



## Dieta: 03 Z ogr. tłuszczu (wątrobowa)

### ŚNIADANIE

zupa mleczna z kaszą manną \*\*(gotowanie) \*(1, 7), Herbata bez cukru \*\*(gotowanie), Wek+pastą z jaj+roszponka \*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 905,3190 kJ

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), Kiełbasa biała w sosie koperkowym \*(1, 6, 7), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone \*\*(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 227,9044 kJ

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ roszonek \*(1, 6, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 957,9348 kJ

## Dieta: 1 Podstawowa

### ŚNIADANIE

Kompot bez cukru, Chleb miesz+ sałatka z sera żółt+ roszonek \*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 10, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 127,6897 kJ

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), Kiełbasa biała w kapuście \*(1, 6), ziemniaki gotowane

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 393,3081 kJ

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Chleb mieszany+kiełbasa krakowska+rzodkiewka+roszp \*(1, 3, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 122,5642 kJ

## **Dieta: 10 Niskobiałkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru **\*\***(gotowanie), Wek+pastą z jaj+ rozszponka **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 266,0074 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna), Banan **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 137,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), Jajko w sosie koperkowym \*(1, 3, 7), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone **\*\***(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 842,8825 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 629,0998 kJ

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Wek+ kielbasa delikatesowa+ pomidor+ rozszponka \*(1, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 419,2591 kJ

## **Dieta: 11/GL Bezglutenowa**

---

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

zupa krem z dyni z chleb.bezgl. (bezgl.) **\*\***(gotowanie) \*(3, 6, 7, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 426,2549 kJ

## **Dieta: 11/ML Bezmleczna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata z cukrem **\*\***(gotowanie), wek+ pastą z jaj+ rozszponka **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 3, 10, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 093,9800 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna), Banan **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 137,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru **\*\***(gotowanie), Zupa krem z selera z grzankami **\*\***(gotowanie) \*(1, 9), Kielbasa biała w sosie koperkowym **\*\***(gotowanie) \*(1, 6), ziemniaki gotowane **\*\***(gotowanie), Jarzyny duszone **\*\***(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 118,8971 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Herbata z cukrem \*\*(gotowanie), wek+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszonekka \*\*(obróbka wstępna) \*(1, 6, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 862,5444 kJ

## **Dieta: 11/NP Niskopurynowa**

---

### **ŚNIADANIE**

zupa mleczna z kaszą manną \*\*(gotowanie) \*(1, 7), Herbata bez cukru \*\*(gotowanie), Graham+ pasta z jaj+ roszonekka \*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 290,4490 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), Jajko w sosie koperkowym \*(1, 3, 7), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone \*\*(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 579,4434 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ roszonekka \*(1, 3, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 343,0409 kJ

## **Dieta: 12 Papkowata (przecierana)**

---

### **ŚNIADANIE**

zupa mleczna z kaszą manną \*\*(gotowanie) \*(1, 7), Herbata bez cukru \*\*(gotowanie), Wek+ jajko+ masło \*\* (obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 650,6150 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko- mus \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), Kielbasa biała w sosie koperkowym \*(1, 6, 7), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone \*\*(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 227,9044 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Wek+ kielbasa krakowska+ pomidor \*(1, 6, 7, 11), zupa mleczna z kaszą manną \*\*(gotowanie) \*(1, 7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 071,7341 kJ

## **Dieta: 2 Łatwostrawna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą manną \*(1, 7), Wek+pastą z jaj+ roszonek \*\*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 10, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 640,1400 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko \*\*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), Kielbasa biała w sosie koperkowym \*(1, 6, 7), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone \*\*\*(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 227,9044 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Wek+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszonek \*(1, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 495,3039 kJ

## **Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów**

---

### **ŚNIADANIE**

Kompot bez cukru, Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ roszonek \*\*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 10, 11), zupa mleczna z kaszą manną \*\*\*(gotowanie) \*(1, 7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 836,6070 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko \*\*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), ziemniaki gotowane, Kielbasa biała w sosie koperkowym \*\*\*(gotowanie) \*(1, 6, 7), Jarzyny duszone \*\*\*(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 227,9044 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Chleb graham+kielbasa krakowska+rzodkiewka+masło \*(1, 3, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 684,0684 kJ

## **Dieta: 6/K Z ogr. węglowodanów (+nocny)**

---

### **ŚNIADANIE**

Kompot bez cukru, Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ rozszponka **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 10, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 553,6437 kJ

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna), graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 081,7000 kJ

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), ziemniaki gotowane, Kiełbasa biała w sosie koperkowym **\*\***(gotowanie) \*(1, 6, 7), Jarzyny duszone **\*\***(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 227,9044 kJ

## **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Chleb graham+kiełbasa krakowska+rzodkiewka+masło \*(1, 3, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 459,1321 kJ

## **DRUGA KOLACJA**

graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 779,2000 kJ

## **Dieta: 8 Ubogoenergetyczna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru **\*\***(gotowanie), Graham+pasta z jaj+ rozszponka **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 919,8747 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami \*(1, 7, 9), Jajko w sosie koperkowym \*(1, 3, 7), ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone **\*\***(duszenie) \*(1, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 639,4603 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ rozszponka \*(1, 3, 6, 7, 11), Herbata bez cukru **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 651,6541 kJ

