IZER-MED Dieta podstawowa z ograniczeniem surowych produktów w dniach 21-30.10.2026

ŚR 21.10	CZW 22.10	PIAT 23.10	SOB 24.10	NIEDZ 25.10
Śniadanie	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi (1,7) 300ml Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Twaróg półtłusty (7) 30g Masło roślinne (7)10g Dynia duszona 50g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Kasza manna na mleku (1,7) 300mL Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Hummus klasyczny z ciecierzycy (11) 30g Masło roślinne (7)10g Pieczona marchew 50g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi na mleku (7) 300ml Ser żółty (7) 30g Cukinia pieczona 60g Masło roślinne (7)10g Marmolada 10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Zupa mleczna z makaronem (1,7) 300ml Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Ser topiony 15g Dynia duszona 50g Masło roślinne (7) 10g Marmolada 10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Parówki z kurczaka (1,6,7,9,10) 70g Cukinia pieczona 50g Masło roślinne (7)10g Keczup (10) Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml Kakao na mleku (7) 200ml
II śniadanie	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**
Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)
Obiad	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**
Zupa pieczarkowa *(marchew, seler, pietruszka, por, pieczarki)* **z makaronem** (1,9) 300ml **Jajko w sosie koperkowo-chrzanowym** (1,3,7,9) 100g Ziemniaki 150g **Duszona kapusta czerwona** (kapusta czerwona, jabłko, sok z cytryny, koperek) (3,10) 120g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml Mus owocowy w tubce 100g	**Zupa brokułowa** *(marchew, seler, pietruszka, por, brokuł)* **z ziemniakami** (1,9) 300ml **Bigos** *(kapusta kiszona, cebula, kiełbasa, łopatka wieprzowa, koncentrat pomidorowy)* (1,10) 250g Ziemniaki 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa krupnik** *(marchew, seler, pietruszka, por, kasza jęczmnienna)* **z ziemniakami** (1,9) 300ml Kotlet z mintaja w panierce z pieca (1,3,4) Ziemniaki 150g Kalafior gotowany na parze *(skropiony olejem)* 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa z soczewicy** *(marchew, seler, pietruszka, por, soczewica czerwona)* (1,9) 300ml **Karczek duszony w sosie pieczeniowym z kaszą jęczmienną** (1) Fasolka szparagowa gotowana 60g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml Mus owocowy w tubce 100g	**Ryżanka** *(marchew, seler, pietruszka, wywar z udka z kurczaka, ryż)* (1,3,9) 300ml Udko z kurczaka pieczone 100g Ziemniaki 150g **Buraczki na ciepło** *(buraki, jabłko, cebula)* (1) 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml
Kolacja	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**
Szynka wiejska (1,6,7,9,10) 30g Pasztet rybny pieczony (1,3,4,7) 50g Cukinia pieczona 50g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	**Pasta pomidorowa z czerwonej fasoli** *(cebula, czerwona fasola, koncentrat pomidorowy)* (1,6,9) 60g Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	**Pasta z soczewicy czerwonej i warzyw** *(marchew, seler, pietruszka, por, pomidory)* (9) 100g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Pasta jajeczna z kurkumą (3,7,10) 60g Pieczona marchew 50g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	**Paprykarz** *(marchew, seler, pietruszka, por, pomidor, szproty)* (4, 7,9) 60g Szynka z piersi kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml
E: 1540.4 kcal | B 69.7 g | T 49.3 g | W 216.4 g | SFA 16.0 g | Cukry 45.4 g | Sól 4.4 g | Błonnik 25.7 g	E: 1660.7 kcal | B 83.1 g | T 68.0 g | W 190.5 g | SFA 23.0 g | Cukry 28.3 g | Sól 6.9 g | Błonnik 24.1 g	E: 1769.7 kcal | B 74.3 g | T 61.3 g | W 242.3 g | SFA 17.6 g | Cukry 30.3 g | Sól 4.0 g | Błonnik 23.4 g	E: 1740.4 kcal | B 78.3 g | T 62.8 g | W 227.7 g | SFA 21.2 g | Cukry 38.3 g | Sól 3.5 g | Błonnik 24.7 g	E: 1618.0 kcal | B 69.0 g | T 68.0 g | W 190.4 g | SFA 23.4 g | Cukry 37.8 g | Sól 5.3 g | Błonnik 18.8 g

Informacja o obróbce termicznej: Baza warzywna do zup przygotowywana jest metodą **podsmażania**, a następnie potrawa jest **gotowana**. Ziemniaki, kasze i makarony są **gotowane w wodzie**, chyba że przy daniu wskazano inaczej. Liczby przy posiłkach oznaczają alergeny występujące w danym daniu:

1. Gluten, **2.** Skorupiaki, **3.** Jaja, **4.** Ryby, **5.** Orzeszki ziemne, **6.** Soja, **7.** Mleko (laktoza), **8.** Orzechy, **9.** Seler, **10.** Gorczyca, **11.** Sezam

Dietetyk: mgr Angelika Szulc

IZER-MED Dieta podstawowa z ograniczeniem surowych produktów w dniach 21-30.10.2026

PON 26.10	WT 27.10	ŚR 28.10	CZW 29.10	PIAT 30.10
Śniadanie	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**	**Śniadanie**
Zupa mleczna na płatkach owsianych (1,7) 300ml Twarożek na słodko (7) 100 g Masło roślinne (7)10g Dżem jagodowy niskosłodzony 30g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Zupa mleczna na kaszce kukurydzianej (7) 300ml Pasztet pieczony (1,6,7,9,10) 60g Pieczona marchew 50g Masło roślinne (7)10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi (1,7) 300ml Szynka z piersi kurczaka (1,6,7,9,10) 60g Dynia duszona 50g Masło roślinne (7)10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Kasza manna na mleku (1,7) 300mL Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Hummus klasyczny z ciecierzycy (11) 30g Masło roślinne (7)10g Pieczona cukinia 50g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi (7) 300ml Ser żółty (7) 30g Duszona dynia 50g Masło roślinne (7) 10g Marmolada 10g Chleb graham (1,3,6,7,11) 50g Herbata 200ml
II śniadanie	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**	**II śniadanie**
Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu (7)
Obiad	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**	**Obiad**
Zupa ogórkowa *(marchew, seler, pietruszka, por, ogórki kiszone)* **z ziemniakami** (9) 300ml **Potrawka drobiowa duszona z warzywami** (*marchew, kalafior, brokuł, fasola szparagowa, pietruszka, por, seler, groszek)* (1,9) 150g Ryż parboiled 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml Mus owocowy w tubce 100g	**Zupa jarzynowa** *(marchew, kalafior, brokuł, fasola szparagowa, pietruszka, por, seler)* **z ziemniakami** (9) 300ml Klopsiki wieprzowe duszone w sosie pomidorowym (1,3,10) Ziemniaki 150g **Surówka** *(kapusta biała, marchew, kukurydza, koper)* 150 g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa pomidorowa** *(marchew, seler, pietruszka, por, pomidory)* **z ryżem** (1,9) 300ml Medaliony z udek z kurczaka pieczone w piecu (1,3,7)100g Ziemniaki 150g Marchew z groszkiem duszona (1) 100g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa barszcz czerwony** *(marchew, seler, pietruszka, por, buraki)* **z ziemniakami** (1,9) 300ml **Gulasz z wieprzowiny** *(cebula)* (1) Kasza jęczmienna 150g Brokuł gotowany na parze *(skropiony olejem)* 150g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml	**Zupa krupnik jaglany** *(marchew, seler, pietruszka, por, kasza jaglana, koperek)* **z ziemniakami** (1,9) 300ml **Pierogi ruskie** *(ziemniaki, ser, cebula)* (1,3) 200g Duszona cebulka na oleju 20g **Kompot wieloowocowy** *(truskawka, rabarbar, śliwka, jabłko, porzeczka, wiśnia)* 200ml
Kolacja	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**	**Kolacja**
Sałatka jarzynowa z gotowanych warzyw *(ziemniak, marchew, seler, pietruszka, jabłko, ogórek kiszony, kukurydza, groszek)* **z majonezem** (3,9,10) 30g Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	**Twarożek z ziołami** (*pietruszka, koperek)* (7) 100g Szynka wiejska (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	**Sałatka brokułowa z tuńczykiem i ryżem** *(brokuł, tuńczyk odsączony, majonez, jogurt naturalny)* (3,4,7,10) 100g Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	Ser topiony (1,7) 15g Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Pieczona marchew 50g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml	**Pasta marchewkowo-pietruszkowa z twarogiem** *(marchew, pietruszka, ser twarogowy półtłusty, masło, jogurt)* (7) 60g Szynka z piersi z kurczaka (1,6,7,9,10) 30g Roszponka10g Masło roślinne (7)10g Chleb pszenno-żytni (1,3,6,7,11) 75g Herbata 200ml
E: 1665.7 kcal | B 77.6 g | T 51.2 g | W 235.6 g | SFA 17.4 g | Cukry 51.3 g | Sól 4.1 g | Błonnik 28.8 g	E: 1675.0 kcal | B 83.8 g | T 63.5 g | W 202.1 g | SFA 17.9 g | Cukry 35.1 g | Sól 3.8 g | Błonnik 22.9 g	E: 1721.9 kcal | B 78.9 g | T 61.0 g | W 227.4 g | SFA 18.6 g | Cukry 48.1 g | Sól 4.8 g | Błonnik 28.9 g	E: 1766.9 kcal | B 81.9 g | T 62.0 g | W 235.9 g | SFA 19.0 g | Cukry 46.2 g | Sól 6.4 g | Błonnik 24.7 g	E: 1797.2 kcal | B 62.5 g | T 71.2 g | W 236.6 g | SFA 26.0 g | Cukry 31.1 g | Sól 3.5 g | Błonnik 19.2 g

Informacja o obróbce termicznej: Baza warzywna do zup przygotowywana jest metodą **podsmażania**, a następnie potrawa jest **gotowana**. Ziemniaki, kasze i makarony są **gotowane w wodzie**, chyba że przy daniu wskazano inaczej. Liczby przy posiłkach oznaczają alergeny występujące w danym daniu:

1. Gluten, **2.** Skorupiaki, **3.** Jaja, **4.** Ryby, **5.** Orzeszki ziemne, **6.** Soja, **7.** Mleko (laktoza), **8.** Orzechy, **9.** Seler, **10.** Gorczyca, **11.** Sezam

Dietetyk: mgr Angelika Szulc