

## Menu 17.08-30.08.2026

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

### Poniedziałek 17.08.2026

#### Śniadanie

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem<sup>7</sup> 100g/20g/5g/30g (188 kcal)  
Bagietka (100g) namoczona  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Szynka delikatna<sup>1,6,9</sup> (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<sup>7,9</sup> (300ml) (157 kcal) zmięszana  
Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką pieczony w piecu konwekcyjno-parowym<sup>1,3,7</sup> (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<sup>4,9</sup> 160g (234kcal) (ryba 80g/warzywa 80g) rozdrobniona  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło 10g<sup>7</sup> (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 17.08-30.08.2026

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

### Wtorek 18.08.2026

#### **Śniadanie**

Ryż na mleku<sup>7</sup>(50g/200 ml) z serkiem homogenizowanym o smaku waniliowym<sup>7</sup> (50g) z musem z banana (50g)  
Chleb pszenny<sup>1</sup> , namoczony (50g)  
Masło 5g<sup>7</sup> (72kcal)  
Szynkówka drobiowa 30g  
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)  
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

#### **Obiad**

Krem z białych warzyw<sup>7,9</sup>(300ml) (125 kcal)  
Udka z kurczaka w sosie pieczeniowym<sup>1</sup> (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobnione  
Kasza bulgur<sup>1</sup> 200g (166kcal)  
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)  
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

#### **Podwieczorek**

Melon 80g

#### **Kolacja**

Klopsiki z indyka zapiekane z duszonymi warzywami<sup>9</sup> 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 17.08-30.08.2026

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

### Środa 19.08.2026

#### Śniadanie

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

#### Obiad

Zupa jarzynowa<sup>7,9</sup> (300ml) (125 kcal) zmiksowana  
Gulasz drobiowy<sup>1,7</sup> 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<sup>3,4,7</sup> 100g rozdrobniona  
Bagietka (100g) namoczona  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Szynka konserwowa<sup>7,9,12</sup> 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 17.08-30.08.2026

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

### Czwartek 20.08.2026

#### **Śniadanie**

Bagietka (100g) namoczona  
Masło<sup>7</sup> 10g  
Pasta jajeczna z koperkiem<sup>7</sup> 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<sup>1,9</sup> 300ml (234 kcal)  
Roladka z duszonym szpinakiem pieczona w piecu konwekcyjno-parowym<sup>1,3,7</sup> (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 jogurtowym<sup>7</sup> (100g)  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (50g)  
Masło 5g<sup>7</sup> (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 17.08-30.08.2026

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

### Piątek 21.08.2026

#### Śniadanie

Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i borówkami <sup>1,7</sup> 40g/ 150ml/ 10g/  
40g/(294kcal)  
Bagietka (50g) namoczona  
Masło 5g<sup>7</sup> (72kcal)  
Pasta z awokado <sup>7</sup>(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 parze<sup>4</sup>  
Ziemniaki gotowane 200g  
Brokuł gotowany 120g (43kcal)  
Młoda marchewka na ciepło (120g)(54kcal)  
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)

#### Podwieczorek

Brzoskwinia 1szt

#### Kolacja

Salatka jarzynowa<sup>3,7,10</sup> 100g (84kcal) rozdrobniona  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Ser twarogowy w plastrach<sup>7</sup> (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 17.08-30.08.2026

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

### Sobota 22.08.2026

#### 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 pszenny<sup>1</sup>, namoczony (50g)  
Masło 5g<sup>7</sup> (72kcal)  
Szynka konserwowa <sup>7,9,12</sup>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

Jabłko pieczone 1 szt.

#### Kolacja

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem<sup>7</sup> 100g/20g/5g/30g (188 kcal)  
Bagietka (100g) namoczona  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Szynka biała <sup>1,6,9</sup> (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 17.08-30.08.2026

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

### Niedziela 23.08.2026

#### Śniadanie

Jajecznica<sup>3</sup> na parze z 2 jaj (100g)  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Filet z kurczaka<sup>1,6,9</sup> (30g)  
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)  
Kawa inka na mleku 250ml<sup>1,7</sup> (200kcal)

#### Obiad

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

#### Kolacja

Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Szynka delikatna<sup>1,6,9</sup> (30g)  
Serek kanapkowy z ziołami<sup>7</sup> (30g)(43kcal)  
Tarta rzodkiewka (50g)  
Herbata zielona 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 17.08-30.08.2026

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

### Poniedziałek 24.08.2026

#### **Śniadanie**

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

#### **Obiad**

Zupa koperkowa <sup>7,9</sup> (300ml) (157 kcal)  
Kotlet mielony bez cebuli i pieczarek<sup>1</sup> pieczony w piecu konwekcyjno- parowym 100g (324 kcal)  
rozdrobniony  
Młode ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)  
Miks gotowanych warzyw 120g (burak/cukinia/marchew)  
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

#### **Podwieczorek**

Melon 80g

#### **Kolacja**

Salatka z kaszą bulgur z serem Feta z pomidorami, duszoną cukinią i oliwą<sup>7</sup> (200g/30g/ 60g/ 50g / 5g)  
(266kcal)

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 17.08-30.08.2026

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

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

## Wtorek 25.08.2026

### Śniadanie

Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Jajka <sup>3</sup> 2szt w sosie jogurtowo koperkowym  
Filet z kurczaka 30g  
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)  
Kakao naturalne na mleku 250ml<sup>7</sup> (154kcal)

### Obiad

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

### Podwieczorek

Nektarynka 1szt

### Kolacja

Kasza jaglana (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 17.08-30.08.2026

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

### Środa 26.08.2026

#### Śniadanie

Serek wiejski <sup>7</sup> (150g) ze szczypiorkiem (5g)  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło<sup>7</sup> 10g  
Tarta rzodkiewka (50g)  
Szynka delikatna<sup>1,6,9</sup> (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)  
Buraczki na ciepło 120g (100 kcal)  
Arbuz 80g  
Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)

#### Kolacja

Salatka z kaszy bulgur 100g z tuńczykiem (50g) i gotowaną cukinią (50g) z oliwą z oliwek  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (50g)  
Masło 5g<sup>7</sup> (72kcal)  
Szynek z indyka <sup>1,7,8,9,10</sup> (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 17.08-30.08.2026

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

### Czwartek 27.08.2026

#### 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 pszenny<sup>1</sup>, namoczony (50g)  
Masło 5g<sup>7</sup> (72kcal)  
Szynka biała<sup>1,6,9</sup> (30g) (78kcal)  
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)  
Herbata malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

#### Obiad

Krem z białych warzyw<sup>7,9</sup> (300ml) (125 kcal)  
Pierś z indyka w sosie pieczeniowym<sup>1</sup> (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobniona  
Kasza bulgur<sup>1</sup> 200g (166kcal)  
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)  
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

#### Kolacja

Zapiekanka z ryżem z kurczakiem i sosem śmietanowo serowym<sup>1,7</sup> (250g) (289kcal) rozdrobniona  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (50g)  
Masło 5g<sup>7</sup> (72kcal)

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 17.08-30.08.2026

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

Filet z kurczaka<sup>1,6,9</sup> (30g)  
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)  
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

## Piątek 28.08.2026

### Śniadanie

Kasza manna na mleku z bananem i mielonym siemieniem lnianym<sup>11,7,8</sup> 40g/150ml/50g/10g (423 kcal)  
Bagietka (50g) namoczona  
Masło 5g<sup>7</sup> (72kcal)  
Serek z ziołami <sup>7</sup> (30g)(72kcal)  
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)  
Herbata mięta z cukrem (250ml) (15 kcal)

### Obiad

Barszcz czerwony<sup>7,9</sup> (300g)(219kcal)  
Dorsz zapiekany w sosie porowym<sup>4</sup> (350g)  
Ziemniaki pieczone posypane koperkiem 200g (186kcal)  
Szpinak na ciepło <sup>1,7</sup> (120g) (62kcal)  
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

### Podwieczorek

Banan 1szt

### Kolacja

Salatka jarzynowa<sup>3,7,10</sup> 100g (84kcal) rozdrobniona  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Serek kanapkowy<sup>7</sup> (30g)  
Tarta rzodkiewka (50g)

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 17.08-30.08.2026

**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 30.08.2026

### Śniadanie

Budyń waniliowy<sup>7</sup> z musem z truskawek (200g/50g) (199kcal)

Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)

Masło<sup>7</sup> 10g

Szynka delikatesowa<sup>1,6,9</sup> (30g)

Tarta rzodkiewka (50g)

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

### Obiad

Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego<sup>1,9</sup> 300ml (234 kcal) zmiksowany

Duszone polędwiczki z kurczaka w sosie śmietanowo szpinakowym<sup>1,7</sup> 350g

Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)

Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)

Kompot malinowy 250ml (80kcal)

### Kolacja

Bagietka (100g) namoczona

Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)

Pasta z awokado i ricottą<sup>7</sup> (30g) (54kcal)

Szynka delikatna<sup>1,6,9</sup> (30g)

Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)

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 17.08-30.08.2026

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

### Niedziela 31.08.2026

#### **Śniadanie**

Jajecznica<sup>3</sup> na parze z 2 jaj (100g)  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło 10g<sup>7</sup> (144kcal)  
Szynka delikatesowa 30g  
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)  
Kawa inka na mleku 250ml<sup>1,7</sup> (200kcal)

#### **Obiad**

Rosół z kaszą manna<sup>1,9</sup> 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 <sup>7</sup> (150g) ze szczypiorkiem (5g)  
Chleb pszenny<sup>1</sup>, namoczony (100g)  
Masło<sup>7</sup> 10g  
Tarta rzodkiewka (50g)  
Szynka gotowana<sup>1,6,9</sup> (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