

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

Poniedziałek 27.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi 40g/150ml/50g/10g: Mleko owsiane (56%), banan (28%), kasza manna(11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%)</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 z cukrem (250ml) :woda 97%herbata truskawkowa 2%, cukier</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 wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy</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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne.</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Jogurt sojowy 100g</p> <p>Szynka akademicka(30g)</p> <p>Ogórek kiszony z porem (40g/10g): ogórek 90%, por 10%</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

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, Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Szynka babuni (30g) (76kcal) Pasta z makreli (60g): Makrela wędzona (50%), ser wegański (33%), ogórek kiszony (16%), szczypiorek, sól, pieprz 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, makaron pszenny kokardki (20%), pomidory z puszki (30%), korpus drobiowy (14%), marchew (12%), koncentrat pomidorowy, śmietana sojowa, pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Łopatka wieprzowa duszona w sosie pieczeniowym (140g)(232kcal): Łopatka wieprzowa (70%), cebula, czosnek, mąka pszenna, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej Kopytka 200g: Ziemiaki (80%), mąka pszenna (19%), 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 Podwieczorek Jabłko 1 szt.</p>	<p>Bułeczki drożdżowe z jabłkami 2 szt: mąka pszenna , mleko owsiane, masło, cukier, drożdże, żółtko jaja, jabłko, sól 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, Masło (10g) Szynka biała (30g) (78kcal) Pomidor z koperkiem (45g/5g): pomidor 95%, koperk 5% Kakao naturalne na mleku 250ml: Mleko owsiane (95%), kakao w proszku (4%), II Kolacja 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: bezmleczna (ML)

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 pszenny (35g): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Jogurt wegański z siekanymi orzechami i musem z malin (130g/10g/10g): jogurt wegański 80%, mus malinowy 15%, orzechy włoskie 5%</p> <p>Pieczeń z karkówki(30g)</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%), śmietana sojowa(10%), pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pierogi z mięsem z okrasą 5szt (412kcal): Mąka pszenna(47%), 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): 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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne.</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa , ser wegański, cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz</p> <p>Szynka dymem wędzona 30g</p> <p>Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%herbata zielona 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

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, Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Ser wegański ze szczypiorkiem podany na sałacie (30g/5g/10g): Ser wegański (95%), szczypiorek, sól, pieprz Pasta z awokado i serem wegańskim (30g) 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, seler, 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%), bulka wrocławska , bulka tarta, mleko owsiane 2% , olej rzepakowy, jaja kurze 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 Podwieczorek 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 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) Wędzonka Krotoszyńska 30g Pomidor (50g) Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier II Kolacja 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: bezmleczna (ML)

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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Jajko (50g, 1szt) w sosie tatarskim ^{3,7} (100g): Jaja kurze (52%), ogórek konserwowy (21%), śmietana sojowa (10%), kapary marynowane (5%), cebula czerwona, majonez sojowy, musztarda, sok z cytryny, natka pietruszki, sól, pieprz</p> <p>Ser wegański (30g)</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, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Dorsz zapiekany w panierce¹(115g, w tym 100g ryby): / Dorsz (80%), bułka 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, cukier brązowy</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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</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 wegański majonez, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Ser wegański (30g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Kielbaski białe cienkie na ciepło (100g) Chrzan (10g)(8kcal) Tofu pokrojone w kostkę z pomidorami 100g: pomidor (50%), Tofu (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%), śmietana sojowa, 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 wegański, sok z cytryny, sól, Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy 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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Ser wegański z dodatkiem szczypiorku, podany na sałacie: Ser wegański (68%), śmietana sojowa(28%), szczypiorek, sól, sałata Szynka konserwowa 30g Ogórek kiszony z porem (40g/10g): ogórek 90%, por 10% Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2%, cukier II Kolacja Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

Niedziela 03.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Jajecznica ze szczypiorkiem (100/5g): Jaja kurze (89%), olej rzepakowy (5%), szczypiorek, sól, pieprz Kielbasa krakowska sucha (30g) Pomidor z cebulką (40g/10g): pomidor 90%, cebula 10% Kawa inka na mleku 250ml(200kcal): mleko owsiane 95 %, kawa inka 5%	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 Filet z kurczaka panierowany tradycyjnie smażony (120g, w tym 100g mięsa): Mięso z piersi kurczaka (80%), bulka tarta , jaja kurze , olej rzepakowy, sól, pieprz Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperk świeży 2% Fasolka szparagowa z bułką tartą (120g): fasolka szparagowa 90%, bulka tarta 5%, olej, sól, pieprz Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy Podwieczorek Jabłko 1 szt.	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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Ser wegański (30g) Szynka wiejska (30g) Ogórek z koperkiem (45g/5g): ogórek 95%, koperk 5% Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier II Kolacja Jogurt wegański 150g

