

Menu 03.08-16.08.2026

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

Poniedziałek 03.08.2026

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 truskawkowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa kalafiorowa^{7,9} (300ml) (157 kcal) zmiksowana
Udziec z indyka w sosie własnym¹ (135g, w tym 100g mięsa) (191 kcal) rozdrobnione
Kasza bulgur¹ 200g (166kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Arbuz 80g

Kolacja

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem⁷ 100g/20g/5g/30g (188 kcal)
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka z indyka 30g
Tarta rzodkiewka (50g)
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 03.08-16.08.2026

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

Wtorek 04.08.2026

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

Kolacja

Klopsiki z indyka zapiekane z duszonymi warzywami ⁹ 160g (211kcal) (klopsiki 80g/warzywa 80g)
podawane z ryżem 200g
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 03.08-16.08.2026

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

Środa 05.08.2026

Śniadanie

Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem ^{1,7} 40g/ 150ml/ 10g/
40g/(313kcal)
Bagietka (50g) namoczona
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka delikatesowa 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa szczawiowa z ¼ jajka (12,5g)^{3,7,9} 300ml (112kcal) rozdrobniona
Kotleciki mielone z indyka z tartą cukinią pieczone w piecu (150g)(211kcal) rozdrobnione
Ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)
Szpinak duszony 120g (43kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Salatka z kaszy bulgur 100g z Fetą (30g) i gotowaną cukinią (50g) z oliwą z oliwek
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
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 03.08-16.08.2026

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

Czwartek 06.08.2026

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 pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka delikatesowa 30g
Pomidor bez skórki 50g (11 kcal)
Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa owocowa z kaszą manną (210ml/90g) (223kcal)
Pulpeciki wieprzowe w sosie śmietanowo-koperkowym⁷ (160g)(336kcal) rozdrobnione
Ryż 200g (232kcal)
Buraczki na ciepło 120g (100 kcal)
Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Nektarynka 1szt

Kolacja

Młode ziemniaki podawane twarogiem i koperkiem (150/30/5g)
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Filet z kurczaka^{1,6,9} (30g)
Tarta rzodkiewka (50g)
Maślanka⁷ 200g

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 03.08-16.08.2026

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

Piątek 07.08.2026

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 malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krem z cukinii z kaszą manną 300ml
Filet z miruny gotowany na parze w cytrynie i natce pietruszki (110g, w tym 100g ryby)
Ziemniaki gotowane 200g
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Banan 1szt

Kolacja

Salatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Serek kanapkowy⁷ (30g)
Tarta rzodkiewka (50g)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

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

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 03.08-16.08.2026

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

Sobota 08.08.2026

Śniadanie

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)

Masło⁷ 10g

Jogurt naturalny (100g)(60kcal) z musem z banana i malin (30g)(15kcal)

Szynkówka drobiowa 30g

Tarta rzodkiewka (50g)

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

Obiad

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

Pierś z indyka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobniona

Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)

Brokuł gotowany 120g (43kcal)

Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Feta pokrojona w kostkę z pomidorami bez skórki⁷ 100g

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)

Masło⁷ 10g

Szynka delikatna 30g

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 03.08-16.08.2026

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

Niedziela 09.08.2026

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)
Filet z kurczaka w ziołach na parze (150g)
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Miks gotowanych warzyw 120g (brokuł/cukinia/kalafior)
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Twarożek rozdrobniony z awokado, koperkiem i jogurtem⁷ 100g/20g/5g/30g (188 kcal)
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynekówka z indyka 30g
Tarta rzodkiewka z koperkiem (45g/5g)(6kcal)
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 03.08-16.08.2026

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

Poniedziałek 10.08.2026

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 pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Serek kanapkowy z ziołami⁷ (30g)(43kcal)
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Kakao naturalne na mleku 250ml⁷ (154kcal)

Obiad

Zupa brokułowa ^{7,9} (300ml) (157 kcal)
Sznycel wieprzowy z jajkiem sadzonym ³ 135g, w tym 100g mięsa i 30g jaja (215kcal) rozdrobniony
Młode ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Buraczki na zimno 120g (100 kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Melon 80g

Kolacja

Serek wiejski ⁷ (150g) ze szczypiorkiem (5g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło⁷ 10g
Tarta rzodkiewka (50g)
Filet z kurczaka (30g)
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 03.08-16.08.2026

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

Wtorek 11.08.2026

Śniadanie

Jaglanka na ciepło z bananem, duszonym jabłkiem i płatkami migdałów (kasza 200g/banan 50g/
jabłko 30g/ miód 5g/płatki migdałów 10g)
Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Pomidorowa zupa z ryżem ^{7,9} 210ml /90g (180kcal) zmiksowana
Udka z kurczaka w sosie pieczeniowym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobnione
Ziemniaki gotowane 200g (154kcal)
Kalafior gotowany 120g (43kcal)
Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal)

Kolacja

Ryba po grecku na ciepło ^{4,9} 160g (234kcal) (ryba 80g/warzywa 80g) rozdrobniona
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynkówka z indyka ^{1,7,8,9,10} (30g)(45 kcal)
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 03.08-16.08.2026

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

Środa 12.08.2026

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)
Szynka delikatesowa 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego^{1,9} 300ml (234 kcal)
Pulpety z indyka w sosie pomidorowym (350g) rozdrobnione
Puree ziemniaczane z koperkiem 200g (184kcal)
Miks gotowanych warzyw 120g (brokuł/cukinia/fasolka szparagowa)
Banan 1szt
Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Salatka z kaszą bulgur (200g), gotowanym kurczakiem (100g), brokułem (50g) i serem feta (20g)^{1,7}
Chleb pszenny¹, namoczony (50g)
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)
Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) (15 kcal)

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

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne; 3 - Jaja i produkty pochodne; 4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe); 6 - Soja i produkty pochodne; 7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 03.08-16.08.2026

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

Czwartek 13.08.2026

Śniadanie

Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pasta z serka śmietankowego z oliwkami i awokado (30g)
Szynkówka drobiowa 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata malinowa z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa koperkowa^{7,9} (300ml) (157 kcal)
Sznyceł z indyka w sosie własnym¹ (150g w tym 100g mięsa) (212kcal) rozdrobniony
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Buraczki na ciepło 120g (100 kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Brzoskwinia 1szt

Kolacja

Ryż z pieczonym jabłkiem, rodzynkami i cynamonem przekładany jogurtem⁷ (300g) zmiksowany
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 03.08-16.08.2026

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

Piątek 14.08.2026

Śniadanie

Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem ^{1,7} 40g/ 150ml/ 10g/
40g/(313kcal)
Bagietka (50g) namoczona
Masło 5g⁷ (72kcal)
Szynka delikatesowa 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata mięta z cukrem (250ml) (15 kcal)

Obiad

Zupa owocowa z kaszą manną (210ml/90g) (223kcal)
Dorsz w koperku gotowany na parze⁴
Ziemniaki gotowane 200g
Szpinak na ciepło ^{1,7} (120g) (62kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Podwieczorek

Banan 1szt

Kolacja

Salatka ziemniaczana z tuńczykiem i jakiem ^{3,4,7} 100g
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pasta z awokado i ricottą ⁷ (30g) (54kcal)
Herbata z owoców leśnych 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 03.08-16.08.2026

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

Sobota 15.08.2026

Śniadanie

Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Pasta jajeczna z koperkiem⁷ 50g (90kcal)
Szynek drobiowy 30g
Pomidor bez skórki 50g (6 kcal)
Herbata czarna z cytryną 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) rozdrobniony
Młode ziemniaki gotowane (200g) (154kcal)
Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)
Kompot malinowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Serek homogenizowany o smaku naturalnym⁷ (opakowanie jednostkowe) (114kcal)
Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)

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 03.08-16.08.2026

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

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

Niedziela 16.08.2026

Śniadanie

Jajecznica³ na parze z 2 jaj (100g)
Chleb pszenny¹, namoczony (100g)
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynkówka z indyka^{1,7,8,9,10} (30g)(45 kcal)
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)
Fasolka szparagowa 120g (78kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)

Kolacja

Bagietka (100g) namoczona
Masło 10g⁷ (144kcal)
Szynka delikatna^{1,6,9} (30g)
Ser twarogowy w plastrach⁷ (30g)
Tarta rzodkiewka (50g)
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