

Menu 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Poniedziałek 27.04.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi 40g/150ml/50g/10g: <b>Mleko spożywcze 2%</b>(56%), banan (28%), <b>kasza manna</b>(11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%) Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, <b>Masło (10g)</b> <b>Wędzonka Krotoszyńska 30g/ D07.</b> – wędzonka 45g Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10% Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) :woda 97%herbata truskawkowa 2%, cukier</p>	<p>Zupa meksykańska z kiełbasą drobiową, kukurydzą i czerwoną fasolą 300ml: Woda, pomidory z puszki (22%), <b>kielbasa drobiowa</b>-(18%), marchew (16%), papryka czerwona (13%), fasola czerwona konserwowa (11%), kukurydza konserwowa (10%), koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, cebula, <b>seler</b>, por, mielona słodka papryka, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Udziec z indyka w sosie własnym (135g, w tym 100g mięsa): Mięso z uda indyka bez skóry (90%), cebula, czosnek, <b>mąka pszenna</b>, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej Kasza gryczana 200g Surówka z sałaty z ogórkiem i rzodkiewką z sosem winegret 120g: Miks sałat (45%), ogórek (25%), rzodkiewka, olej rzepakowy, sok z cytryny, miód, <b>musztarda</b> (woda, <b>gorczyca</b>, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), sól, pieprz Kompot wielowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Pomarańcza 1szt</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, <b>otręby pszenne.</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Serek wiejski (100g) (112kcal)</b> <b>Szynka akademicka(30g)/ D07.</b> – szynka akademicka 45g Ogórek kiszony z porem (40g/10g): ogórek 90%, por 10% Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier <b>II Kolacja</b> <b>Jogurt naturalny 150g</b></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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Wtorek 28.04.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, <b>otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Szynka babuni (30g) (76kcal) /D07.</b> – szynka babuni 45g Pasta z makreli (60g): <b>Makrela wędzona (50%), ser śmietankowy (33%), ogórek kiszony (16%), szczypiorek, sól, pieprz</b> Ogórek (20g) Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g) Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Pomidorowa zupa z makaronem 210ml /90g : Woda, <b>makaron pszenny kokardki (20%)</b>, pomidory z puszki (30%), korpus drobiowy (14%), marchew (12%), koncentrat pomidorowy, <b>śmietana</b>, pietruszka, <b>seler</b>, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Łopatka wieprzowa duszona w sosie pieczeniowym (140g)(232kcal): Łopatka wieprzowa (70%), cebula, czosnek, <b>mąka pszenna</b>, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej Kopytka 200g: Ziemniaki (80%), <b>mąka pszenna (19%)</b>, sól Kapusta na ciepło (120g) (64kcal) (42kcal): Kapusta biała (66%), marchew (29%), oliwa z oliwek (4%), sól, pieprz Kisiel truskawkowy do picia 250ml truskawki mrożone (50%), woda (30%), mąka ziemniaczana, cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Jabłko 1 szt.</p>	<p>Bułeczki drożdżowe z jabłkami 2 szt: <b>mąka pszenna , mleko spożywcze 2%, masło, cukier, drożdże, żółtko jaja</b>, jabłko, sól Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni<sup>1</sup> (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, <b>Masło (10g)</b> <b>Szynka biała (30g) (78kcal) / D07.</b> – szynka biała 45g Pomidor z koperkiem (45g/5g): pomidor 95%, koperk 5% Kakao naturalne na mleku 250ml: <b>Mleko spożywcze 2%(95%)</b>, kakao w proszku (4%), <b>II Kolacja</b> Sok wielowarzywny 200g</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 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

