

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

Poniedziałek 30.03.2026			
Śniadanie	II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem ^{1,7} 40g/ 150ml/ 10g/ 40g: Mleko spożywcze 2%⁷ (50%), płatki owsiane¹ (24%), banan (16%), gorzka czekolada</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720 ¹30%, kwas naturalny żytni ¹ (mąka żytnia, woda)₂, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ 10g</p> <p>Szynka delikatesowa^{1,6,9,10,12} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g):pomidor bez skórki 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata truskawkowa z cukrem (250ml):woda 97%herbata truskawkowa 2%, cukier</p>		<p>Krem z cukinii ^{7,9} 300ml z grzankami z chleba graham¹ (30g): Woda, cukinia (30%), marchew (25%), korpus drobiowy (14%), <u>śmietana</u>⁷, pietruszka, <u>seler</u>⁹, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 ¹70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹₂, woda, sól, drożdże</p> <p>Potrąwka z kurczaka z marchewką i cukinią (350g): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (30%), marchew (22%), cukinia (22%), woda, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p>Ryż 200g (232kcal)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem⁷ 120g: marchew (60%), jabłko (30%), jogurt 12% ⁷(8%), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek: Kiwi 1szt</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 ¹70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹₂, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720 ¹30%, kwas naturalny żytni ¹ (mąka żytnia, woda)₂, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Serek homogenizowany naturalny⁷ (opakowanie jednostkowe) (95kcal)</p> <p>Filet z kurczaka^{1,6,9} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (30g)</p> <p>Rzodkiewka tarta (20g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml):woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Sok wielowarzywny 200g (54kcal)</p>

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

Wtorek 31.03.2026			
Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹-70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Pasta z awokado⁷(50g)(92g)</p> <p>Szynka z indyka 30g</p> <p>Pomidor bez skóry (50g)</p> <p>Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%herbata zielona 2%, cukier</p>		<p>Zupa brokułowa^{7,9} (300ml): Woda, brokuł (41%), marchew (23%), korpus drobiowy (17%), śmietana⁷, pietruszka, seler⁹, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pierś z indyka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal): Mięso z piersi indyka bez skóry (70%), cebula, czosnek, mąka pszenna¹, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal): ziemniaki 98%, koperek 2%</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 120g</p> <p>Kisiel truskawkowy do picia 250ml truskawki mrożone (50%), woda (30%), mąka ziemniaczana, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Jabłko pieczone 1 szt.</p>	<p>Buteczki drożdżowe z jabłkami 2 szt: mąka pszenna¹, mleko spożywcze 2%⁷, masło⁷, cukier, drożdże, żółtko jaja³, jabłko, sól</p> <p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹-70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Masło⁷ (10g)</p> <p>Szynka delikatesowa^{1,6,9,10,12} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Jogurt naturalny 150g⁷ (90kcal)</p>

Środa 01.04.2026			
Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>Bułka grahamka¹ (90g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (35g): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Jogurt naturalny z siekanymi orzechami i musem z malin^{1,7} (130g/10g/10g): jogurt naturalny⁷ 80%, mus malinowy 15%, orzechy włoskie⁸ 5%</p> <p>Filet z kurczaka 30g</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Kakao naturalne na mleku 250ml⁷: Mleko spożywcze 2%⁷ (95%), kakao w proszku (4%), cukier brązowy</p>		<p>Zupa koperkowa^{7,9} (300ml) (157 kcal): Woda, ziemniak (21%), marchew (20%), korpus drobiowy(18%), śmietana⁷, pietruszka, seler⁹, por, koper, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Piersi z indyka w sosie pomidorowym (225, w tym 100g mięsa): Mięso z indyka (59%), passata pomidorowa (25%), marchew, olej rzepakowy, natka pietruszki, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki gotowane 200g z ziemniakami gotowanymi 200g z</p> <p>Surówka z selera i jabłka z jogurtem⁷ (120g): seler⁹ (60%), jabłko (30%), jogurt 12%⁷, sól, pieprz</p> <p>Banan Iszt</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Ryba po grecku na zimno^{4,9} 100g</p> <p>Szynka biała^{1,6,9} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek 5% Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%herbata zielona 2%, cukier II Kolacja Mus owocowo warzywny 150g (67kcal)</p>
---	--	--	---

