄ MAKĄ ZIEMNIACZANĄ. NIE STOSUJE SIĘ MIESZANEK PRZYPRAW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie, zgodnych z normami żywienia bez uzgodnienia.

JADŁOSPIS DP LUBIĄŻ 01.09.-10.09.2025

*Chleb pszenno- żytni, razowy, graham, bułka wrocławska/** Zupy zabielańskie śmietaną 33%/ ***Potrawy przyrządzane w piecu konwekcyjnym

DLA WEGAN (W1) POTRAWY Z MLEKIEM SĄ PRZYGOTOWYWANE NA BAZIE MLEKA ROŚLINNEGO. PACJENCI NA DİECIE BEZGLUTENOWEJ (B/GL) OTRZYMUJĄ WYŁĄCZNIE PIECZYWO, MAKARONY ORAZ WĘDLINY BEZGLUTENOWE.

SOSY ZABIELANE SĄ MAKĄ ZIEMNIACZANĄ. NIE STOSUJE SIĘ MIESZANEK PRZYPRAW ZAWIERAJĄCYCH GLUTEN Zastrzegamy sobie prawo do zmian w jadłospisie, zgodnych z normami żywienia bez uzgodnienia.