-

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: bezmleczna (ML)

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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Szynka delikatesowa z kurczaka (30g) Jogurt sojowy 100g Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10% Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</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 wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy 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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa , ser wegański, cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz Polędwica sopocka (30g) Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier II Kolacja Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

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, Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Szynka wiejska (30g) Ser wegański (30g) 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%), śmietana sojowa (5%), pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką pieczony w piecu konwekcyjno-parowym (140g w tym 100g mięsa): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (80%), bulka tarta, masło ekstra, jaja kurze, mąka pszenna, natka pietruszki, sól, pieprz, olej rzepakowy 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, musztarda, sól, pieprz Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy Podwieczorek 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, Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) 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 Szynka konserwowa 30g Ogórek kiszony (20g) Papryka kolorowa (30g) Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier II Kolacja 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: bezmleczna (ML)

Środa 06.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi 40g/150ml/50g/10g: Mleko owsiane(56%), banan (28%), kasza manna(11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%) Bułka grahamka(90g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwask naturalny żytni(mąka żytnia_woda), woda, sól, drożdże Masło (10g) Szynka babuni (30g) 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, 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 sojowa_(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%), cukier brązowy Podwieczorek Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb pełnoziarnisty (50g): Mąka orkiszowa typ 1850 40%, mąka pszenna typ 750 30%, mąka żytnia typ 720 10%, kwask naturalny żytni (mąka żytnia_woda), woda, sól, drożdże, Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwask naturalny żytni (mąka żytnia_woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Filet z kurczaka (30g) Serek wegański (30g) Ogórek (20g) Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g) Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier II Kolacja Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

Czwartek 07.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Serek wegański (30g) Kielbasa żywiecka(30g) Pomidor na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10% Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata malinowa 2%, cukier	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 Szyncel 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 Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2% 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 Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy Podwieczorek Jabłko 1 szt.	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) Spaghetti w mięsem wieprzowym 180g (makaron 100g/sos pomidorowy z mięsem 80g): Makaron spaghetti (55%), łopatką wieprzową mieloną (30%), passata pomidorowa, bulion warzywny (woda (69%), warzywa (marchew, pietruszka, seler, cebula), cebula, olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz Szynka biała (30g) Ogórek kiszony (20g) Kolorowa papryka pokrojona w paski (30g) Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier II Kolacja Mus owocowo warzywny 150g

-

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: bezmleczna (ML)

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 owsiane (50%), płatki owsiane (24%), banan (16%), gorzka czekolada 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) Ser wegański (30g) 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, kasza jęczmienna (32%), bulion warzywny (19%), marchew (16%), pietruszka (11%), seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Paluszki rybne (115g, w tym 100g ryby): Filet z mintaja (59%), mąka pszenna, 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 Podwieczorek 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, Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym na sałacie 100g: ziemniaki, ogórek konserwowy, jogurt wegański, majonez wegański, szczypiorek, koperek świeży, sól, pieprz Jajko (50g, 1szt) w sosie wiosennym (100g): Jaja kurze gotowane (62%), jogurt wegański (18%), rzodkiewka, majonez, szczypiorek, sól, pieprz Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%, cukier II Kolacja Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne Masło (20g) Szynka gotowana (60g) 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%), śmietana sojowa, 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): 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%), cukier brązowy 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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. Masło (20g) Jogurt sojowy 100g Wędzonka Krotoszyńska 30g Ogórek (20g) Rzodkiewka tarta (30g) Herbata rumianek (250ml): woda 97%, rumianek 2%, cukier II Kolacja Jogurt wegański 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: bezmleczna (ML)

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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Frankfurterki gotowane (80g)</p> <p>Do wyboru: musztarda 10g (16kcal) i/lub ketchup 10g¹(10kcal)</p> <p>Szynkówka z indyka (30g)</p> <p>Pomidor ze szczypiorkiem (45g/5g): pomidor 90%, szczypiorek 10%</p> <p>Kawa inka na mleku 250ml (200kcal): mleko owsiane 95 % , kawa inka 5%</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) :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>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 pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Szynka wiejska (30g)</p> <p>Serek wegański (30g)</p> <p>Ogórek (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt wegański 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