Środa 29.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Bułka grahamka(90g): <b>Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda),</b> woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny (35g): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda),</b> woda, sól, drożdże, <b>otręby pszenne</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p>Jogurt naturalny z siekanymi orzechami i musem z malin (130g/10g/10g): <b>jogurt naturalny 80%</b>, mus malinowy 15%, <b>orzechy włoskie 5%</b></p> <p><b>Pieczeń z karkówki(30g)/ D07.</b> – Pieczeń z karkówki 45g</p> <p>Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Ogórkowa z ziemniakami 300ml: Woda, ogórki kiszzone (24%) (ogórki woda sól, mieszanka przypraw), ziemniak (18%), korpus drobiowy (16%), marchew (12%), <b>śmietana(10%)</b>, pietruszka, <b>seler</b>, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pierogi z mięsem z okrasą 5szt (412kcal): <b>Mąka pszenna(47%)</b>, woda, ziemniaki (32%), mięso mielone łopatki wieprzowej (15%), czosnek, sól, pieprz</p> <p>Banan 1szt</p> <p>Kompot wielowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%),</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda),</b> woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda),</b> woda, sól, drożdże, <b>otręby pszenne.</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p>Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy (40%), sałata (20%), <b>grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa</b>, <b>parmezan</b> cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz</p> <p><b>Szynka dymem wędzona 30g /D07.</b> – szynka 45g</p> <p>Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%herbata zielona 2%, cukier</p> <p><b>II Kolacja</b></p> <p><b>Serek homogenizowany 150g</b></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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Czwartek 30.04.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> Twarożek wiosenny ze szczypiorkiem podany na sałacie (30g/5g/10g): <b>Ser twarogowy (95%), szczypiorek, sól, pieprz</b> <b>Pasta z awokado i ricottą (30g)</b> Ogórek (30g) Rzodkiewka tarta (20g) Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97% herbata z owoców leśnych 2%, cukier</p>	<p>Grochówka (300ml): Woda, ziemniak, groch łuskany (29%) , korpus drobiowy (19%), boczek wędzony, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, por, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Kotlet pożarski (140g/ w tym 100g mięsa z piersi kurczaka): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (85%), <b>bulka wrocławska , bulka tarta, mleko spożywcze 2% , olej rzepakowy, jaja kurze</b> mąka ziemniaczana, natka pietruszki, sól, pieprz Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2% Buraczki na ciepło 120g: Burak (95%), oliwa (4%), sok z cytryny, sól, pieprz Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Gruszka 1 szt.</p>	<p>Hot dog w podłużnej bułce (90g) z ciepłą parówką z indyka (1 szt. - 50g) z ketchupem, ogórkiem konserwowym i cebulką (5/10/10g)(429 kcal): <b>Bulka pszenna(48%)( Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne),_parówka z indyka,_ogórek konserwowy,_cebula, ketchup</b> Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> <b>Masło (10g)</b> <b>Wędzonka Krotoszyńska 30g/ D07.</b> – wędzonka 45g Pomidor (50g) Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier <b>II Kolacja</b> Mus owocowo warzywny 150g</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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Piątek 01.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b></p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p>Jajko (50g, 1szt) w sosie tatarskim <sup>3,7</sup> (100g): <b>Jaja kurze (52%), ogórek konserwowy (21%), śmietana (10%), kapary marynowane (5%), cebula czerwona, majonez, musztarda, sok z cytryny, natka pietruszki, sól, pieprz</b></p> <p><b>Ser Mazdamer (30g) / D07.</b> – ser 45g</p> <p>Pomidor z cebulką (40g/10g): pomidor 90%, cebula 10%</p> <p>Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%herbata malinowa 2%, cukier</p>	<p>Kapuśniak wege (300 ml) (176 kcal): woda, kapusta kiszona (31%), kapusta biała (24%), marchew (15%), bulion warzywny (10%), pietruszka, <b>seler</b>, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Dorsz zapiekany w panierce<sup>1</sup>(115g, w tym 100g ryby): <b>D07.</b> – dorsz 150g/ <b>Dorsz (80%), bulka tarta , jaja kurze , olej rzepakowy, sól, pieprz</b></p> <p>Ziemniaki gotowane 200g</p> <p>Surówka z pora, marchewki i jabłka (120g): Por (44%), marchew (30%), jabłko, oliwa, sól, pieprz</p> <p>Kompot wiśniowy 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p><b>Podwieczorek</b></p> <p>Banan 1 szt</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b></p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p>Salatka jarzynowa 100g (84kcal) podawana na liściu sałaty (10g): Ziemniaki (26%), marchew(19%), pietruszka (14%), <b>jaja kurze gotowane (13%), ogórek kiszony, cebula, jabłko, groszek konserwowy, jogurt naturalny majonez, musztarda, sól, pieprz</b></p> <p><b>Serek kanapkowy (30g)/ D07.</b> – serek kanapkowy 45g</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p><b>II Kolacja</b></p> <p><b>Kefir naturalny 330ml</b></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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Sobota 02.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Kielbaski białe cienkie na ciepło</b> (100g)/ <b>D07.</b> – 120g Chrzan (10g)(8kcal) Feta pokrojona w kostkę z pomidorami 100g: pomidor (50%), <b>feta</b> (35%), oliwa, sól, pieprz Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier</p>	<p>Zupa brokułowa (300ml): Woda, brokuł (41%), marchew (23%), korpus drobiowy (17%), <b>śmietana</b>, pietruszka, <b>seler</b>, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Gulasz wieprzowy (350g, w tym 100g mięsa): Szynka wieprzowa (45%), cukinia (19%), cebula, papryka, koncentrat pomidorowy, <b>mąka pszenna</b>, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2% Surówka z selera i jabłka (120g): <b>Seler</b>(70%), jabłko (20%), <b>jogurt naturalny</b>, sok z cytryny, sól, Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> Gzik z dodatkiem szczypiorku, podany na sałacie: <b>Ser twarogowy półtłusty</b>(68% ) , <b>śmietana 12%</b> (28%), szczypiorek, sól, sałata <b>Szynka konserwowa 30g / D07.</b> – szynka konserwowa 45g Ogórek kiszony z porem (40g/10g): ogórek 90%, por 10% Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2%, cukier <b>II Kolacja</b> <b>Jogurt naturalny 150g</b></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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Niedziela 03.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> Jajecznica ze szczypiorkiem (100/5g): <b>Jaja kurze (89%), masło ekstra (5%), szczypiorek, sól, pieprz</b> <b>Kiełbasa krakowska sucha (30g)/ D07.</b> – kiełbasa krakowska sucha (45g) Pomidor z cebulką (40g/10g): pomidor 90%, cebula 10% Kawa inka na mleku 250ml(200kcal): <b>mleko spożywcze 2% 95 %</b>, kawa inka 5%</p>	<p>Rosół z drobnym makaronem 90g/210ml: Woda, korpus drobiowy (46%), <b>makaron (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa),</b> marchew (12%), pietruszka, <b>seler,</b> por, natka pietruszki, sól, przyprawy Filet z kurczaka panierowany tradycyjnie smażony (120g, w tym 100g mięsa)//<b>D07.</b> – mięso 130g: <b>Mięso z piersi kurczaka (80%), bulka tarta , jaja kurze , olej rzepakowy, sól, pieprz</b> Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2% Fasolka szparagowa z bułką tartą (120g): fasolka szparagowa 90%, <b>bulka tarta 5%</b>, olej, sól, pieprz Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Ser Gouda (30g)/ D07.</b> – ser Gouda 45g <b>Szynka wiejska (30g) / D07.</b> – szynka wiejska 45g Ogórek z koperkiem (45g/5g): ogórek 95%, koperek 5% Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier <b>II Kolacja</b> <b>Serek wiejski 150g</b></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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Poniedziałek 04.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b></p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p><b>Szynka delikatesowa z kurczaka (30g)/ D07.</b> – szynka 45g</p> <p><b>Serek homogenizowany o smaku truskawkowym</b> (opakowanie jednostkowe)</p> <p>Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Barszcz biały z ¼ jajka (12,5g) (300 ml): Woda, <b>zakwas (46%), ziemniaki (14%), kielbasa biała, marchew, jaja gotowane, pietruszka, seler, cebula, sól, przyprawy</b></p> <p>Pieczeń z karkówki w sosie własnym (145g, w tym 100g mięsa): Karkówka wieprzowa (90%), cebula (5%), olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, <b>mąka pszenna, majeranek, sól, pieprz</b></p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal): ziemniaki 98%, koperek 2%</p> <p>Sałatka szwedzka z ogórków konserwowych, papryki cebuli (120g): Ogórek konserwowy55%, papryka czerwona 30%, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy</p> <p><b>Podwieczorek</b></p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b></p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p>Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy (40%), sałata (20%), <b>grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa , parmezan,</b> cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz</p> <p><b>Półdewica sopocka (30g) (42kcal)/ D07.</b> – półdewica 45g</p> <p>Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p> <p><b>II Kolacja</b></p> <p><b>Kefir naturalny 330ml</b></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 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Wtorek 05.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Szynka wiejska (30g) / D07.</b> – szynka wiejska 45g <b>Ser Gouda (30g)/ D07.</b> – ser Gouda 45g Pomidor (50g) Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata truskawkowa 2%, cukier</p>	<p>Barszcz ukraiński (300 ml): Woda, burak (28%), korpus drobiowy (21%), fasola biała (18%), kapusta włoska (9%), marchew (8%), <b>śmietana</b> (5%), pietruszka, <b>seler</b>, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką pieczony w piecu konwekcyjno-parowym (140g w tym 100g mięsa)/ <b>D07.</b> –mięso 130g : Mięso z piersi kurczaka bez skóry (80%), <b>bulka tarta, masło ekstra, jaja kurze, mąka pszenna, natka pietruszki, sól, pieprz, olej rzepakowy</b> Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2% Mix sałat ze słupkami gotowanego buraka i tartą marchewką oraz dresingiem (120g): Miks sałat (39%), burak (28%), marchew 20%, miód, sok z cytryny, oliwa z oliwek, <b>musztarda, sól, pieprz</b> Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Gruszka 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> Ryba po grecku na ciepło 160g: <b>Dorsz</b> (44%), marchew (14%), korzeń pietruszki (12%), <b>seler</b> (9%), koncentrat pomidorowy (7%), por, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, mielona słodka papryka, sól, pieprz <b>Szynka konserwowa 30g / D07.</b> – szynka konserwowa 45g Ogórek kiszony (20g) Papryka kolorowa (30g) Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier <b>II Kolacja</b> Sok pomidorowy 200g (36kcal)</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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Środa 06.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi 40g/150ml/50g/10g: <b>Mleko spożywcze 2%</b>(56%), banan (28%), <b>kasza manna</b>(11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%) Bułka grahamka(90g): <b>Mąka pszenna graham typ 1850 70%</b>, <b>mąka pszenna typ 750 20%</b>, <b>kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże <b>Masło (10g)</b> <b>Szynka babuni (30g) /D07.</b> – szynka babuni 45g Pomidor z cebulką (40g/10g): pomidor 90%, cebula 10% Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%, cukier</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego 300ml: Woda, <b>kasza jęczmienna</b>(33%), mięso z piersi kurczaka bez skóry (18%), marchew (15%), pietruszka (11%), <b>seler</b>, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Filet z indyka w sosie koperkowym 220g : Mięso z piersi indyka bez skóry (70%), <b>śmietana 12%</b>(15%), koper świeży (10%), <b>mąka pszenna</b>, olej rzepakowy, sól, pieprz Kasza gryczana 200g Surówka z pora, jabłka i ogórka kiszzonego (120g): Por (40%), jabłko (30%), ogórek kiszony (25%), oliwa, sól, pieprz Kompot jabłkowy 250ml (80kcal): woda, jabłka (40%), cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%</b>, <b>mąka pszenna typ 750 30%</b>, <b>mąka żytnia typ 720 10%</b>, <b>kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%</b>, <b>mąka żytnia typ 720 30%</b>, <b>kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda)</b>, woda, sól, drożdże, <b>otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Filet z kurczaka (30g) (76kcal) /D07.</b> – filet 45g <b>Serek kanapkowy (30g)/ D07.</b> – serek kanapkowy 45g Ogórek (20g) Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g) Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier <b>II Kolacja</b> <b>Jogurt naturalny 150g</b></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 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Czwartek 07.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> Serek kanapkowy z ziołami (30g)/ <b>D07.</b> – serek 45g <b>Kielbasa żywiecka(30g)/ D07.</b> – kielbasa żywiecka 45g Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10% Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata malinowa 2%, cukier</p>	<p>Zupa jarzynowa z fasolą Jaś 300ml: Bulion warzywny (35%), marchew (15%), ziemniaki (15%), fasola biała Jaś (15%), fasola szparagowa, brukselka, kalafior, pietruszka, <b>seler,</b> sól, pieprz Szyncel wieprzowy z jajkiem sadzonym 135g, w tym 100g mięsa i 30g jaja: Schab wieprzowy (90%), <b>jajko kurze(8%),</b> sól, pieprz, zioła prowansalskie, papryka słodka/ ostra, olej Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperk świeży 2% Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej i warzyw (120g): Kapusta pekińska (51%), papryka czerwona (29%), ogórek (15%), oliwa z oliwek, koperk świeży, sok z cytryny, sól, pieprz Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> <b>Masło (10g)</b> Spaghetti w mięsem wieprzowym 180g (makaron 100g/sos pomidorowy z mięsem 80g): <b>Makaron spaghetti (55%),</b> łopatką wieprzowa mielona (30%), passata pomidorowa, bulion warzywny (woda (69%), warzywa (marchew, pietruszka, <b>seler,</b> cebula), cebula, olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz <b>Szynka biała (30g) (78kcal) / D07.</b> – szynka biała 45g Ogórek kiszony (20g) Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g) Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier <b>II Kolacja</b> Mus owocowo warzywny 150g</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 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

Piątek 08.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem 40g/ 150ml/ 10g/ 40g: <b>Mleko spożywcze 2%</b> (50%), <b>płatki owsiane</b> (24%), banan (16%), gorzka czekolada Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> <b>Masło (10g)</b> <b>Ser Mazdamer (30g) / D07.</b> – ser 45g Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10% Herbata mięta z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata mięta 2%, cukier</p>	<p>Krupnik wegetariański 300ml: Woda, <b>kasza jęczmienna</b> (32%), bulion warzywny (19%), marchew (16%), pietruszka (11%), <b>seler</b>, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Paluszki rybne (115g, w tym 100g ryby): <b>Filet z mintaja</b> (59%), <b>mąka pszenna</b>, skrobia z tapioki, olej rzepakowy, papryka czerwona, sól, pieprz Ziemniaki gotowane 200g Surówka z kiszonej kapusty z marchewką (120g): Kapusta kiszona (66%), marchew (29%), oliwa z oliwek (4%), sól, pieprz Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Banan 1szt</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> Sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym na sałacie 100g: ziemniaki, ogórek konserwowy, <b>jogurt naturalny, majonez</b>, szczypiorek, koperek świeży, sól, pieprz Jajko (50g, 1szt) w sosie wiosennym <sup>3,4,7</sup> (100g): <b>Jaja kurze gotowane</b> (62%), <b>jogurt naturalny (18%),</b> rzodkiewka, <b>majonez</b>, szczypiorek, sól, pieprz Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%, cukier <b>II Kolacja</b> <b>Serek homogenizowany 150g</b></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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Sobota 09.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Szynka gotowana (60g) / D07.</b> – szynka gotowana 75g Pomidor z cebulką (40g/10g): pomidor 90%, cebula 10% Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Zupa jarzynowa (300ml): Woda, ziemniak (16%), cukinia (14%), marchew (14%), <b>śmietana</b>, koncentrat pomidorowy, korpus drobiowy (12%), pietruszka, <b>seler</b>, por, koperek świeży, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Bitki z szynki wieprzowej w sosie własnym (120g, w tym 100g mięsa): / <b>D07.</b> – 130g mięsa : Szynka wieprzowa (90%), <b>mąka pszenna</b> (5%), olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2% Miks sałat z pomidorami i ziarnami słonecznika w sosie winegret (120g): Miks sałat (49%), pomidor (28%), słonecznik, miód, sok z cytryny, oliwa z oliwek, <b>musztarda</b>, sól, pieprz Kompot malinowy 250ml (80kcal): woda, maliny (40%), cukier brązowy <b>Podwieczorek</b> Kiwi 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b> Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne.</b> <b>Masło (20g)</b> <b>Serek wiejski (100g) (112kcal</b> <b>Wędzonka Krotoszyńska 30g/ D07.</b> – wędzonka 45g (39kcal) Ogórek (20g) Rzodkiewka tarta (30g) Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2%, cukier <b>II Kolacja</b> <b>Kefir naturalny 330ml</b></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 27.04.-10.05.2026r.

**Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin**  
Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (D01), wysokobiałkowa (D07)

<b>Niedziela 10.05.2026</b>		
<b>Śniadanie/ II Śniadanie</b>	<b>Obiad/ Podwieczorek</b>	<b>Kolacja/ II Kolacja</b>
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b></p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p>Frankfurterki gotowane (80g)/ <b>D07.</b> – 100g</p> <p>Do wyboru: musztarda 10g (16kcal) i/lub ketchup 10g<sup>1</sup>(10kcal)</p> <p><b>Szynkówka z indyka (30g)/ D07.</b> – szynkówka 45g</p> <p>Pomidor ze szczypiorkiem (45g/5g): pomidor 90%, szczypiorek 10%</p> <p>Kawa inka na mleku 250ml (200kcal): <b>mleko spożywcze 2% 95 %</b>, kawa inka 5%</p>	<p>Rosół z drobnym makaronem 90g/210ml: Woda, korpus drobiowy (46%), <b>makaron (20%)</b> (semolina - mąka makaronowa z <b>pszenicy durum</b>, pasteryzowana <b>masa jajowa</b>), marchew (12%), pietruszka, <b>seler</b>, por, natka pietruszki, sól, przyprawy</p> <p>Udka z kurczaka z chrupiącą skórką pieczone w piecu konwekcyjno-parowym (105g, w tym 100g mięsa) (252 kcal) / <b>D07.</b> – mięso 130g: Mięso z ud kurczaka (90%), oliwa z oliwek (5%), czosnek, sól, pieprz, papryka słodka</p> <p>Puree ziemniaczane z koperkiem 200g: ziemniaki 90%, śmietana 8%, sól, pieprz</p> <p>Surówka z białej kapusty z papryki i koperkiem z oliwą 120g: Kapusta biała (75%), papryka czerwona (15%), koperek świeży, oliwa z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy</p> <p><b>Podwieczorek</b></p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): <b>Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</b></p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): <b>Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</b></p> <p><b>Masło (20g)</b></p> <p><b>Szynka wiejska (30g) / D07.</b> – szynka wiejska 45g</p> <p><b>Serek kanapkowy (30g)/ D07.</b> – serek kanapkowy 45g</p> <p>Ogórek (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p><b>II Kolacja</b></p> <p><b>Jogurt naturalny 150g</b></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