

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

poniedziałek, 17 sierpień 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): 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 ze szczypiorkiem podany na sałacie (30g/5g/10g): Ser wegański (95%), szczypiorek, sól, pieprz - Filet z kurczaka (30g). - Ogórek (30g). - Rzodkiewka tarta (20g). - Herbata truskawkowa z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata truskawkowa (2%), cukier.	- Grochówka (300ml): Woda, ziemniak, groch łuskany (29%) , korpus drobiowy (19%), boczek wędzony, marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką (140g w tym 100g mięsa): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (71%), bulka tarta, masło ekstra, jaja kurze, mąka pszenna, natka pietruszki, sól, pieprz, olej rzepakowy. - Młode ziemniaki gotowane (200g) - Buraczki na zimno (120g): Burak (95%), oliwa (4%), sok z cytryny, sól, pieprz. - Kompot z rabarbarem (250ml): Woda, rabarbar (40%), jabłka, 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Rolmopsy ze śledzi (100g): Śledź (77%), ogórek konserwowy (8%), papryka konserwowa (6%), cebula, olej, sól, pieprz. - Szynka babuni (30g). - Pomidor na sałacie (40g/10g): Pomidor (90%), sałata (10%). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier. II Kolacja: - Sok wielowarzywny (200g).

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

wtorek, 18 sierpień 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Polędwica sopocka (30g). - Jogurt sojowy (100g). - Papryka kolorowa pokrojona w paski (30g). - Pomidor (20g). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier.	- Żurek z jajkiem (300ml): Woda, żur zakwas (46%), kielbasa biała (16%), ziemniaki (14%), jaja kurze (1/4szt), marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, przyprawy. - Łopatka wieprzowa duszona w sosie pieczeniowym (140g): Łopatka wieprzowa (70%), cebula, czosnek, mąka pszenna, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej. - Kasza gryczana (200g) - Kolorowa sałatka ze świeżych warzyw z oliwą (120g): Papryka czerwona (40%), Pomidor (30%), sałata (15%), oliwa z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz - Kompot wieloowocowy (250ml): Woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy. Podwieczorek: - Melon (80g)	- 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). - Długa zapiekanka z pieczarkami, serem, ketchupem i majonezem wegańskim (250g) : Bagietka (70%), pieczarki (15%), ser wegański (12%), ketchup, majonez wegański. - Szynkówka z indyka (30g). - Ogórek kiszony (50g). - Herbata truskawkowa z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata truskawkowa (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

środa, 19 sierpień 2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
- Bulka grahamka (90g): Mąka pszenna graham typ 1850 (70%), mąka pszenna typ 750 (20%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże. - Chleb pszenny (35g): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Szynka dymem wędzona (30g). - Ser wegański (30g). - Pomidor (50g). - Herbata z rumianku z cukrem (250ml): Woda (97%), rumianek (2%), cukier.	- Zupa jarzynowa (300ml) : Woda, ziemniak (16%), cukinia (14%), marchew (14%), śmietana wegańska, koncentrat pomidorowy, korpus drobiowy (12%), pietruszka, seler, por, koperek świeży, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Dietetyczny bigos z młodej kapusty z kielbasą drobiową i marchewką (350g): Kapusta biała (46%), kielbasa drobiowa (31%), marchew (9%), koncentrat pomidorowy cebula, grzyby suszone, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz. - Ziemniaki z koperkiem (200g): Ziemniaki (98%), koperek świeży (2%), sól. - Kisiel truskawkowy do picia (250ml): Truskawki mrożone (50%), woda (30%), mąka ziemniaczana, cukier brązowy. Podwieczorek: - Banan (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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Salatka cesar (100g): Pomidor koktajlowy (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa, ser wegański, sok z cytryny, oliwa z oliwek sól, pieprz. - Szynka konserwowa (30g). - Herbata zielona z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata zielona (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