Czwartek 02.04.2026

Śniadanie	II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
-----------	--------------	---------------------	---------------------

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Pasta jajeczna z koperkiem⁷: Jaja kurze gotowane³ (73%), serek śmietankowy⁷(20%), koperek (5%), sól, pieprz</p> <p>Szynka delikatesowa^{1,6,9,10,12} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g): pomidor bez skórki 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml): woda 97%herbata z owoców leśnych 2%, cukier</p>		<p>Pomidor bez skórkiowa zupa z makaronem^{1,7,9} 210ml /90g: Woda, makaron pszenny kokardki¹ (20%), pomidor bez skórki z puszki (30%), korpus drobiowy (14%), marchew (12%), koncentrat pomidor bez skórkiowy, śmietana⁷, pietruszka, seler⁹, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pierś z indyka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa): Mięso z piersi indyka bez skóry (70%), cebula, czosnek, mąka pszenna¹, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Surówka z buraczków z jabłkiem 120g: Burak (66%), jabłko (29%), oliwa (4%), sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Pomarańcza 1szt</p>	<p>Długa zapiekanka¹ (90g) z mozzarellą (30g),ziołami (5g) i pomidorem bez skórki (30g)(160g): bagietka¹ 75%(Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹, pomidor bez skórki⁷%, mozzarella⁷ 7%, zioła, sól, pieprz</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (10g)</p> <p>Szynkówka drobiowa^{1,6,9,10,12} 30g</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml): woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Kefir naturalny 330ml⁷ (122kcal)</p>
---	--	---	--

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

Piątek 03.04.2026			
Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja
<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi^{1,7,8} 40g/150ml/50g/10g: <u>Mleko spożywcze 2%</u>⁷ (56%), banan (28%), <u>kasza manna</u>¹ (11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%)</p> <p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850^{1-70%}, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹₂ woda, sól, drożdże</p> <p>Masło⁷ (10g)</p> <p>Serek z ziołami ⁷ (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%herbata malinowa 2%, cukier</p>		<p>Zupa krem z dyni z grzankami z chleba graham^{1,7} 300ml :Bulion warzywny, dynia (21%), marchew 19%, pietruszka, ziemniak, por, śmietana 12% ⁷, oliwa, sól, pieprz</p> <p>Dorsz w koperku gotowany na parze⁴: Dorsz⁴ (85%), koperk świeży (8%), oliwa z oliwek, mielona słodka, cytryna sok, papryka, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperk świeży 2%</p> <p>Brokuł gotowany 120g (43kcal)</p> <p>Kompot jabłkowo-cynamonowy 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Banan 1 szt</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850^{1-70%}, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹₂ woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda)₂ woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Salatka caprese z oliwkami ⁷ 100g: Pomidor bez skórki (68%), mozzarella⁷ (18%), oliwki zielone/czarne (6%), słonecznik, bazylia, sól, pieprz</p> <p>Pasta z awokado i ricottą ⁷ (30g): awokado (60%), ser ricotta⁷₂(37%), sól, pieprz</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Serek wiejski 150g⁷ (145kcal)</p>

