

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

Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 658,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,39 , Cukry: 3,55 , Tłuszcz ogółem: 10,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,04 , Białko: 41,48 , Błonnik: 3 , Sól: 1,53

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

**PODWIECZOREK**

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 91,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11,85 , Cukry: 3,6 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,32 , Białko: 5,55 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

**Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 477,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,84 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 9,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,76 , Białko: 26,49 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,03

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 103,29	kcal
Węglowodny przyswajalne	299,56	g
Cukry (glukoza)	10,22	g
Cukry (fruktoza)	11,71	g
Cukry (sacharoza)	23,86	g
Tłuszcze (nasycone)	13,52	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,31	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,54	g
Białko	112,81	g
Błonnik	22,18	g
Sól	4,62	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mie+pastą z twar. i konc.pom.+sałata

Wartość energetyczna: 548,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 76,98 , Cukry: 2,46 , Tłuszcz ogółem: 10,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,23 , Białko: 31,2 , Błonnik: 8,07 , Sól: 1,71

## DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

## PODWIECZOREK

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 91,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11,85 , Cukry: 3,6 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,32 , Białko: 5,55 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

## Kolacja

Chleb mieszany + parówka+ ogórek+ musztarda+ sałat - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 825,77 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 84,44 , Cukry: 3,05 , Tłuszcz ogółem: 37,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,34 , Białko: 25,44 , Błonnik: 8,39 , Sól: 4

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 341,13	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,75	g
Cukry (glukoza)	9,02	g
Cukry (fruktoza)	10,21	g
Cukry (sacharoza)	23,26	g
Tłuszcze (nasycone)	29,28	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,91	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,62	g
Białko	101,50	g
Błonnik	32,36	g
Sól	6,78	g

---

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Wek+ kielbasa drob.+pomidor+ sałata

Wartość energetyczna: 426,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,22 , Cukry: 2,1 , Tłuszcz ogółem: 13,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7 , Białko: 18,4 , Błonnik: 2,08 , Sól: 2,05

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

### PODWIECZOREK

## Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+parówka+pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorzycza, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 711,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,1 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 35,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,19 , Białko: 22,74 , Błonnik: 3,35 , Sól: 2,49

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 109,49	kcal
Węglowodny przyswajalne	267,59	g
Cukry (glukoza)	12,68	g
Cukry (fruktoza)	16,88	g
Cukry (sacharoza)	30,78	g
Tłuszcze (nasycone)	26,64	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,87	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,85	g
Białko	81,44	g
Błonnik	25,29	g
Sól	5,58	g

---

## Dieta: 11/GL Bezglutenowa

---

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

### OBIAD

Zupa kalafiorowa z waflami ryżowymi (bezgl) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 166,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 27,77 , Cukry: 3,55 , Tłuszcz ogółem: 1,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,72 , Białko: 8,08 , Błonnik: 3,72 , Sól: ,32

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	233,75	kcal
Węglowodny przyswajalne	41,72	g
Cukry (glukoza)	3,29	g
Cukry (fruktoza)	2,76	g
Cukry (sacharoza)	11,31	g
Tłuszcze (nasycone)	0,75	g
Tłuszcze (jednonasycone)	0,48	g
Tłuszcze (wielonasycone)	0,34	g
Białko	8,98	g
Błonnik	6,57	g
Sól	0,32	g

---

## Dieta: 11/ML Bezmleczna

---

### ŚNIADANIE

wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 420,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,55 , Cukry: 17,4 , Tłuszcz ogółem: 5,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,57 , Białko: 19,23 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,07

## DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem (bezml) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 789,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,09 , Cukry: 19,52 , Tłuszcz ogółem: 17,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,8 , Białko: 37,41 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,85

## PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

## Kolacja

Herbata z cukrem, wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 575,54 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,71 , Cukry: 18,04 , Tłuszcz ogółem: 23,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,18 , Białko: 15,75 , Błonnik: 3,51 , Sól: 2,69

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 949,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	287,10	g
Cukry (glukoza)	13,88	g
Cukry (fruktoza)	18,38	g
Cukry (sacharoza)	56,09	g
Tłuszcze (nasycone)	12,64	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,97	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,63	g
Białko	74,29	g
Błonnik	26,65	g
Sól	5,76	g

---

## Dieta: 11/NP Niskopurynowa

---

### ŚNIADANIE

Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 716,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,42 , Cukry: 2,01 , Tłuszcz ogółem: 16,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,8 , Białko: 43,51 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,83

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 183,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 31,8 , Cukry: 7,17 , Tłuszcz ogółem: 1,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,87 , Białko: 6,75 , Błonnik: 4 , Sól: ,13

### PODWIECZOREK

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 537,94 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,95 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 15,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,66 , Białko: 28,66 , Błonnik: 9,16 , Sól: 2,3

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 595,61	kcal
Węglowodny przyswajalne	209,42	g
Cukry (glukoza)	5,99	g
Cukry (fruktoza)	7,58	g
Cukry (sacharoza)	14,62	g
Tłuszcze (nasycone)	21,14	g
Tłuszcze (jednonasycone)	10,71	g
Tłuszcze (wielonasycone)	4,50	g
Białko	86,27	g
Błonnik	24,89	g
Sól	4,50	g

---

## Dieta: 11/WE Wegetariańska

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 820,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109 , Cukry: 16,05 , Tłuszcz ogółem: 22,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,25 , Białko: 41,58 , Błonnik: 3 , Sól: 1,53

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Ciecierzycy z sosem słodko kwaśnym z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 668,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 13,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,89 , Białko: 17 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,44

### PODWIECZOREK

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 91,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11,85 , Cukry: 3,6 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,32 , Białko: 5,55 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

## Kolacja

wek+ ogórek+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 534,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,38 , Cukry: 6,76 , Tłuszcz ogółem: 19,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,55 , Białko: 16,14 , Błonnik: 3,78 , Sól: 1,27

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 182,46	kcal
Węglowodny przyswajalne	315,71	g
Cukry (glukoza)	10,92	g
Cukry (fruktoza)	12,41	g

Cukry (sacharoza)	36,46 g
Tłuszcze (nasycone)	28,04 g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,75 g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,75 g
Białko	81,17 g
Błonnik	22,68 g
Sól	3,42 g

---

## Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

---

### ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid

Wartość energetyczna: 612,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 74,24 , Cukry: 2,59 , Tłuszcz ogółem: 16,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,06 , Białko: 38,07 , Błonnik: 2 , Sól: 1,12

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko- mus

Wartość energetyczna: 75,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,15 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: ,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,6 , Błonnik: 3 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 726,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,6 , Cukry: 16,34 , Tłuszcz ogółem: 12,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,94 , Białko: 36,14 , Błonnik: 9,07 , Sól: ,78

### PODWIECZOREK

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 91,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11,85 , Cukry: 3,6 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,32 , Białko: 5,55 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+parówka+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 843,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,26 , Cukry: 4,93 , Tłuszcz ogółem: 39,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,35 , Białko: 31,82 , Błonnik: 3,1 , Sól: 2,46

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 348,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	291,09	g
Cukry (glukoza)	8,97	g
Cukry (fruktoza)	16,32	g
Cukry (sacharoza)	16,72	g
Tłuszcze (nasycone)	33,73	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,30	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,57	g
Białko	112,17	g
Błonnik	17,62	g
Sól	4,54	g

---

## Dieta: 2 Łatwostrawna

---

### ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 733,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,46 , Cukry: 3,55 , Tłuszcz ogółem: 18,56 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 10,51 , Białko: 41,55 , Błonnik: 3 , Sól: 1,53

## DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

## PODWIECZOREK

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 91,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11,85 , Cukry: 3,6 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,32 , Białko: 5,55 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+parówka+pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 711,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,1 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 35,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,19 , Białko: 22,74 , Błonnik: 3,35 , Sól: 2,49

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 411,73	kcal
Węglowodny przyswajalne	300,89	g
Cukry (glukoza)	10,22	g
Cukry (fruktoza)	11,71	g
Cukry (sacharoza)	23,86	g
Tłuszcze (nasycone)	31,42	g
Tłuszcze (jednonasycone)	32,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,76	g
Białko	109,13	g
Błonnik	22,25	g
Sól	5,08	g

---

## Dieta: 4 Wrzodowa

---

### ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 658,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,39 , Cukry: 3,55 , Tłuszcz ogółem: 10,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,04 , Białko: 41,48 , Błonnik: 3 , Sól: 1,53

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 75,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,15 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: ,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,6 , Błonnik: 3 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 823,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,12 , Cukry: 23,96 , Tłuszcz ogółem: 13,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,05 , Białko: 39,81 , Błonnik: 15,95 , Sól: 1,05

## PODWIECZOREK

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 91,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11,85 , Cukry: 3,6 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,32 , Białko: 5,55 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 477,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 65,84 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 9,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,76 , Białko: 26,49 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,03

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 125,91	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,36	g
Cukry (glukoza)	10,84	g
Cukry (fruktoza)	18,04	g
Cukry (sacharoza)	22,04	g
Tłuszcze (nasycone)	13,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,03	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,43	g
Białko	113,92	g
Błonnik	25,68	g
Sól	4,79	g

---

## Dieta: 5 Bogatoresztkowa

---

### ŚNIADANIE

Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 716,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,42 , Cukry: 2,01 , Tłuszcz ogółem: 16,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,8 , Białko: 43,51 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,83

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

## PODWIECZOREK

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 91,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 11,85 , Cukry: 3,6 , Tłuszcz ogółem: 2,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,32 , Białko: 5,55 , Błonnik: ,45 , Sól: ,18

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+parówka+pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 693,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,13 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 33,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,45 , Białko: 24,84 , Błonnik: 9,23 , Sól: 2,76

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 377,47	kcal

Węglowodny przyswajalne	292,88	g
Cukry (glukoza)	10,22	g
Cukry (fruktoza)	11,71	g
Cukry (sacharoza)	20,78	g
Tłuszcze (nasycone)	29,97	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,64	g
Białko	113,19	g
Błonnik	34,01	g
Sól	5,64	g

---

## Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

---

### ŚNIADANIE

Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 716,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,42 , Cukry: 2,01 , Tłuszcz ogółem: 16,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,8 , Białko: 43,51 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,83

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

### PODWIECZOREK

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+parówka+ogórek+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 688,63 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,64 , Cukry: 2,42 , Tłuszcz ogółem: 33,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,43 , Białko: 24,62 , Błonnik: 8,53 , Sól: 2,76

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 370,77	kcal
Węglowodny przyswajalne	289,84	g
Cukry (glukoza)	9,72	g
Cukry (fruktoza)	10,91	g
Cukry (sacharoza)	18,68	g
Tłuszcze (nasycone)	30,41	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,53	g
Białko	113,88	g
Błonnik	32,86	g
Sól	5,71	g

---

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

---

## ŚNIADANIE

Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 412,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 47 , Cukry: 1,32 , Tłuszcz ogółem: 10,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,11 , Białko: 29,04 , Błonnik: 6,85 , Sól: 1,27

## DRUGIE ŚNIADANIE

graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Mandarynki

Wartość energetyczna: 250,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 40,57 , Cukry: 14,73 , Tłuszcz ogółem: 5,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 6,27 , Błonnik: 6,94 , Sól: ,67

## OBIAD

Kompot bez cukru, Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

## PODWIECZOREK

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+parówka+ogórek+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 640,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,34 , Cukry: 2,36 , Tłuszcz ogółem: 32,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,36 , Białko: 22,84 , Błonnik: 7,25 , Sól: 2,57

## DRUGA KOLACJA

graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 185,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 26,87 , Cukry: 1,58 , Tłuszcz ogółem: 5,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,96 , Białko: 5,47 , Błonnik: 4,44 , Sól: ,66

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 387,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	289,60	g
Cukry (glukoza)	10,67	g
Cukry (fruktoza)	12,01	g
Cukry (sacharoza)	18,39	g
Tłuszcze (nasycone)	32,56	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,21	g
Białko	108,46	g
Błonnik	38,08	g
Sól	6,28	g

---

## Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

---

### ŚNIADANIE

Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 421,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,43 , Cukry: 1,38 , Tłuszcz ogółem: 6,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,44 , Białko: 30,66 , Błonnik: 8,13 , Sól: 1,48

### DRUGIE ŚNIADANIE

## Mandarynki

Wartość energetyczna: 67,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 13,95 , Cukry: 13,8 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,03 , Białko: ,9 , Błonnik: 2,85 , Sól: 0

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

## PODWIECZOREK

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

Graham+ kiełbasa drobiowa+pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 406,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,03 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 7,68 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,7 , Białko: 22,71 , Błonnik: 9,16 , Sól: 2,16

## Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 794,21	kcal
Węglowodany przyswajalne	243,23	g
Cukry (glukoza)	10,22	g
Cukry (fruktoza)	11,71	g
Cukry (sacharoza)	17,69	g
Tłuszcze (nasycone)	12,33	g
Tłuszcze (jednonasycone)	13,90	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,05	g
Białko	99,13	g
Błonnik	32,74	g
Sól	4,77	g

---

## Dieta: 9 Bogatobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 733,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,46 , Cukry: 3,55 , Tłuszcz ogółem: 18,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,51 , Białko: 41,55 , Błonnik: 3 , Sól: 1,53

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 157,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,25 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 2,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,82 , Białko: 7,35 , Błonnik: 2,85 , Sól: ,24

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

## PODWIECZOREK

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+parówka+pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 680,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,92 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 32,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,16 , Białko: 21,78 , Błonnik: 3,34 , Sól: 2,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 469,89	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,46	g
Cukry (glukoza)	10,22	g
Cukry (fruktoza)	11,71	g
Cukry (sacharoza)	23,26	g
Tłuszcze (nasycone)	32,64	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,61	g
Białko	115,53	g
Błonnik	21,79	g
Sól	5,18	g

---

## Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

---

### ŚNIADANIE

Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata

Wartość energetyczna: 733,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,46 , Cukry: 3,55 , Tłuszcz ogółem: 18,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,51 , Białko: 41,55 , Błonnik: 3 , Sól: 1,53

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Orzechy 40 g

Wartość energetyczna: 423,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 27,85 , Cukry: 16,18 , Tłuszcz ogółem: 25,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,44 , Białko: 13,75 , Błonnik: 5,45 , Sól: ,25

### OBIAD

Kompot bez cukru, Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Zupa kalafiorowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 808,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,53 , Cukry: 19,58 , Tłuszcz ogółem: 18,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,37 , Białko: 38,4 , Błonnik: 12,61 , Sól: ,88

### PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 307,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 33,59 , Cukry: 5,29 , Tłuszcz ogółem: 10,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,18 , Białko: 17,59 , Błonnik: ,7 , Sól: ,6

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+parówka+pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 680,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,92 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 32,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,16 , Białko: 21,78 , Błonnik: 3,34 , Sól: 2,29

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 953,29	kcal
Węglowodny przyswajalne	336,35	g
Cukry (glukoza)	10,22	g
Cukry (fruktoza)	11,71	g

Cukry (sacharoza)	27,93 g
Tłuszcze (nasycone)	39,65 g
Tłuszcze (jednonasycone)	38,45 g
Tłuszcze (wielonasycone)	27,48 g
Białko	133,07 g
Błonnik	25,09 g
Sól	5,55 g

---

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	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+ sałata	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mie+pastą z twar. i konc.pom.+sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czteroajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0
Kukurydza, konserwowa		20,0	g
Skrobia ziemniaczana		2,0	g
Ananas		30,0	g
Mięso z ud kurczaka, bez skóry		100,0	g
Szczypiorek		5,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	20,0 g
	Papryka czerwona	30,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany + parówka+ ogórek+ muszta	Ogórek kwaszony	50,0	g
	Musztarda *(10)	10,0	g
	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Salata	20,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ kielbasa drob.+pomidor+ sałata	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Salata	20,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

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

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Kalafior	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	30,0 g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Szczypiorek	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	20,0 g
	Papryka czerwona	30,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	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+parówka+pomidor+sałata	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	150,0	g



Inne składniki

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa kalafiorowa z waflami ryżowymi (bezgl)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż preparowany	30,0	g
	Kalafior	40,0	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
wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ sałata **	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g

Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
--------------------------------	--------------------------------	-------	---

Inne składniki

### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	150,0	g

Inne składniki

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem (bezml) **	Kości, wywar	300,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g



Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g

Inne składniki

### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g

Inne składniki

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+ sałata **	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ketchup *(9)	5,0	g

Inne składniki

### Dieta: 11/NP Niskopurynowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g

Inne składniki

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	150,0	g

Inne składniki

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g



	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+sałat	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/WE Wegetariańska

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata **(obróbka)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Ciecierzycy z sosem słodko kwaśnym z ryże	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g



	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	30,0 g
	Szczypiorek	5,0 g
	Ciecierzycza	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	20,0 g
	Papryka czerwona	30,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
wek+ ogórek+ pomidor+ sałata **(obróbka w	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Ogórek	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Jabłko- mus **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szcypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	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+parówka+pomidor	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Salata	20,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0 g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(1)	30,0 g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	20,0 g	
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g	
	Ananas	30,0 g	
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g	
	Szczypiorek	5,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Ryż biały	80,0 g	
	Marchew	20,0 g	
	Papryka czerwona	30,0 g	
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Musztarda *(10)	3,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Kapusta pekińska	100,0 g	
	Koper ogrodowy	4,0 g	
	Ogórek	40,0 g	
	Rzodkiewka	50,0 g	
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g	
	Kalafior	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0 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+parówka+pomidor+sałata	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 4 Wrzodowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	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 kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0
Kukurydza, konserwowa		20,0	g
Skrobia ziemniaczana		2,0	g
Ananas		30,0	g
Mięso z ud kurczaka, bez skóry		100,0	g
Szczypiorek		5,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Ryż biały		80,0	g
Marchew		20,0	g
Papryka czerwona		30,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

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

**Dieta: 5 Bogatoresztkowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g



	Kukurydza, konserwowa	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	30,0 g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Szcypiorek	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	20,0 g
	Papryka czerwona	30,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Graham+parówka+pomidor+sałata	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			



**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
Papryka czerwona	30,0	g	
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	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+parówka+ogórek+sałata	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	100,0	g



	Salata	20,0 g
Inne składniki		

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Salata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Graham+parówka+ogórek+sałata	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

#### DRUGA KOLACJA

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

### Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czteroajeczny *(1, 3)	30,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Kalafior	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g	
	Kukurydza, konserwowa	20,0 g	
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g	
	Ananas	30,0 g	
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g	
	Szcypiorek	5,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Ryż biały	80,0 g	
	Marchew	20,0 g	
	Papryka czerwona	30,0 g	
	Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Musztarda *(10)	3,0 g
		Mieszanka Ziół	2,0 g
Olej rzepakowy		5,0 g	
Kapusta pekińska		100,0 g	
Koper ogrodowy		4,0 g	
Ogórek		40,0 g	
Rzodkiewka		50,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ kielbasa drobiowa+pomidor+sałata	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
	Sałata	20,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 9 Bogatobiałkowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
-------------------	---------------------------------	---------

Inne składniki

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	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 kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Kalafior	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szcypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Wek+parówka+pomidor+sałata	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	60,0	g



	Masło ekstra *(7)	10,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Salata	20,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ser biały z konc.pomid+ sałata	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Salata	20,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	150,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Orzechy 40 g **(obróbka wstępna)	Orzechy włoskie	40,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Zupa kalafiorowa z tartym ciastem **(gotowa)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g



	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Kalafior	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Wek+parówka+pomidor+sałata	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	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

**Jadłospis na dzień: 01-05-2025**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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				

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził