

Menu 20.07-02.08.2026

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

Poniedziałek 20.07.2026

Śniadanie

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem⁷ 100g/20g/5g/30g (188 kcal)
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) (15 kcal) / **D03./D05. / D.ONK./D.C+LNKT** – bez cukru (60 kcal)

Obiad

Zupa brokułowa^{7,9} (300ml) (157 kcal) zmięszana
Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką pieczony w piecu konwekcyjno-parowym^{1,3,7} (140g w tym 100g mięsa) (250kcal) rozdrobniony
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Buraczki na zimno 120g (100 kcal)
Kompot z rabarborem 250ml (80kcal)

Kolacja

Ryba po grecku na zimno^{4,9} 160g (234kcal) (ryba 80g/warzywa 80g) rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka delikatesowa 30g
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)
Herbata czarna z cytryną 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 20.07-02.08.2026

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

Wtorek 21.07.2026

Śniadanie

Ryż na mleku⁷(50g/200 ml) z serkiem homogenizowanym o smaku waniliowym⁷ (50g) z musem z banana (50g)
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynkówka drobiowa 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)
Udka z kurczaka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobnione
Kasza bulgur¹ 200g (166kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Melon 80g

Kolacja

Klopsiki z indyka zapiekane z duszonymi warzywami⁹ 160g (211kcal) (klopsiki 80g/warzywa 80g)
podawane z ziemniakami 200g
Herbata truskawkowa 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 20.07-02.08.2026

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

Środa 22.07.2026

Śniadanie

Kasza manna na mleku z bananem, truskawkami i mielonym siemieniem lnianym^{11,7,8}
40g/150ml/50g/20g/10g (434 kcal)
Bagietka (50g) namoczona
Masło 5g⁷ (72kcal)
Ser twarogowy w plastrach⁷ (30g)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata z rumianku z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa jarzynowa^{7,9} (300ml) (125 kcal) zmiksowana
Gulasz drobiowy^{1,7} 350g rozdrobniony
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Fasolka szparagowa 120g (78kcal)
Banan 1szt
Kisiel truskawkowy do picia 250ml (89kcal)

Kolacja

Salatka ziemniaczana z tuńczykiem i jakiem^{3,4,7} 100g rozdrobniona
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka konserwowa^{7,9,12} 30g (25kcal)
Herbata zielona 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

Menu 20.07-02.08.2026

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

Czwartek 23.07.2026

Śniadanie

Bagietka (100g) namoczona
Masło⁷ 10g
Pasta jajeczna z koperkiem⁷ 50g (90kcal)
Szynka delikatesowa 30g
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego^{1,9} 300ml (234 kcal)
Roladka z duszonym szpinakiem pieczona w piecu konwekcyjno-parowym^{1,3,7} (140g w tym 100g mięsa)(250kcal) rozdrobniona
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Miks gotowanych warzyw 120g (brokuł/cukinia/kalafior)
Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal)

Kolacja

Ryż (150g) na ciepło z twarogiem i musem truskawkowo jogurtowym⁷ (100g)
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Filet z kurczaka 30g
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)
Herbata czarna z cytryną 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 20.07-02.08.2026

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

Piątek 24.07.2026

Śniadanie

Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i borówkami ^{1,7} 40g/ 150ml/ 10g/
40g/(294kcal)
Bagietka (50g) namoczona
Masło 5g⁷ (72kcal)
Pasta z awokado ⁷(50g)(92g)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krem z cukinii z kaszą manną 300ml
Dorsz w koperku gotowany na parze⁴
Ziemniaki gotowane 200g
Brokuł gotowany 120g (43kcal)
Młoda marchewka na ciepło (120g)(54kcal)
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Brzoskwinia 1szt

Kolacja

Salatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Ser twarogowy w plastrach⁷ (30g)
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata mięta 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 20.07-02.08.2026

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

Sobota 25.07.2026

Śniadanie

Koktajl na gęsto z malinami (50g), brzoskwinia (50g) i bananem (40g) na jogurcie (150g) zmiksowany z płatkami owsianymi 20g i mielonym siemieniem lnianym (10g) (220kcal)
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka konserwowa^{7,9,12} 30g (25kcal)
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)
Herbata zielona z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa owocowa z kaszą manną (210ml/90g) (223kcal)
Sznycel z indyka w sosie własnym (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobniony
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Fasolka szparagowa 120g (63kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Truskawki 100g

Kolacja

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem⁷ 100g/20g/5g/30g (188 kcal)
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka biała^{1,6,9} (30g) (78kcal)
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 20.07-02.08.2026

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

Niedziela 26.07.2026

Śniadanie

Jajecznic³ na parze z 2 jaj (100g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Filet z kurczaka^{1,6,9} (30g)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Kawa inka na mleku 250ml^{1,7} (200kcal)