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

Sobota 04.04.2026			
Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja
<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹-70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Twarożek wiosenny podany na sałacie⁷ (30g/10g): Ser twarogowy⁷ (98%), sól, pieprz, sałata</p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka^{3,4,7} 30g: Tuńczyk w sosie własnym⁴ (65%), jaja kurze³(23%), jogurt naturalny⁷, koperek świeży, sól, pieprz</p> <p>Pomidor bez skórki (30g)(3kcal)</p> <p>Rzodkiewka tarta (20g)(3kcal)</p> <p>Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier</p>		<p>Barszcz czerwony zabieleny^{7,9} (300g): Woda, burak (28%), korpus drobiowy (21%), marchew (20%), śmietana⁷ (5%), pietruszka, seler⁹, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pulpety z indyka w sosie koperkowym⁷ (350g): Mięso mielone z indyka (49%), marchew (18%), koper świeży (12%), jogurt naturalny⁷ (10%), płatki owsiane¹, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki gotowane (200g)</p> <p>Surówka z sałatą i pomidorem bez skórki 120g: Sałata (49%), pomidor bez skórki (33%), oliwa z oliwek, miód, sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt.</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹-70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Serek kanapkowy⁷ (30g)</p> <p>Ser twarogowy w plastrach⁷ (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek świeży 5%</p> <p>Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Serek homogenizowany 150g⁷ (117kcal)</p>

Niedziela Wielkanocna 05.04.2026			
Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹. Masło⁷ (20g)</p> <p>Żurek na boczku wędzonym z chrzanem^{1,9} (300 ml)(242 kcal): Woda, żur zakwas¹ (46%), boczek wędzony^{3,6,7,9,10,11} (16%), ziemniaki (14%), marchew, pietruszka, seler⁹, cebula, sól, przyprawy</p> <p>Salatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) podawana na liściu sałaty (10g): Ziemniaki (26%), marchew(19%), pietruszka (14%), jaja kurze gotowane³ (13%), ogórek kiszony, cebula, jabłko, groszek konserwowy, jogurt naturalny⁷ majonez^{3,6,10}, musztarda¹⁰, sól, pieprz</p> <p>Jajko (50g, 1szt) w sosie jogurtowo-koperkowym^{3,4,7} (100g): Jaja kurze gotowane³ (62%), jogurt naturalny⁷ (30%), koperek świeży, sól, pieprz</p> <p>Schab w rozmarynie.^{7,9,10,12} (50g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50) Sernik^{1,7} 120g*</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p>		<p>Botwinka z jajkiem^{3,7,9} 300ml: Woda, botwinka (28%), ziemniaki (18%), korpus drobiowy (14%), marchew (12%), jaja kurze³ (11%), pietruszka, seler⁹, por, śmietana⁷, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Faszzerowana pieczeń z mielonego ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i jajkiem (140g/w tym 100g mięsa): Mięso mielone z łopatki (85%), bulka kajzerka¹, jaja kurze³, pomidor bez skórki suszone, szpinak, czosnek, majeranek, sól, pieprz, olej</p> <p>Sos z białych warzyw 60ml: Pietruszka (54%), seler⁹ (30%), śmietana 12%⁷ oliwa z oliwek, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Buraczki na ciepło 120g: Burak (95%), oliwa (4%), sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wiśniowy 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Jabłko pieczone 1 szt.</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹. Masło⁷ (20g)</p> <p>Pieczone szynka w ziołach^{1,7,9,10,12} (60g)</p> <p>Biała kiełbasa gotowana^{1,7,9,10,12} 100g z chrzanem 10g i czwikłą 10g</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek świeży 5%</p> <p>Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Kefir naturalny 330ml⁷ (122kcal)</p>
--	--	--	---

Poniedziałek Wielkanocny 06.04.2026			
Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja
Chleb graham ¹ (50g): Mąka pszenna		Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z	Chleb graham ¹ (50g): Mąka pszenna