czwartek, 20 sierpień 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (60g): Jaja kurze gotowane (73%), serek wegański (20%), szczypiorek (5%), sól, pieprz. - Kielbasa żywiecka (30g). - Rzodkiewka tarta (30g). - Ogórek (20g). - Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata z owoców leśnych (2%), cukier.	- 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 (9%), koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, cebula, seler, por, mielona słodka papryka, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Sakiewka ze schabu z szynką i serem (140g): Schab wieprzowy (75%), ser wegański, szynka konserwowa, bułka tarta, olej, sól, pieprz. - Młode ziemniaki gotowane (200g) - Surówka z pora, jabłka, marchewki i ogórka kiszzonego (120g): Por (44%), jabłko (30%), marchew, ogórek kiszony, oliwa, sól, pieprz. - Kompot wiśniowy z cynamonem (250ml): 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. - Masło (10g). - Makaron (120g) na ciepło z serem wegańskim i musem truskawkowo jogurtowym(80g)/z szynką i duszoną cebulką (80g): makaron kokardki (45%), ser wegański (20%), truskawki mrożone (18%), śmietana wegańska (15%), sól/ makaron kokardki (45%), ser segański (20%), szynka wiejska, cebula, olej, sól, pieprz - Szynka akademicka (30g). - Papryka kolorowa pokrojona w paski (30g). - Pomidor (20g). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier. II Kolacja: - Mus owocowo-warzywny (150g).

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

piątek, 21 sierpień 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. - Masło (10g). - Płatki owsiane gotowane na mleku z dodatkiem orzechów i borówek (220g): Mleko owsiane (50%), płatki owsiane (24%), borówki (16%), orzechy włoskie. - Ser wegański (30g). - Pomidor ze szczypiorkiem (45g/5g): Pomidor (95%), szczypiorek (5%). - Herbata malinowa z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata malinowa (2%), cukier.	- Kapuśniak wege (300ml): Woda, kapusta kiszona (31%), kapusta biała (24%), marchew (15%), pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Dorsz zapiekany w panierce (115g, w tym 100g ryby): Dorsz (87%), bułka tarta, jaja kurze, olej rzepakowy, sól, pieprz. - Ziemniaki z koperkiem (200g): Ziemniaki (98%), koperek świeży (2%), sól. - Młoda marchewka z masłem na gęsto (120g): Marchew (93%), masło (5%), sól, pieprz. - Kompot wiśniowy (250ml): Woda, wiśnie (40%), cukier brązowy. Podwieczorek: - Brzoskwinia (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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Salatka jarzynowa na liściu salaty (100g/10g): Ziemniaki (26%), marchew(19%), pietruszka (14%), jaja kurze gotowane (13%), ogórek kiszony, cebula, jabłko, groszek konserwowy, jogurt sojowy, majonez wegański, musztarda, sól, pieprz. - Ser wegański (30g). - Herbata mięta z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata mięta (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

sobota, 22 sierpień 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): 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 ze mielonymi orzechami (250ml/10g): Jogurt sojowy (90%), orzechy włoskie (10%). - Szynka konserwowa (30g). - Ogórek (30g). - Rzodkiewka tarta (20g). - Herbata zielona z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata zielona (2%), cukier.	- Zupa owocowa z makaronem (210ml/90g): Woda, makaron pszenny kokardki (20%), maliny, (11%), truskawki (10%), wiśnie (9%), borówki (9%), sok jabłkowy, jogurt sojowy, kisiel, cukier brązowy. - Karkówka duszona w sosie własnym (145g): Karkówka wieprzowa (90%), cebula (5%), olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, mąka pszenna, majeranek, sól, pieprz. - Młode ziemniaki gotowane (200g) - Kapusta zasmażana (120g): Kapusta kiszona gotowana (46%), kielbasa śląska (31%), koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, majeranek, liść laurowy, smalec, ziele angielskie, sól, pieprz. - Kompot truskawkowy (250ml): Woda, truskawki (40%), cukier brązowy. Podwieczorek: - Śliwki (100g)	- 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): 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 biała (30g). - Pomidor na rukoli z dodatkiem słonecznika (40/10/5g): Pomidor (80%), rukola (6%), słonecznik (4%) - Herbata z rumianku z cukrem (250ml): Woda (97%), rumianek (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

niedziela, 23 sierpień 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): 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). - Szynka babuni (30g). - Pomidor z bazylią (45g/5g): Pomidor (95%), bazylia (5%). - Kawa Inka na mleku (250ml): Mleko owsiane (95 %), kawa inka (5%).	- Rosół z drobnym makaronem (210ml/90g): Woda, korpus drobiowy (46%), makaron (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa), marchew (12%), pietruszką, seler, por, natka pietruszki, sól, przyprawy. - Pałki z kurczaka z cytryną i rozmarynem (110g w tym 100g mięsa): Pałka z kurczaka (90%), oliwa z oliwek (5%), cytryna, rozmaryn, sól, pieprz. - Młode ziemniaki gotowane (200g) - Mizeria (120g): Ogórek (70%), jogurt sojowy (25%), koperek świeży, sól, pieprz. - Kompot wiśniowy (250ml): Woda, wiśnie (40%), 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Szynka delikatna (30g) . - Ser wegański (30g). - Ogórek kiszony na sałacie (40g/10g): Ogórek kiszony (90%), sałata (10%). - Herbata zielona z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata zielona (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

poniedziałek, 24 sierpień 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. - Masło (10g). - Zupa mleczna z makaronem (260g): Mleko owsiane (76%), makaron pszenny (24%) - Szynka gotowana (30g). - Pomidor na sałacie (40g/10g): Pomidor (90%), sałata (10%). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier.	- Zupa fasolowa (300ml): Woda, ziemniak, fasola Jaś (29%) , korpus drobiowy (19%), boczek wędzony, marchew, pietruszka, seler, por, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Kotlet mielony z cebulką i pieczarkami (133g): Mięso mielone z łopatki (85%), bułka kajzerka, jaja kurze, pieczarki, cebula, bułka tarta, czosnek, majeranek, sól, pieprz, olej. - Młode ziemniaki gotowane (200g) - Sałatka szwedzka z ogórków konserwowych, papryki cebuli (120g): Ogórek konserwowy (55%), papryka czerwona (30%), cebula, oliwa z oliwek, sól, pieprz. - Kompot wieloowocowy (250ml): Woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy. Podwieczorek: - Melon (80g)	- 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Pieczeń z karkówki (30g). - Ser wegański (30g). - Ogórek (30g). - Rzodkiewka tarta (20g). - Herbata malinowa z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata malinowa (2%), cukier. II Kolacja: - Sok pomidorowy (200g).

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

wtorek, 25 sierpień 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Jajko (50g, 1 szt) w sosie tatarskim (50g): Jajko kurze (52%), ogórek konserwowy (21%), śmietana wegańska (10%), kapary marynowane (5%), cebula czerwona, majonez wegański, musztarda, sok z cytryny, natka pietruszki, sól, pieprz. - Szynka akademicka (30g). - Pomidor ze szczypiorkiem (45g/5g): Pomidor (95%), szczypiorek (5%). - Kakao naturalne na mleku (250ml): Mleko owsiane (95%), kakao w proszku (4%).	- Zupa kalafiorowo-koperkowa (300ml): Woda, kalafior (20%), ziemniak (13%), marchew (10%), śmietana wegańska, korpus drobiowy (10%), pietruszka, seler, por, koperek świeży, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Filet drobiowy duszony w sosie porowym (150g w tym 100g mięsa): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (45%), śmietana wegańska (15%), por (10%), mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz. - Ziemniaki z koperkiem (200g): Ziemniaki (98%), koperek świeży (2%), sól. - Fasolka szparagowa z bułką tartą (120g): Fasolka szparagowa (90%), bułka tarta (5%), olej, sól, pieprz. - Kompot wiśniowy z cynamonem (250ml): Woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy. Podwieczorek: - Nektarynka (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). - Jabłka z rabarbarem zapiekane pod kruszonką (100g): Jabłko (65%), rabarbar (25%), masło (5%), mąka pszenna, jajko kurze, cukier, sól. - Szynka konserwowa (30g). - Papryka kolorowa pokrojona w paski (30g). - Ogórek (20g). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

środa, 26 sierpień 2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
- Bulka grahamka (90g): Mąka pszenna graham typ 1850 (70%), mąka pszenna typ 750 (20%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże. - Chleb pszenny (35g): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Szprotki w sosie pomidorowym (60g). - Wędzonka Krotoszyńska (30g). - Pomidor ze szczypiorkiem (45g/5g): Pomidor (95%), szczypiorek (5%). - Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata z owoców leśnych (2%), cukier.	- Zupa gulaszowa (300ml): Woda, pomidory z puszki (32%), łopatką wieprzowa (20%), ziemniak (18%), papryka czerwona (16%), koncentrat pomidorowy, pieczarka, cebula, korpus drobiowy, marchew, śmietana wegańska, pietruszka, seler, por, mielona słodka papryka, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz - Udko z kurczaka z chrupiącą skórą (105g w tym 100g mięsa): Mięso z ud kurczaka (95%), oliwa z oliwek (5%), czosnek, sól, pieprz, papryka słodka. - Młode ziemniaki gotowane (200g) - Surówka z mixu sałat z cebulą czerwoną, pomidorami i sosem winegret (120g): Miks sałat (45%), pomidor (25%), cebula czerwona, olej rzepakowy, sok z cytryny, miód, musztarda, sól, pieprz. - Kompot jabłkowy (250ml): Woda, jabłka (40%), cukier brązowy. Podwieczorek: - Arbuz (80g)	- 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Salatka z ogórków małosolnych z pomidorem, cebulką, oliwą i serem wegańskim (100g): Ogórek małosolny (40%), pomidor (30%), ser wegański, cebula, oliwa, bazylia, sól, pieprz. - Szynka wiejska (30g). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

czwartek, 27 sierpień 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): 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 z siekanymi orzechami i musem z malin 150g: Jogurt sojowy (80%), mus malinowy (15%), orzechy włoskie (5%). - Szynka biała (30g). - Papryka kolorowa pokrojona w paski (30g). - Ogórek (20g). - Herbata malinowa z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata malinowa (2%), cukier.	- Zupa ogórkowa z ziemniakami (300ml): Woda, ogórki kiszzone (24%) (ogórki, woda, sól, mieszanka przypraw), ziemniak (18%), korpus drobiowy (16%), marchew (12%), śmietana wegańska (10%), pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Bitki wieprzowe z szynki wieprzowej (120g): Szynka wieprzowa (90%), mąka pszenna (5%), olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz. - Kasza pęczak (200g) - Surówka z pora, marchewki i jabłka (120g): Por (44%), marchew (30%), jabłko, oliwa, sól, pieprz. - Kompot wieloowocowy (250ml): 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). - Zapiekanka jajeczno-warzywna (250g): Ziemniaki (48%), pomidor, cukinia, papryka kolorowa, jaja kurze (16%), śmietana wegańska, ser wegański, musztarda, olej, sól, pieprz. - Schab zapiekany w ziołach (30g). - Ogórek kiszony (50g). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier. II Kolacja: - Mus owocowo-warzywny (150g).

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

piątek, 28 sierpień 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. - Masło (10g). - Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi (250g): Mleko owsiane (56%), banan (28%), kasza manna(11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%). - Ser wegański (30g). - Pomidor na sałacie (40g/10g): Pomidor (90%), sałata (10%). - Herbata mięta z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata mięta (2%), cukier.	- Barszcz ukraiński (300ml): Woda, burak (28%), korpus drobiowy (21%), fasola biała (18%), kapusta włoska (9%), marchew (8%), śmietana wegańska (5%), pietruszka, seler ,por , ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Dorsz zapiekany w sosie porowym (150g, w tym 100g ryby): Dorsz (87%), por, śmietana wegańska, olej rzepakowy, sól, pieprz. - Ziemniaki z koperkiem (200g): Ziemniaki (98%), koperek świeży (2%), sól. - Szpinak na ciepło (120g) : Szpinak (80%), śmietana wegańska (10%), mąka pszenna, masło, czosnek, sól, pieprz. - Kompot truskawkowy (250ml): Woda, truskawki (40%), cukier brązowy. Podwieczorek: - Banan (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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Salatka jarzynowa na liściu sałaty (100g/10g): Ziemniaki (26%), marchew(19%), pietruszka (14%), jaja kurze gotowane (13%), ogórek kiszony, cebula, jabłko, groszek konserwowy, jogurt sojowy, majonez wegański, musztarda, sól, pieprz. - Ser wegański (30g). - Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata z owoców leśnych (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

sobota, 29 sierpień 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): 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 ze szczypiorkiem (105g): Serek wegański (95%), szczypiorek (5%). - Szynka dymem wędzona (30g). - Ogórek (30g). - Rzodkiewka tarta (20g). - Herbata malinowa z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata malinowa (2%), cukier.	- Krupnik z kaszą jęczmienną i kurczakiem (300ml): Woda, kasza jęczmienna (33%), mięso z piersi kurczaka bez skóry (18%), marchew (15%), pietruszka (11%), seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. - Zapiekanka makaronowa z mięsem z piersi kurczaka i sosem śmietanowo szpinakowym pieczona w piecu konwekcyjnym (350g): Makaron pszenny kokardki (39%), mięso z piersi kurczaka bez skóry (35%), szpinak (15%), śmietana wegańska (7%), ser wegański, czosnek, sól, pieprz. - Surówka z selera i jabłka (120g): Seler (70%), jabłko (20%), jogurt sojowy, sok z cytryny, sól. - Kompot malinowy (250ml): Woda, maliny (40%), 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Pasta z awokado i serem wegańskim (30g): Awokado (50%), ser wegański (40%), sok z cytryny (5%), sól, pieprz. - Wędzonka Krotoszyńska (30g). - Pomidor na rukoli z dodatkiem słonecznika (40/10/5g): Pomidor (80%), rukola (6%), słonecznik (4%) - Herbata z rumianku z cukrem (250ml): Woda (97%), rumianek (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin
Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)

niedziela, 30 sierpień 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): 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 żywiecka (30g). - Ogórek ze szczypiorkiem (45g/5g): Ogórek (95%), szczypiorek (5%). - Kawa Inka na mleku (250ml): Mleko owsiane (95 %), kawa inka (5%).	- Rosół z drobnym makaronem (210ml/90g): Woda, korpus drobiowy (46%), makaron (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa), marchew (12%), pietruszka, seler, por, natka pietruszki, sól, przyprawy. - Kotlet schabowy tradycyjny (145g): Schab wieprzowy (90%), bułka tarta, jajko kurze, olej rzepakowy, mąka pszenna, sól, pieprz. - Młode ziemniaki gotowane (200g) - Młoda kapusta na ciepło z koperkiem (120g): Kapusta młoda (66%), marchew (29%), koper, oliwa z oliwek (4%), sól, pieprz. - Kompot truskawkowy (250ml): Woda, truskawki (40%), 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): Mąka pszenna typ 750 (60%), mąka żytnia typ 720 (30%), kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne. - Masło (20g). - Pasta z serka wegańskiego z koprem (30g): Ser wegański (85%), śmietana wegańska (7%), koperek świeży, sól, pieprz. - Szynka gotowana (30g). - Papryka kolorowa pokrojona w paski (30g). - Ogórek małosolny(20g). - Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml): Woda (97%), herbata czarna (2%), cukier. II Kolacja: - Jogurt wegański 150g.

Menu 17.08-30.08.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: bezmleczna (ML)