



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

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola \*(1, 3, 4, 11), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą \*(7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 265,9475 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa \*(1, 9), Ryż gotowany

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 378,3482 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 957,9901 kJ

## **Dieta: 1 Podstawowa**

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mieszany+ sałatka z tuńczyka+ rukola \*(1, 3, 4, 7, 10, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 827,4000 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Gruszka \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 366,0000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa pieczarkowa z makaronem \*(1, 3, 7, 9), Bigos \*(1, 5, 6, 7, 9, 10)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 152,5300 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Chleb mieszany+ kielbasa żywiecka+ pomidor+rukola \*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 639,8211 kJ

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola \*(1, 3, 4, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 641,3000 kJ

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa \*(1, 9), Ryż gotowany

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 378,3482 kJ

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### Kolacja

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 490,3000 kJ

## Dieta: 11/GL Bezglutenowa

---

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### OBIAD

Zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bezgluten) \*\*(gotowanie) \*(7, 9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 565,4387 kJ

## Dieta: 11/ML Bezmleczna

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem \*\*(gotowanie), wek+ pasta z jaj i ryb+ rukola \*\*(gotowanie) \*(1, 3, 4, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 392,4000 kJ

### DRUGIE ŚNIADANIE

Gruszka \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 366,0000 kJ

### OBIAD

Kompot bez cukru \*\*(gotowanie), Zupa jarzynowa z makaronem \*\*(gotowanie) \*(1, 3, 9), Potrawka drobiowa z ryżem \*\*(duszenie) \*(9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 443,6893 kJ

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### Kolacja

Herbata z cukrem **\*\***(gotowanie), wek+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+ rukola **\*\***(obróbka wstępna) \*(1, 6, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 857,5233 kJ

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Graham+ pasta z jaj i ryby+ rukola \*(1, 3, 4, 7, 11), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą \*(7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 651,1109 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa \*(1, 9), Ryż gotowany

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 318,3224 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 342,9305 kJ

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, wek+ jajko+ masło \*(1, 3, 7, 11), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą \*(7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 648,5260 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko- mus **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa \*(1, 9), Ryż gotowany

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 378,3482 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Wek+ kiełbasa żywiecka+ pomidor \*(1, 6, 7, 11), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **\*\***(gotowanie) \*(7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 064,7949 kJ

## **Dieta: 2 Łatwostrawna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola \*(1, 3, 4, 7, 11), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą \*(7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 727,3000 kJ

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa \*(1, 9), Ryż gotowany

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 378,3482 kJ

## **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

## **Kolacja**

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 490,3000 kJ

## **Dieta: 4 Wrzodowa**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 325,7826 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa \*(1, 9), Ryż gotowany

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 378,3482 kJ

### **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko **\*\***(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

### **Kolacja**

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 405,8370 kJ

## **Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb graham+ sałatka z tuńczyka+ rukola \*(1, 3, 4, 7, 10, 11), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **\*\***(gotowanie) \*(7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 533,7872 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Gruszka **\*\***(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 366,0000 kJ

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa pieczarkowa z makaronem \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa z ryżem \*\*(duszenie) \*(9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 476,8893 kJ

## **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Chleb graham+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola \*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 260,2989 kJ

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb graham+ sałatka z tuńczyka+ rukola \*(1, 3, 4, 7, 10, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 253,0971 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 1 134,2000 kJ

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa pieczarkowa z makaronem \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa z ryżem \*\*(duszenie) \*(9)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 476,8893 kJ

## **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru \*(1, 7), Chleb graham+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+rukola \*\*(obróbka wstępna) \*(1, 3, 6, 7, 11)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 065,4759 kJ

### **DRUGA KOLACJA**

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 779,2000 kJ

## **Dieta: 9 Bogatobiałkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola \*(1, 3, 4, 7, 11), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą \*(7)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 791,8084 kJ

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko \*\*(obróbka wstępna)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 313,5000 kJ

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa \*(1, 3, 7, 9), Potrawka drobiowa \*(1, 9), Ryż gotowany

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 3 403,9762 kJ

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko \*\*(gotowanie)

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 420,1000 kJ

## Kolacja

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

Wartości odżywcze:

Wartość energetyczna 2 490,3000 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	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				



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	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 jarzynowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Potrawka drobiowa	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	70,0	g
Pietruszka, korzeń	20,0	g	
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukola	Rukola	20,0	g
	Kielbasa 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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ sałatka z tuńczyka+ rukola	Fasolka flageolet, konserwowa	10,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Tuńczyk w sosie własnym *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Ryż biały	6,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Cebula	10,0	g
	Ogórek	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Bigos	Kapusta kwaszona	30,0	g



**Jadłospis na dzień: 07-10-2024  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Wieprzowina, łopatka	50,0 g
	Kiełbasa zwyczajna *(6, 7)	30,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Kapusta biała	180,0 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 żywiecka+ pomid	Kiełbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 10 Niskobiałkowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	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 jarzynowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Potrąwka drobiowa	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	70,0 g
	Pietruszka, korzeń	20,0 g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrąwa	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 żywiecka+ pomidor+ rukola	Kiełbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	20,0	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

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

#### OBIAD

Potrąwa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bezgl)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



	Skrobia kukurydziana	20,0 g
	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 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 i ryb+ rukola **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa z makaronem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterościany *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Potrawka drobiowa z ryżem **(duszenie)	Skrobia ziemniaczana	20,0
Mięso z ud kurczaka, bez skóry		100,0	g
Seler korzeniowy *(9)		20,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		10,0	g
Ryż biały		80,0	g
Cebula		10,0	g
Groszek zielony		10,0	g
Marchew		70,0	g
Pietruszka, korzeń		20,0	g
Inne składniki			



### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+ rukola <b>**</b> (	Kiełbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ pasta z jaj i ryby+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Potrawka drobiowa	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0
Seler korzeniowy *(9)		20,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	70,0 g
	Pietruszka, korzeń	20,0 g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 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+ rukol	Rukola	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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ jajko+ masło	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	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 jarzynowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Fasola szparagowa	20,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Kalafior	10,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Potrawka drobiowa	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	70,0 g
	Pietruszka, korzeń	20,0 g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 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+ kielbasa żywiecka+ pomidor	Kielbasa żywiecka *(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 kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 2 Łatwostrawna

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g



	Mąka kukurydziana	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 jarzynowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Potrawka drobiowa	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0
Seler korzeniowy *(9)		20,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		10,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Cebula		10,0	g
Groszek zielony		10,0	g
Marchew		70,0	g
Pietruszka, korzeń	20,0	g	
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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+ kiełbasa żywiecka+ pomidor+ rukola	Kiełbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			



**Dieta: 4 Wrzodowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Wek+pasta z jaj **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	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 jarzynowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Potrawka drobiowa	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0
Seler korzeniowy *(9)		20,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		10,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Cebula		10,0	g
Groszek zielony		10,0	g
Marchew		70,0	g
Pietruszka, korzeń	20,0	g	
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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**



**Jadłospis na dzień: 07-10-2024  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ sałatka z tuńczyka+ rukola	Fasolka flageolet, konserwowa	10,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Tuńczyk w sosie własnym *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Ryż biały	6,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Cebula	10,0	g
	Ogórek	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa pieczarkowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Potrawka drobiowa z ryżem **(duszenie)	Skrobia ziemniaczana	20,0
Mięso z ud kurczaka, bez skóry		100,0	g
Seler korzeniowy *(9)		20,0	g

**Jadłospis na dzień: 07-10-2024  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Cebula	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	70,0 g
	Pietruszka, korzeń	20,0 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 żywiecka+ pomidor	Kiełbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ sałatka z tuńczyka+ rukola	Fasolka flageolet, konserwowa	10,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Tuńczyk w sosie własnym *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Ryż biały	6,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Cebula	10,0	g
	Ogórek	20,0	g
	Inne składniki		

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Gruszka **(obróbka wstępna)	Gruszka	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 pieczarkowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Pieczarka uprawna, świeża	40,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Potrawka drobiowa z ryżem **(duszenie)	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cebula	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	70,0	g
	Pietruszka, korzeń	20,0	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 żywiecka+ pomidor	Kiełbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	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: 9 Bogatobiałkowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	330,0	g
	Mąka kukurydziana	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 jarzynowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Fasola szparagowa	20,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Kalafior	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	40,0	g
Potrawka drobiowa	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Seler korzeniowy *(9)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	70,0	g
	Pietruszka, korzeń	20,0	g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola	Kielbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	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	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

**Jadłospis na dzień: 07-10-2024**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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