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne; 3 - Jaja i produkty pochodne; 4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe); 6 - Soja i produkty pochodne; 7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>graham typ 1850^{1-70%}, mąka pszenna typ 750^{1 20%}, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750^{1 60%}, mąka żytnia typ 720^{1 30%}, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Szynka gotowana^{1,6,9} (40g) Szynka delikatesowa^{1,6,9,10,12} (40g) Jajko (50g, 1szt) w sosie jogurtowo-koperkowym^{3,4,7} (100g): Jaja kurze gotowane³ (62%), jogurt naturalny⁷ (30%), koperek świeży, sól, pieprz Pomidor bez skórki na liściu sałaty (50g/10g) /D02./ D.Ż./ D05. – pomidor bez skórki bez skórki na liściu sałaty</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p>		<p>z dodatkiem mięsa drobiowego^{1,9} 300ml: Woda, kasza jęczmienna perłowa¹ (33%), mięso z piersi kurczaka bez skóry (18%), marchew (15%), pietruszka (11%), seler⁹, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Udziec z indyka pieczony z sosem pieczeniowym¹ (135g, w tym 100g mięsa): Mięso z uda indyka bez skóry (90%), cebula, czosnek, mąka pszenna¹, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Sałata zielona z tartą rzodkiewką, jogurtem⁷ i koperkiem (120g): Sałata (60%), rzodkiewka 20% jogurt naturalny⁷ (15%), sól, koperek świeży, sól, pieprz Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy Podwieczerek Jabłko pieczone 1 szt.</p>	<p>graham typ 1850^{1-70%}, mąka pszenna typ 750^{1 20%}, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750^{1 60%}, mąka żytnia typ 720^{1 30%}, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g) Biała kiełbasa gotowana^{1,7,9,10,12} 100g z chrzanem 10g i ćwikłą 10g Mięso pieczone^{1,7,9,10,12} (40g) Sałatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) podawana na liściu sałaty (10g): Ziemniaki (26%), marchew(19%), pietruszka (14%), jaja kurze gotowane³ (13%), ogórek kiszony, cebula, jabłko, groszek konserwowy, jogurt naturalny⁷, majonez^{3,6,10}, musztarda¹⁰, sól, pieprz Pomidor bez skórki (50g) Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier II Kolacja Sok pomidor bez skórkiowy 200g (36kcal)</p>
--	--	--	--

Wtorek 07.04.2026

Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczerek	Kolacja / II Kolacja
Chleb graham ¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850^{1-70%}, mąka pszenna		Zupa koperkowa ^{7,9} (300ml) (157 kcal): Woda, ziemniak (21%), marchew (20%),	Kieszonki ze szpinakiem, suszonymi pomidor bez skórkami i fetą ^{1,3,7} 3szt: Ciasto

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne; 3 - Jaja i produkty pochodne; 4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe); 6 - Soja i produkty pochodne; 7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Szynka delikatesowa^{1,6,9,10,12} (30g)</p> <p>Serek homogenizowany o smaku truskawkowym⁷ (opakowanie jednostkowe)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata truskawkowa z cukrem (250ml): woda 97%, herbata truskawkowa 2%, cukier</p>		<p>korpus drobiowy(18%), śmietana⁷, pietruszka, seler⁹, por, koper, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pierś z kurczaka pieczona w ziołach 100g: Mięso z piersi kurczaka bez skóry (90%), oliwa z oliwek, papryka, natka pietruszki, koperek świeży, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Surówka z pomidorów bez skórki z oliwą i bazylią 120g: pomidor bez skórki (60%), sałata (30%), oliwa z oliwek, bazylia, sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Kiwi 1szt</p>	<p>francuskie^{1,3,7} (68%), szpinak (23%), Feta⁷ (45%), pomidor bez skórki suszone w oleju, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz, cukier</p> <p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Masło⁷ (10g)</p> <p>Szynka biała^{1,6,9} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Jogurt naturalny 150g⁷ (90kcal)</p>
--	--	--	---

Środa 08.04.2026

Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja /II Kolacja
-----------	--------------	----------------------	---------------------

