

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: cukrzycowa (D03)

Poniedziałek 27.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem 40g/ 150ml/ 10g/ 40g: Mleko spożywcze 2% (50%), płatki owsiane (24%), banan (16%), gorzka czekolada</p> <p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Masło (10g)</p> <p>Wędzonka Krotoszyńska 30g</p> <p>Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata truskawkowa (250ml) :woda 97%herbata truskawkowa 2%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Rollo z tortilli pełnoziarnistej posmarowanej sosem jogurtowym z kurczakiem i z warzywami (tortilla 60g/ogórek 20g/papryka czerwona 20g/jogurt 20g/mięso z piersi kurczaka 30g: Tortilla pszenna pełnoziarnista (50%), ogórek (15%), papryka czerwona (15%), jogurt naturalny (10%), Feta (8 %), natka pietruszki, sól, pieprz</p> <p>Woda (250 ml)</p>	<p>Zupa meksykańska z kielbasą drobiową, kukurydzą i czerwoną fasolą 300ml: Woda, pomidory z puszki (22%), kielbasa drobiowa-(18%), marchew (16%), papryka czerwona (13%), fasola czerwona konserwowa (11%), kukurydza konserwowa (10%), koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, cebula, seler, por, mielona słodka papryka, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Udziec z indyka w sosie własnym (135g, w tym 100g mięsa): Mięso z uda indyka bez skóry (90%), cebula, czosnek, mąka pszenna, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Kasza gryczana 200g</p> <p>Surówka z sałaty z ogórkiem i rzodkiewką z sosem winegret 120g: Miks sałat (45%), ogórek (25%), rzodkiewka, olej rzepakowy, sok z cytryny, miód, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), sól, pieprz</p> <p>Kompot wielowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%),</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Pomarańcza 1szt</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Serek wiejski (100g) (112kcal)</p> <p>Szynka akademicka(30g)/ D07. – szynka akademicka 45g</p> <p>Ogórek kiszony z porem (40g/10g): ogórek 90%, por 10%</p> <p>Herbata czarna z cytryną (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt naturalny 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: cukrzycowa (D03)

Wtorek 28.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Szynka babuni (30g) (76kcal) /D07. – szynka babuni 45g</p> <p>Pasta z makreli (60g): Makrela wędzona (50%), ser śmietankowy (33%), ogórek kiszony (16%), szczypiorek, sól, pieprz</p> <p>Ogórek (20g)</p> <p>Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Sok pomidorowy 250g, jabłko 1szt</p>	<p>Pomidorowa zupa z makaronem pełnoziarnistym 210ml /90g : Woda, makaron pełnoziarnisty kokardki (20%), pomidory z puszki (30%), korpus drobiowy (14%), marchew (12%), koncentrat pomidorowy, śmietana, pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Łopatka wieprzowa duszona w sosie pieczeniowym (140g)(232kcal): Łopatka wieprzowa (70%), cebula, czosnek, mąka pszenna, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Ziemniaki gotowane 200g</p> <p>Kapusta na ciepło (120g) (64kcal) (42kcal): Kapusta biała (66%), marchew (29%), oliwa z oliwek (4%), sól, pieprz</p> <p>Kisiel truskawkowy do picia 250ml truskawki mrożone (50%), woda (30%), mąka ziemniaczana</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Bułeczki drożdżowe z jabłkami 2 szt na mące pełnoziarnistej: mąka pszenna pełnoziarnista , mleko spożywcze 2%, masło, cukier, drożdże, żółtko jaja, jabłko, sól</p> <p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni¹ (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Masło (10g)</p> <p>Szynka biała (30g) (78kcal) / D07. – szynka biała 45g</p> <p>Pomidor z koperkiem (45g/5g): pomidor 95%, koperek 5%</p> <p>Kakao naturalne na mleku 250ml: Mleko spożywcze 2%(95%), kakao w proszku (4%),</p> <p>II Kolacja</p> <p>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: cukrzycowa (D03)

Środa 29.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Bułka grahamka(90g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb graham (35g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Jogurt naturalny z siekanymi orzechami i musem z malin (130g/10g/10g): jogurt naturalny 80%, mus malinowy 15%, orzechy włoskie 5%</p> <p>Pieczeń z karkówki(30g)/ D07. – 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%,</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło 10g</p> <p>Filet z kurczaka (30g)</p> <p>Sałata i sosem czosnkowo jogurtowym (10g/20g):jogurt naturalny 98%, czosnek</p> <p>Sałata 10g</p> <p>Woda 250ml</p>	<p>Ogórkowa z ziemniakami 300ml: Woda, ogórki kiszzone (24%) (ogórki woda sól, mieszanka przypraw), ziemniak (18%), korpus drobiowy (16%), marchew (12%), śmietana(10%), pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pierogi z mięsem z okrasą 5szt na mące pełnoziarnistej (412kcal): Mąka pszenna pełnoziarnista (47%), woda, ziemniaki (32%), mięso mielone łopatkki 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): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa, parmezan cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz</p> <p>Szynka dymem wędzona 30g /D07. – szynka 45g</p> <p>Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>Serek homogenizowany 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: cukrzycowa (D03)

Czwartek 30.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Twarożek wiosenny ze szczypiorkiem podany na sałacie (30g/5g/10g): Ser twarogowy (95%), szczypiorek, sól, pieprz</p> <p>Pasta z awokado i ricottą (30g)</p> <p>Ogórek (30g)</p> <p>Rzodkiewka tarta (20g)</p> <p>Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%</p> <p>herbata z owoców leśnych 2%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Chleb graham (35g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło 5g</p> <p>Sałatka z sałaty z pomidorem, oliwkami, prażonymi ziarnami słonecznika, dyni i oliwą 100g: sałata 40%, pomidor 30%, oliwki 15%, słonecznik, dynia, oliwa z oliwek</p> <p>Woda 250ml</p>	<p>Grochówka (300ml): Woda, ziemniak, groch łuskany (29%) , korpus drobiowy (19%), boczek wędzony, marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Kotlet pożarski (140g/ w tym 100g mięsa z piersi kurczaka): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (85%), bulka wroclawska , bulka tarta, mleko spożywcze 2% , olej rzepakowy, jaja kurze mąka ziemniaczana, natka pietruszki, sól, pieprz</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</p> <p>Podwieczorek</p> <p>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): 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</p> <p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Masło (10g)</p> <p>Wędzonka Krotoszyńska 30g/ D07. – wędzonka 45g</p> <p>Pomidor (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>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: cukrzycowa (D03)

Piątek 01.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Jajko (50g, 1szt) w sosie tatarskim^{3,7} (100g): Jaja kurze (52%), ogórek konserwowy (21%), śmietana (10%), kapary marynowane (5%), cebula czerwona, majonez, musztarda, sok z cytryny, natka pietruszki, sól, pieprz</p> <p>Ser Mazdamer (30g) / D07. – 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%</p> <p>II Śniadanie,</p> <p>Budyń czekoladowy z musem wiśniowym (200g/20g): Mleko spożywcze 2% (95%), proszek budyniowy o smaku czekoladowym (5%)</p> <p>Woda (250 ml)</p>	<p>Kapuśniak wege (300 ml) (176 kcal): woda, kapusta kiszona (31%), kapusta biała (24%), marchew (15%), bulion warzywny (10%), pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Dorsz zapiekany w panierce¹(115g, w tym 100g ryby): D07. – dorsz 150g/ Dorsz (80%), bulka tarta , jaja kurze , olej rzepakowy, sól, pieprz</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</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Banan 1 szt</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Salatka jarzynowa 100g (84kcal) podawana na liściu sałaty (10g): Ziemniaki (26%), marchew(19%), pietruszka (14%), jaja kurze gotowane (13%), ogórek kiszony, cebula, jabłko, groszek konserwowy, jogurt naturalny majonez, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Serek kanapkowy (30g)/ D07. – serek kanapkowy 45g</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>Kefir naturalny 330ml</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: cukrzycowa (D03)

Sobota 02.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Kielbaski białe cienkie na ciepło (100g)/ D07. – 120g Chrzan (10g)(8kcal) Feta pokrojona w kostkę z pomidorami 100g: pomidor (50%), feta (35%), oliwa, sól, pieprz Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2% II Śniadanie Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (10g) Pasta twarogowa z ziołami 30g: Ser twarogowy (85%), śmietana 12% (7%), koperek świeży, sól, pieprz Rzodkiewka 30g Sałata 10g Woda (250 ml)</p>	<p>Zupa brokułowa (300ml): Woda, brokuł (41%), marchew (23%), korpus drobiowy (17%), śmietana, pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Gulasz wieprzowy (350g, w tym 100g mięsa): Szynka wieprzowa (45%), cukinia (19%), cebula, papryka, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, czosnek, olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2% Surówka z selera i jabłka (120g): Seler(70%), jabłko (20%), jogurt naturalny, sok z cytryny, sól, Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%) Podwieczorek Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Gzik z dodatkiem szczypiorku, podany na sałacie: Ser twarogowy półtłusty(68%) , śmietana 12% (28%), szczypiorek, sól, sałata Szynka konserwowa 30g / D07. – szynka konserwowa 45g Ogórek kiszony z porem (40g/10g): ogórek 90%, por 10% Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2% II Kolacja Jogurt naturalny 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: cukrzycowa (D03)

Niedziela 03.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Jajecznica ze szczypiorkiem (100/5g): Jaja kurze (89%), masło ekstra (5%), szczypiorek, sól, pieprz</p> <p>Kielbasa krakowska sucha (30g)/ D07. – kielbasa krakowska sucha (45g)</p> <p>Pomidor z cebulką (40g/10g): pomidor 90%, cebula 10%</p> <p>Kawa inka na mleku</p> <p>250ml(200kcal): mleko spożywcze 2% 95 %, kawa inka 5%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Koktajl kakaowy z bananem na jogurcie (150g): Jogurt naturalny (55%), banan (40%), kakao</p> <p>Woda (250 ml)</p>	<p>Rosół z drobnym makaronem 90g/210ml: Woda, korpus drobiowy (46%), makaron (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa), marchew (12%), pietruszka, seler, por, natka pietruszki, sól, przyprawy</p> <p>Filet z kurczaka panierowany tradycyjnie smażony (120g, w tym 100g mięsa)//D07. – mięso 130g: Mięso z piersi kurczaka (80%), bulka tarta , jaja kurze , olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Fasolka szparagowa z bułką tartą (120g): fasolka szparagowa 90%, bulka tarta 5%, olej, sól, pieprz</p> <p>Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Ser Gouda (30g)/ D07. – ser Gouda 45g</p> <p>Szynka wiejska (30g) / D07. – szynka wiejska 45g</p> <p>Ogórek z koperkiem (45g/5g): ogórek 95%, koperek 5%</p> <p>Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>Serek wiejski 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: cukrzycowa (D03)

Poniedziałek 04.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Szynka delikatesowa z kurczaka (30g)/ D07. – szynka 45g Serek homogenizowany naturalny (opakowanie jednostkowe) Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10% Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%</p> <p>II Śniadanie Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (10g) Szynka z indyka (30g) Sałata i ogórek (10g/ 20g) Woda 250ml</p>	<p>Barszcz biały z ¼ jajka (12,5g) (300 ml): Woda, zakwas (46%), ziemniaki (14%), kielbasa biała, marchew, jaja gotowane, pietruszka, seler, cebula, sól, przyprawy Pieczeń z karkówki w sosie własnym (145g, w tym 100g mięsa): Karkówka wieprzowa (90%), cebula (5%), olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, mąka pszenna, majeranek, sól, pieprz Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal): ziemniaki 98%, koperek 2% Sałatka szwedzka z ogórków konserwowych, papryki cebuli (120g): Ogórek konserwowy 55%, papryka czerwona 30%, cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz Kompot wielowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%) Podwieczorek Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa , parmezan, cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz Polędwica sopocka (30g) (42kcal)/ D07. – polędwica 45g Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%</p> <p>II Kolacja Kefir naturalny 330ml</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: cukrzycowa (D03)

Wtorek 05.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Szynka wiejska (30g) / D07. – szynka wiejska 45g</p> <p>Ser Gouda (30g)/ D07. – ser Gouda 45g</p> <p>Pomidor (50g)</p> <p>Herbata truskawkowa (250ml) :woda 97%, herbata truskawkowa 2%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Kolorowa sałatka z sałatą 30g, oliwkami 10g, ogórkiem 20g, feta 20g i sosem jogurtowo-koperkowym 20g (100g): sałata 40%, ogórek 30%, feta 15%, oliwki 10%, jogurt naturalny, koperek świeży</p> <p>Chleb graham (35g) : (mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda))</p> <p>Masło (5g)</p> <p>Woda (250 ml)</p>	<p>Barszcz ukraiński (300 ml): Woda, burak (28%), korpus drobiowy (21%), fasola biała (18%), kapusta włoska (9%), marchew (8%), śmietana (5%), pietruszka, seler, por , ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką pieczony w piecu konwekcyjno-parowym (140g w tym 100g mięsa)/ D07. –mięso 130g : Mięso z piersi kurczaka bez skóry (80%), bulka tarta , masło ekstra , jaja kurze , mąka pszenna, natka pietruszki, sól, pieprz, olej rzepakowy</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>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, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Gruszka 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Ryba po grecku na ciepło 160g: Dorsz (44%), marchew (14%), korzeń pietruszki (12%), seler (9%), koncentrat pomidorowy (7%), por, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, mielona słodka papryka, sól, pieprz</p> <p>Szynka konserwowa 30g / D07. – szynka konserwowa 45g</p> <p>Ogórek kiszony (20g)</p> <p>Papryka kolorowa (30g)</p> <p>Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>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: cukrzycowa (D03)

Środa 06.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem 40g/ 150ml/ 10g/ 40g: Mleko spożywcze 2% (50%), płatki owsiane (24%), banan (16%), gorzka czekolada Bułka grahamka(90g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (10g) Szynka babuni (30g) /D07. – 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%</p> <p>II Śniadanie Grillowana kanapka z szynką z indyka (30g), mozzarellą (20g), rukolą (10g) i pomidorem (20g): (mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże) 60%, szynka z indyka 15%, mozzarella 12%, pomidor 10%, rukola Woda (250 ml)</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego 300ml: Woda, kasza jęczmienna (33%), mięso z piersi kurczaka bez skóry (18%), marchew (15%), pietruszka (11%), seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Filet z indyka w sosie koperkowym 220g : Mięso z piersi indyka bez skóry (70%), śmietana 12%(15%), koper świeży (10%), mąka pszenna, 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%) Podwieczorek Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Filet z kurczaka (30g) (76kcal) /D07. – filet 45g Serek kanapkowy (30g)/ D07. – serek kanapkowy 45g Ogórek (20g) Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g) Herbata czarna (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%</p> <p>II Kolacja Jogurt naturalny 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: cukrzycowa (D03)

Czwartek 07.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Serek kanapkowy z ziołami (30g)/ D07. – serek 45g</p> <p>Kielbasa żywiecka(30g)/ D07. – kielbasa żywiecka 45g</p> <p>Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata malinowa 2%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Jogurt naturalny (100g) z dodatkiem prażonego jabłka z cynamonem (30g): jogurt naturalny 70%, jabłko 28%, cynamon mielony 2%</p> <p>Woda 250ml</p>	<p>Zupa jarzynowa z fasolą Jaś 300ml: Bulion warzywny (35%), marchew (15%), ziemniaki (15%), fasola biała Jaś (15%), fasola szparagowa, brukselka, kalafior, pietruszka, seler, sól, pieprz</p> <p>Sznyceł wieprzowy z jajkiem sadzonym 135g, w tym 100g mięsa i 30g jaja: Schab wieprzowy (90%), jajko kurze(8%), sól, pieprz, zioła prowansalskie, papryka słodka/ ostra, olej</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Kolorowa surówka z kapusty pekińskiej i warzyw (120g): Kapusta pekińska (51%), papryka czerwona (29%), ogórek (15%), oliwa z oliwek, koperek świeży, sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%)</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Masło (10g)</p> <p>Spaghetti w mięsem wieprzowym 180g (makaron 100g/sos pomidorowy z mięsem 80g): Makaron spaghetti pełnoziarnisty (55%), łopatka wieprzowa mielona (30%), passata pomidorowa, bulion warzywny (woda (69%), warzywa (marchew, pietruszka, seler, cebula), cebula, olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz</p> <p>Szynka biała (30g) (78kcal) / D07. – szynka biała 45g</p> <p>Ogórek kiszony (20g)</p> <p>Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g)</p> <p>Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>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: cukrzycowa (D03)

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: Mleko spożywcze 2% (50%), płatki owsiane (24%), banan (16%), gorzka czekolada</p> <p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Masło (10g)</p> <p>Ser Mazdamer (30g) / D07. – ser 45g</p> <p>Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata mięta z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata mięta 2%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Rollo z tortilli pełnoziarnistej posmarowanej sosem jogurtowym z Fetą i z warzywami (tortilla 60g/ogórek 20g/papryka czerwona 20g/jogurt 20g/Feta 30g: Tortilla pszenna pełnoziarnista (50%), ogórek (15%), papryka czerwona (15%), jogurt naturalny (10%) ,Feta (8 %), natka pietruszki, sól, pieprz Woda (250 ml)</p>	<p>Krupnik wegetariański 300ml: Woda, kasza jęczmienna (32%), bulion warzywny (19%), marchew (16%), pietruszka (11%), seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Paluszkii rybne (115g, w tym 100g ryby): Filet z mintaja (59%), mąka pszenna _skrobia z tapioki, olej rzepakowy, papryka czerwona, _ sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki gotowane 200g</p> <p>Surówka z kiszzonej kapusty z marchewką (120g): Kapusta kiszona (66%), marchew (29%), oliwa z oliwek (4%), sól, pieprz</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%)</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Banan 1szt</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym na sałacie 100g: ziemniaki, ogórek konserwowy, jogurt naturalny, majonez, szczypiorek, koperek świeży, sól, pieprz</p> <p>Jajko (50g, 1szt) w sosie wiosennym ^{3,4,7} (100g): Jaja kurze gotowane (62%), jogurt naturalny (18%), rzodkiewka, majonez, szczypiorek, sól, pieprz</p> <p>Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>Serek homogenizowany 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: cukrzycowa (D03)

Sobota 09.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Szynka gotowana (60g) / D07. – szynka gotowana 75g Pomidor z cebulką (40g/10g): pomidor 90%, cebula 10% Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2% II Śniadanie Serek homogenizowany naturalny (opakowanie jednostkowe) (95kcal) Chleb graham (35g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (5g) Sałata i ogórek (10g/20g) Woda (250 ml)</p>	<p>Zupa jarzynowa (300ml): Woda, ziemniak (16%), cukinia (14%), marchew (14%), śmietana, koncentrat pomidorowy, korpus drobiowy (12%), pietruszka, seler, por, koperek świeży, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Bitki z szynki wieprzowej w sosie własnym (120g, w tym 100g mięsa): / D07. – 130g mięsa : Szynka wieprzowa (90%), mąka pszenna (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, musztarda, sól, pieprz Kompot malinowy 250ml (80kcal): woda, maliny (40%), Podwieczorek Kiwi 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Serek wiejski (100g) (112kcal Wędzonka Krotoszyńska 30g/ D07. – wędzonka 45g (39kcal) Ogórek (20g) Rzodkiewka tarta (30g) Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2% II Kolacja Kefir naturalny 330ml</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: cukrzycowa (D03)

Niedziela 10.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Frankfurterki gotowane (80g)/ D07. – 100g</p> <p>Do wyboru: musztarda 10g (16kcal) i/lub ketchup 10g¹(10kcal)</p> <p>Szynkówka z indyka (30g)/ D07. – szynkówka 45g</p> <p>Pomidor ze szczypiorkiem (45g/5g): pomidor 90%, szczypiorek 10%</p> <p>Kawa inka na mleku 250ml (200kcal): mleko spożywcze 2% 95 %, kawa inka 5%</p> <p>II Śniadanie</p> <p>Koktajl z mrożonymi malinami (100g) i bananem (60g) na jogurcie (150g): Jogurt naturalny (50%), maliny mrożone (31%), banan (18%)</p> <p>Woda (250 ml)</p>	<p>Rosół z drobnym makaronem 90g/210ml: Woda, korpus drobiowy (46%), makaron (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa), marchew (12%), pietruszka, seler, 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) / D07. – mięso 130g: Mięso z ud kurczaka (90%), oliwa z oliwek (5%), czosnek, sól, pieprz, papryka słodka</p> <p>Ziemniaki gotowane 200g</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%)</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Szynka wiejska (30g) / D07. – szynka wiejska 45g</p> <p>Serek kanapkowy (30g)/ D07. – serek kanapkowy 45g</p> <p>Ogórek (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt naturalny 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