Obiad

Rosół z kaszą manna^{1,9} zmiksowany 350ml (224 kcal)
Pałki z kurczaka z cytryna i rozmarynem (110g)(269kcal) rozdrobnione
Młode ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)
Kalafior gotowany 120g (43kcal)
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)
Serek kanapkowy z ziołami⁷ (30g)(43kcal)
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata zielona 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

Menu 20.07-02.08.2026

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

Poniedziałek 27.07.2026

Śniadanie

Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i borówkami ^{1,7} 40g/ 150ml/ 10g/
40g/(294kcal)
Bagietka (50g) namoczona
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka gotowana^{1,6,9} (30g) (78kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa koperkowa ^{7,9} (300ml) (157 kcal)
Kotlet mielony bez cebuli i pieczarek¹ pieczony w piecu konwekcyjno- parowym 100g (324 kcal)
rozdrobiony
Młode ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)
Buraczki na ciepło 120g (100 kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Melon 80g

Kolacja

Salatka z kaszą bulgur z serem Feta z pomidorami, duszoną cukinią i oliwą⁷ (200g/30g/ 60g/ 50g / 5g)
(266kcal)
Herbata malinowa 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 20.07-02.08.2026

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

Wtorek 28.07.2026

Śniadanie

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Jajka ³ 2szt w sosie jogurtowo koperkowym
Filet z kurczaka 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Kakao naturalne na mleku 250ml⁷ (154kcal)

Obiad

Zupa kalafiorowo- koperkowa 300ml (180kcal) zmiksowana
Filet drobiowy duszony w sosie porowym ⁷rozdrobniony
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Fasolka szparagowa (120g) (95kcal)
Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Nektarynka 1szt

Kolacja

Kasza jagłana (200g) z musem z prażonych jabłek i rabarbaru z cynamonem (100g)
Herbata czarna z cytryną 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 20.07-02.08.2026

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

Środa 29.07.2026

Śniadanie

Serek wiejski ⁷ (150g) ze szczypiorkiem (5g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło⁷ 10g
Tarta rzodkiewka (50g)
Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)
Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krem z cukinii z kaszą manną 300ml
Udka z kurczaka z chrupiącą skórą pieczone w piecu konwekcyjno-parowym (105g, w tym 100g mięsa) (252 kcal) rozdrobnione
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Miks gotowanych warzyw 120g (burak/cukinia/marchew)
Arbuz 80g
Kompot jabłkowy 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)
Szynek z indyka ^{1,7,8,9,10} (30g)(45 kcal)
Herbata czarna z cytryną 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 20.07-02.08.2026

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

Czwartek 30.07.2026

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 biała^{1,6,9} (30g) (78kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krem z białych warzyw^{7,9}(300ml) (125 kcal)
Pierś z indyka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobniona
Kasza bulgur¹ 200g (166kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Zapiekanka z ryżem z kurczakiem i sosem śmietanowo serowym^{1,7} (250g)(289kcal) rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Filet z kurczaka^{1,6,9} (30g)
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)
Herbata czarna z cytryną 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 20.07-02.08.2026

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

Piątek 31.07.2026

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)
Serek z ziołami ⁷ (30g)(72kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata mięta z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Barszcz czerwony^{7,9} (300g)(219kcal)
Dorsz zapiekany w sosie porowym⁴ (350g)
Ziemniaki pieczone posypane koperkiem 200g (186kcal)
Szpinak na ciepło ^{1,7} (120g) (62kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Banan 1szt

Kolacja

Salatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Serek kanapkowy⁷ (30g)
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata z owoców leśnych 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

Menu 20.07-02.08.2026

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

Sobota 01.08.2026

Śniadanie

Budyń waniliowy⁷ z musem z truskawek (200g/50g) (199kcal)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło⁷ 10g
Szynka delikatesowa^{1,6,9} (30g)
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego^{1,9} 300ml (234 kcal) zmiksowany
Duszone polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowo szpinakowym^{1,7} 350g
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot malinowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pasta z awokado i ricottą⁷ (30g) (54kcal)
Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata z rumianku 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

Menu 20.07-02.08.2026

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

Niedziela 02.08.2026

Śniadanie

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

Obiad

Rosół z kaszą manna^{1,9} zmiksowany 350ml (224 kcal)
Pierś z kurczaka pieczona w ziołach 100g rozdrobniona
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Brokuł gotowany 120g (43kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Serek wiejski ⁷ (150g) ze szczypiorkiem (5g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło⁷ 10g
Tarta rzodkiewka (50g)
Szynka gotowana^{1,6,9} (60g) (156kcal)
Herbata czarna z cytryną 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