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne; 3 - Jaja i produkty pochodne; 4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe); 6 - Soja i produkty pochodne; 7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi^{1,7,8} 40g/150ml/50g/10g: Mleko spożywcze 2%⁷ (56%), banan (28%), kasza manna¹ (11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%)</p> <p>Bułka grahamka¹ (90g): Mąka pszenna graham typ 1850^{1,70%}, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże</p> <p>Masło⁷ (10g)</p> <p>Szynka z indyka 30g^{1,6,9} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%, cukier</p>		<p>Zupa jarzynowa ^{7,9} (300ml): Woda, ziemniak (16%), kalafior (14%), marchew (14%), koncentrat pomidor, korpus drobiowy (12%), pietruszka, seler⁹, por, koperek świeży, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Makaron w sosie pomidorowym i mielonym mięsem drobiowym 350g: Makaron¹ (55%), mięso mielone drobiowe (30%), passata pomidorowa, bulion warzywny (woda (69%), warzywa (marchew, pietruszka, seler⁹, cebula), olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz Surówka z tartej marchewki z nutą pomarańczy i oliwą z oliwek 120g: Marchew (62%), jabłko (30%), sok ze świeżej pomarańczy (4%), oliwa (3%), sól, pieprz Podwieczorek Banana 1szt Kompot jabłkowy 250ml (80kcal): woda, jabłka (40%), cukier brązowy</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850^{1,70%}, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Salatka cesar^{1,7} 100g: Pomidor bez skórki (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa¹, parmezan⁷, cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz</p> <p>Szynka konserwowa ^{7,9,12}30g (25kcal)</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier II Kolacja Serek wiejski 150g⁷ (145kcal)</p>
---	--	--	--

Czwartek 09.04.2026

Śniadanie	II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja
Chleb graham ¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 ^{1,70%} , mąka pszenna		Krem z białych warzyw ^{7,9} (300ml): Bulion warzywny, kalafior (28%), seler	Hot dog w podłużnej bułce ¹ (90g) z ciepłą parówką z indyka ^{1,3,6,7,9,10,11} (1 szt.

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Pasta z makreli^{3,4,7,10}(60g): Makrela wędzona⁴ (50%), ser śmietankowy⁷ (33%), ogórek kiszony (16%), szczypiorek, sól, pieprz Filet z kurczaka^{1,6,9} (30g) Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g):pomidor bez skórki 90%, sałata 10% Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata malinowa 2%, cukier</p>		<p>korzeniowy⁹ (22%), pietruszka, ziemniak, por, śmietana 12%⁷ oliwa, sól, pieprz</p> <p>Gulasz drobiowy^{1,7} (350g, w tym 100g mięsa): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (30%), marchew (22%), cukinia (22%), woda, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p>Kopytka^{1,3} 200g: Ziemniaki (80%), mąka pszenna¹ (19%), sól</p> <p>Surówka z selera i jabłka⁷ (120g): Seler⁹ (70%), jabłko (20%), jogurt naturalny⁷, sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczerek Jabłko pieczone 1 szt.</p>	<p>- 50g) z ketchupem, z pomidorem bez skórki (5/10)(419kcal): Bulka pszenna¹(48%)(Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, <u>drożdże, otręby pszenne¹</u>), <u>parówka z indyka^{1,3,6,7,9,10,11}</u>, pomidor bez skórki, ketchup</p> <p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹, woda, sól, drożdże Masło⁷ (10g)</p> <p>Szynkówka z indyka^{1,7,8,9,10} (30g) Pomidor bez skórki (50g) Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier II Kolacja Kefir naturalny 330ml⁷ (122kcal)</p>
--	--	---	--

Piątek 10.04.2026

Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczerek	Kolacja / II Kolacja
Chleb graham ¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹ , woda, sól,		Zupa kalafiorowo- koperkowa300ml: Woda, kalafior (19%), ziemniak (18%), korpus drobiowy (13%), marchew (12%), śmietana⁷ , pietruszka, seler⁹ ,	Chleb graham ¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)¹ ,

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda)₂, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Jajecznica z pomidor bez skórki^{3,7} (100/20g/5g)(189kcal): Jaja kurze gotowane³ (73%), pomidor bez skórki (20%), masło ekstra⁷ (5%), sól, pieprz</p> <p>Serek z ziołami⁷ (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata mięta z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata mięta 2%, cukier</p>		<p>por, koperek świeży (8%) , ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Dorsz w koperku gotowany na parze⁴: Dorsz⁴ (85%), koperek świeży (8%), oliwa z oliwek, mielona słodka, cytryna sok, papryka, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki gotowane 200g</p> <p>Brokuł gotowany 120g (43kcal)</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Banan 1szt</p>	<p>woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda)₂, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Serek wiejski⁷ (100g) z rzodkiewką (20g)(112kcal): serek wiejski⁷ 90%, rzodkiewka 10%</p> <p>Pasta z awokado⁷(50g)</p> <p>Pomidor bez skórki (30g)</p> <p>Rzodkiewka tarta (20g)</p> <p>Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Mus owocowo warzywny 150g (67kcal)</p>
---	--	--	---

Sobota 11.04.2026

Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja
<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)₂, woda, sól, drożdże</p>		<p>Barszcz czerwony zabieleny^{7,9} (300g): Woda, burak (28%), korpus drobiowy (21%), marchew (20%), śmietana⁷ (5%), pietruszka, seler⁹, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)₂, woda, sól, drożdże</p>

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda)₁, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Salatka ziemniaczana z tuńczykiem i jakiem^{3,4,7} 100g: Ziemniaki (58%), tuńczyk⁴ (20%), jaja kurze³, jogurt naturalny⁷, koperek świeży, sól, pieprz</p> <p>Szynka gotowana^{1,6,9} (30g)</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p>		<p>Udka z kurczaka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa): mięso z ud kurczaka (70%), mąka pszenna¹, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Kasza bulgur¹ 200g (184kcal)</p> <p>Marchew gotowana na gęsto 120g: Marchew(93%), masło⁷ (5%) sól, pieprz</p> <p>Kompot malinowy 250ml (80kcal): woda, maliny (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Pomarańcza 1szt</p>	<p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda)₁, woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Serek z ziołami^{6,9} (30g)</p> <p>Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek świeży 5%</p> <p>Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Jogurt naturalny 150g⁷ (90kcal)</p>
--	--	--	--

Niedziela 12.04.2026

Śniadanie	II Śniadanie	Obiad / Podwieczorek	Kolacja / II Kolacja
<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)₁, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka</p>		<p>Rosół z drobnym makaronem 90g/210ml^{1,3,9} : Woda, korpus drobiowy (46%), makaron¹ (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa³, marchew (12%), pietruszka, seler⁹, por, natka pietruszki, sól, przyprawy</p>	<p>Chleb graham¹ (50g): Mąka pszenna graham typ 1850¹ 70%, mąka pszenna typ 750¹ 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)₁, woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal): Mąka</p>

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne; 3 - Jaja i produkty pochodne; 4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe); 6 - Soja i produkty pochodne; 7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 30.03.-12.04.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: łatwostrawna (D02)

<p>pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia_woda)_woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Jaja gotowane³ 100g (2.szt)</p> <p>Szynka z indyka^{1,6,9} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek 5%</p> <p>Kawa inka na mleku 250ml^{1,7} (200kcal): mleko spożywcze 2%⁷ 95 %, kawa inka 5%</p>		<p>Pałki z kurczaka z cytryna i rozmarynem (110g)</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Brukselka gotowana 120g</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek Jabłko pieczone 1 szt.</p>	<p>pszenna typ 750¹ 60%, mąka żytnia typ 720¹ 30%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia_woda)_woda, sól, drożdże, otręby pszenne¹.</p> <p>Masło⁷ (20g)</p> <p>Twarożek bez szczypioru podany na sałacie⁷ (30g/10g)</p> <p>Filet z kurczaka^{1,6,9} (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja Sok wielowarzywny 200g (54kcal)</p>
--	--	--	---

=

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin