

Menu 27.04.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PĄPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa pąpkowata

Poniedziałek 27.04.2026

Śniadanie

Kasza manna na mleku z bananem i mielonym siemieniem lnianym^{11,7,8} 40g/150ml/50g/10g (423 kcal)
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Wędzonka Krotoszyńska^{1,6,7,9,10,11} 30g (26kcal)/
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa kalafiorowa^{7,9} (300ml) (157 kcal) zmiksowana
Udziec z indyka w sosie własnym¹ (135g, w tym 100g mięsa) (191 kcal) rozdrobniony
Kasza bulgur¹ 200g (166kcal)
Miks gotowanych warzyw 120g (marchew/seler/dynia)
Kompot wielowocowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Pomarańcza 1szt

Kolacja

Serek wiejski⁷ (150g) ze szczypiorkiem (5g)
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Tarta rzodkiewka (50g)
Filet z kurczaka 30g
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPŁYNNNA, PAPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Wtorek 28.04.2026

Śniadanie

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pasta twarogowa z tuńczykiem 30g
Szynek drobiowy 30g
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Pomidorowa zupa z ryżem^{7,9} 210ml /90g (180kcal) zmiksowana
Udka z kurczaka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal)
Ziemniaki gotowane 200g (154kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kisiel truskawkowy do picia 250ml (89kcal)

Kolacja

Kasza jaglana (200g) z musem z prażonych jabłek z cynamonem (100g)
Kakao naturalne na mleku 250ml⁷ (154kcal)

Miedzy posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Środa 29.04.2026

Śniadanie

Koktajl na gęsto z malinami mrożonymi (50g) i bananem (60g) na jogurcie (150g) zmiksowany z płatkami owsianymi 20g i mielonym siemieniem lnianym (10g) (220kcal)
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka z indyka 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krem z białych warzyw^{7,9}(300ml) (125 kcal)
Pierś z kurczaka w sosie szpinakowym⁷ (100g/80g) rozdrobniona
Ryż 200g
Fasolka szparagowa 120g (78kcal)
Kompot wielowocowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Salatka ziemniaczana z szynką z indyka i jakiem^{3,4,7} 100g rozdrobniona
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka delikatesowa 30g
Herbata zielona z cukrem (250ml) (15 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Czwartek 30.04.2026

Śniadanie

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem⁷ 100g/20g/5g/30g (188 kcal)
Tarta rzodkiewka (50g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Miód (25g)(79kcal)
Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa koperkowa^{7,9} (300ml) (157 kcal)
Kotlet pożarski (140g/ w tym 100g mięsa z piersi kurczaka) (221kcal) rozdrobniony
Ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)
Buraczki na ciepło 120g (100 kcal)
Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Jabłko pieczone 1 szt.

Kolacja

Klopsiki z indyka zapiekane z duszonymi warzywami⁹ 160g (211kcal) (klopsiki 80g/warzywa 80g)
podawane z kaszą bulgur 200g
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Piątek 01.05.2026

Śniadanie

Jajko (50g, 1szt) w sosie koperkowym⁷
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Serek z ziołami ⁷ (30g)(72kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krem z cukinii ^{7,9} 300ml (148kcal) z kaszą manną¹ (30g)
Dorsz w koperku gotowany na parze⁴
Ziemniaki gotowane 200g
Brokuł gotowany 120g (43kcal)
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Banan 1szt

Kolacja

Salatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Serek kanapkowy⁷ (45g)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA

D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Sobota 02.05.2026

Śniadanie

Kakaowy koktajl na gęsto z kakao (5g) i bananem (120g) na jogurcie (150g) zmiksowany z płatkami owsianymi 20g i mielonym siemieniem lnianym (10g) (220kcal) podany z musem z malin (20g)
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka gotowana 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata zielona z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa brokułowa^{7,9} (300ml) (157 kcal) zmiksowana
Gulasz drobiowy^{1,7} 350g
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Miks gotowanych warzyw 120g (marchew/cukinia/kalafior)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem⁷ 100g/20g/5g/30g (188 kcal)
Tarta rzodkiewka (50g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka konserwowa^{7,9,12} 30g (25kcal)
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata z rumianku z cukrem (250ml) (15 kcal)

Miedzy posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA

D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Niedziela 03.05.2026

Śniadanie

Jajecznica³ na parze z 2 jaj (100g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)
Szynka delikatesowa^{1,6,9} (30g)
Kawa inka na mleku 250ml^{1,7} (200kcal)

Obiad

Rosół z kaszą manna^{1,9} zmiksowany 350ml (224 kcal)
Filet z kurczaka w ziołach na parze (150g)
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Fasolka szparagowa 120g (78kcal)
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Ser twarogowy w plastrach⁷ (30g)
Szynekówka z indyka 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata zielona z cukrem (250ml) (15 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Poniedziałek 04.05.2026

Śniadanie

Ryż na mleku⁷(50g/200 ml) z serkiem homogenizowanym o smaku truskawkowym⁷ (50g) z musem z banana (50g)
Chleb pszenny¹ , namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka delikatesowa z kurczaka ^{1,6,9} (30g) (33kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa kalafiorowa ^{7,9} (300ml) (157 kcal) zmiksowana
Pierś z indyka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal)
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Szpinak duszony (120g)(59kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Salatka z kaszy bulgur 100g z tuńczykiem (50g) i gotowaną cukinią (50g) z oliwą z oliwek
Chleb pszenny¹ , namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Filet z kurczaka 30g
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPŁYNNA, PĄPKOWATA

D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa pąpkowata

Wtorek 05.05.2026

Śniadanie

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Szynka z indyka 30g
Twarożek⁷ (30g)(72kcal)
Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Barszcz czerwony zabieleny^{7,9} (300g)(219kcal)
Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką pieczony w piecu konwekcyjno-parowym^{1,3,7}(140g w tym 100g mięsa)(250kcal) rozdrobniony
Ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Jabłko pieczone 1 szt.

Kolacja

Ryba po grecku^{4,9} 160g (234kcal) (ryba 80g/warzywa 80g)rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka konserwowa^{7,9,12}30g (25kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Miedzy posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PĄPKOWATA

D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa pąpkowata

Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Środa 06.05.2026

Śniadanie

Kasza manna na mleku z bananem i mielonym siemieniem lnianym^{11,7,8} 40g/150ml/50g/10g (423 kcal)

Bagietka (50g) namoczona

Masło 5g⁷ (72kcal)

Szynka delikatesowa^{6,9} (30g)

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego^{1,9} 300ml (234 kcal) zmiksowana

Filet z indyka w sosie koperkowym^{1,7} 220g rozdrobniony

Kasza bulgur¹ 200g (166kcal)

Kalafior gotowany 120g (43kcal)

Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)

Masło 10g⁷ (144kcal)

Filet z kurczaka (30g)

Serek kanapkowy⁷ (30g)/

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Czwartek 07.05.2026

Śniadanie

Jogurt naturalny (100g)(60kcal) z dodatkiem prażonego jabłka z cynamonem (30g)(15kcal)/

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)

Masło 10g⁷ (144kcal)

Szynka delikatesowa 30g

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Herbata malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Lekka zupa jarzynowa ^{7,9} (300ml) (125 kcal)

Sznyceł wieprzowy z jajkiem sadzonym ³ 135g, w tym 100g mięsa i 30g jaja (215kcal) rozdrobniony

Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)

Buraczki na ciepło 120g (100 kcal)

Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Ryż w mięsem wieprzowym 180g (Ryż 100g/sos pomidorowy z mięsem 80g)

Chleb pszenny¹, namoczony (50g)

Masło 5g⁷ (72kcal)

Szynka biała ^{1,6,9} (30g) (78kcal)

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPLYNNA, PAPKOWATA
D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Herbata zielona z cukrem (250ml) (15 kcal)

Piątek 08.05.2026

Śniadanie

Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem ^{1,7} 40g/ 150ml/ 10g/
40g/(313kcal)

Bagietka (50g) namoczona

Masło 5g⁷ (72kcal)

Serek z ziołami ⁷ (30g)(72kcal)

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Herbata mięta z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krupnik wegetariański^{1,9} 300ml

Dorsz w koperku gotowany na parze⁴

Ziemniaki gotowane 200g

Brokuł gotowany 120g (43kcal)

Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Banan 1szt

Kolacja

Salatka ziemniaczana z tuńczykiem i jakiem ^{3,4,7} 100g

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)

Masło 10g⁷ (144kcal)

Jajko (50g, 1szt) w sosie wiosennym bez majonezu ^{3,7} (100g)(203kcal)

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Miedzy posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPŁYNNNA, PAPPKOWATA

D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) (15 kcal)

Sobota 09.05.2026

Śniadanie

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)

Masło 10g⁷ (144kcal)

Szynka gotowana^{1,6,9} (60g) (156kcal)

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa jarzynowa^{7,9} (300ml) (125 kcal)

Sznyce z indyka w sosie własnym 100g rozdrobnione

Ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)

Miks gotowanych warzyw 120g (marchew/cukinia/dynia)

Kompot malinowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Kiwi 1 szt.

Kolacja

Serek wiejski⁷ (150g) ze szczypiorkiem (5g)

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)

Między posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPŁYNNA, PĄPKOWATA

D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa pąpkowata

Masło⁷ 10g
Tarta rzodkiewka (50g)
Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)
Herbata z rumianku z cukrem (250ml) (15 kcal)

Niedziela 10.05.2026

Śniadanie

Jajecznica³ na parze z 2 jaj (100g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Szynkówka z indyka^{1,7,8,9,10} (30g)(45 kcal)
Kawa inka na mleku 250ml^{1,7} (200kcal)

Obiad

Rosół z kaszą manna^{1,9} zmiksowany 350ml (224 kcal)
Udka z kurczaka z chrupiącą skórką pieczone w piecu konwekcyjno-parowym (105g, w tym 100g mięsa) (252 kcal) rozdrobnione
Puree ziemniaczane z koperkiem 200g (184kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

Miedzy posiłkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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.-10.05.2026

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin SPECJALISTYCZNA DIETA KLINICZNA – PÓLPŁYNNNA, PAPPKOWATA

D.P.WB. – dieta bogatobiałkowa papkowata

Szynka delikatesowa 30g

Serek kanapkowy⁷ (30g)

Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Miedzy posilkami są dostępne produkty m.in. pieczywo, masło, dżem, wędlina, ser, woda.

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