## **Dieta: 9 Bogatobiałkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

zupa mleczna z kaszą manną **\*\***(gotowanie) \*(1, 7), Herbata bez cukru **\*\***(gotowanie), Wek+pasta z jaj+ rozszponka **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 3, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 566,7791 kJ

## DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna), Jogurt naturalny 150g **\*\***(obróbka wstępna) **\*(7)**

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 693,0000 kJ

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa krem z selera z grzankami **\*(1, 7, 9)**, Kiełbasa biała w sosie koperkowym **\*(1, 6, 7)**, ziemniaki gotowane, Jarzyny duszone **\*\***(duszenie) **\*(1, 9)**

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 227,9044 kJ

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru **\*(1, 7)**, Wek+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszonek **\*(1, 6, 7, 11)**

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 495,3039 kJ

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził

**\*\*** Sposób obróbki potrawy

**\*** ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser

P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				



**Dieta: 03 Z ogr. tłuszczu (wątrobowa)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wstę)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kiełbasa biała w sosie koperkowym	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0	g
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----



Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ roszonek	Roszonek	20,0 g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 1 Podstawowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Chleb miesz+ sałatka z sera żółt+ roszonek	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	40,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonek	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
Ser, gouda tłusty *(7)	30,0	g	
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kiełbasa biała w kapuście	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kapusta biała	80,0	g
Koper ogrodowy	5,0	g	
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0	g



Inne składniki

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Kisiel w proszku	20,0	g
	Jabłko	50,0	g
Inne składniki			

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+kiełbasa krakowska+rzodki	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Inne składniki			

### Dieta: 10 Niskobiałkowa

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wstę)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g

**Jadłospis na dzień: 03-09-2024  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Jajko w sosie koperkowym	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0 g
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0 g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	20,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	150,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ kielbasa delikatesowa+ pomidor+ rosół	Roszonka	20,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/GL Bezglutenowa****DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa krem z dyni z chleb.bezgl. (bezgl.) **(go	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Cukinia	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Ser, tyłżycki tłusty *(7)	10,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/ML Bezmleczna****ŚNIADANIE**



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ pasta z jaj+ roszonekka **(obróbka wstępna)	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Roszonekka	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Kiełbasa biała w sosie koperkowym **(gotowanie)	Mieszanka Ziół	2,0
Kiełbasa Biała *(6)		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		8,0	g
Koper ogrodowy		10,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszonekka	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Roszonekka	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			



**Dieta: 11/NP Niskopurynowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ pasta z jaj+ roszonekka **(obróbka)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszonekka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jajko w sosie koperkowym	Jaja kurze całe *(3)	60,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		8,0	g
Koper ogrodowy		10,0	g
Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)		15,0	g
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g



	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rosół	Roszonka	20,0 g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 12 Papkowata (przecierana)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ jajko+ masło **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko- mus **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kielbasa biała w sosie koperkowym	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kielbasa Biała *(6)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0	g
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----

**Jadłospis na dzień: 03-09-2024**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g
	Kisiel w proszku	20,0 g
Inne składniki		

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ kielbasa krakowska+ pomidor	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 2 Łatwostrawna****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Wek+pasta z jaj+ roszonekka **(obróbka wstępna)	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Roszonekka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kielbasa biała w sosie koperkowym	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kielbasa Biała *(6)	80,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0 g
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0 g
Jarzyzny duszone **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Kisiel w proszku	20,0	g
	Jabłko	50,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszipo	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Rosziponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ roszipo	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	40,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rosziponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	30,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0	g
Kiełbasa biała w sosie koperkowym **(gotow	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Koper ogrodowy	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb graham+kiełbasa krakowska+rzodkiew	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 6/K Z ogr. węglowodanów (+nocny)****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ ros	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	40,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g



	Szcypiorek	10,0 g
	Roszonka	20,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0 g
	Ser, gouda tłusty *(7)	30,0 g
Inne składniki		

### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0 g	
graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g **(obróbka)	Masło ekstra *(7)	5,0 g	
	Ogórek	50,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Kiełbasa biała w sosie koperkowym **(gotow)	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g	
	Koper ogrodowy	10,0 g	
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0 g	
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
	Kisiel w proszku	20,0 g	
Inne składniki			

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
Chleb graham+kiełbasa krakowska+rzodkiew	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0 g	



	Roszponka	20,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Inne składniki		

#### DRUGA KOLACJA

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g **(obrób	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Pomidor	50,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+pasta z jaj+ roszponka **(obróbka	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	20,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Chleb chrupki *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jajko w sosie koperkowym	Jaja kurze całe *(3)	60,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		8,0	g
Koper ogrodowy		10,0	g
Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)		15,0	g
ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne	300,0	g
Jarzynty duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g



	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
	Kisiel w proszku	20,0 g	
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rosół	Roszonka	20,0 g	
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	5,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Inne składniki			

#### Dieta: 9 Bogatobiałkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Wek+ pasta z jaj+ roszonka **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	120,0 g	
	Szcypiorek	3,0 g	
	Roszonka	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	20,0 g	
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0 g	
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0 g	
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa krem z selera z grzankami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Seler korzeniowy *(9)	40,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Chleb chrupki *(1)	20,0 g	



	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Kiełbasa biała w sosie koperkowym	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Kiełbasa Biała *(6)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Koper ogrodowy	10,0 g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	15,0 g
	ziemniaki gotowane	Ziemniaki, późne
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszipo	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Rosziponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyny i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz



P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mąтва
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....  
sporządził

/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził