

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

Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 591,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,67 , Cukry: 5,39 , Tłuszcz ogółem: 10,46 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,2 , Białko: 30,23 , Błonnik: 4,1 , Sól: 2,32

**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 jarzynowa z tartym ciastem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

**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+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 495,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,42 , Cukry: 3,28 , Tłuszcz ogółem: 8,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,56 , Białko: 34,81 , Błonnik: 2,29 , Sól: 1,32

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 948,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,13	g
Cukry (glukoza)	9,81	g
Cukry (fruktoza)	19,94	g
Cukry (sacharoza)	23,64	g
Tłuszcze (nasycone)	11,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,86	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,06	g
Białko	107,75	g
Błonnik	26,42	g
Sól	4,36	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mieszany+pieczeń rzymska+ogórek kons+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 661,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,29 , Cukry: 4,2 , Tłuszcz ogółem: 26,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,71 , Białko: 18,69 , Błonnik: 8,64 , Sól: 3,35

## 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 785,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 111,38 , Cukry: 19,21 , Tłuszcz ogółem: 18,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,16 , Białko: 41,6 , Błonnik: 12,26 , Sól: 2,21

## 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), Chleb mieszany +pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 679,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86 , Cukry: 2,82 , Tłuszcz ogółem: 17,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,1 , Białko: 37,39 , Błonnik: 8,11 , Sól: 1,85

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 297,04	kcal
Węglowodany przyswajalne	324,62	g
Cukry (glukoza)	12,66	g
Cukry (fruktoza)	22,13	g
Cukry (sacharoza)	25,59	g
Tłuszcze (nasycone)	30,10	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,62	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,92	g
Białko	99,28	g
Błonnik	36,41	g
Sól	7,57	g

---

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 501,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,57 , Cukry: 4,9 , Tłuszcz ogółem: 24,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,98 , Białko: 16,77 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,5

### 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

## 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+ pasta z jaj+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 722,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,94 , Cukry: 5,51 , Tłuszcz ogółem: 34,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,78 , Białko: 27,19 , Błonnik: 3,41 , Sól: 1,66

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 085,30	kcal
Węglowodny przyswajalne	266,54	g
Cukry (glukoza)	10,69	g
Cukry (fruktoza)	21,04	g
Cukry (sacharoza)	23,41	g
Tłuszcze (nasycone)	29,18	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,53	g
Białko	86,67	g
Błonnik	26,75	g
Sól	4,87	g

---

## Dieta: 11/GL Bezglutenowa

---

### 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

Zupa jarzynowa z kaszą kukurydzianą (bezgluten) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 134,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 22,72 , Cukry: 2,21 , Tłuszcz ogółem: 1,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,62 , Białko: 6,66 , Błonnik: 2,96 , Sól: ,3

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	209,55	kcal
Węglowodny przyswajalne	37,87	g
Cukry (glukoza)	3,56	g
Cukry (fruktoza)	8,67	g
Cukry (sacharoza)	4,54	g
Tłuszcze (nasycone)	0,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	0,34	g
Tłuszcze (wielonasycone)	0,24	g
Białko	7,26	g
Błonnik	5,96	g
Sól	0,31	g

---

## Dieta: 11/ML Bezmleczna

---

### ŚNIADANIE

Wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem

Wartość energetyczna: 439,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,96 , Cukry: 17,4 , Tłuszcz ogółem: 12,7 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,77 , Białko: 16,67 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,5

## DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko, Orzechy 40 g

Wartość energetyczna: 341,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,75 , Cukry: 15,43 , Tłuszcz ogółem: 23,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,68 , Białko: 7 , Błonnik: 5,6 , Sól: ,01

## OBIAD

Zupa jarzynowa z makaronem (bezmleczna) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Seler), Kompot bez cukru, Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 672,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,64 , Cukry: 10,52 , Tłuszcz ogółem: 7,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,74 , Białko: 40,13 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,52

## 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+ pasta z jaj ze szczypt+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 495,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,2 , Cukry: 17,45 , Tłuszcz ogółem: 11,84 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,87 , Białko: 21,04 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,41

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 044,16	kcal
Węglowodny przyswajalne	285,35	g
Cukry (glukoza)	10,69	g
Cukry (fruktoza)	21,04	g
Cukry (sacharoza)	48,67	g
Tłuszcze (nasycone)	12,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	23,12	g
Białko	85,83	g
Błonnik	29,34	g
Sól	4,60	g

---

## Dieta: 11/NP Niskopurynowa

---

### ŚNIADANIE

Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 687,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 86,74 , Cukry: 3,85 , Tłuszcz ogółem: 20,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,69 , Białko: 32,29 , Błonnik: 9,98 , Sól: 2,62

### 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 675,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 37,52 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,35

## 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+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 607,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,53 , Cukry: 3,28 , Tłuszcz ogółem: 19,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,76 , Białko: 34,92 , Błonnik: 2,29 , Sól: 1,33

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 136,43	kcal
Węglowodny przyswajalne	286,35	g
Cukry (glukoza)	7,01	g
Cukry (fruktoza)	14,34	g
Cukry (sacharoza)	14,50	g
Tłuszcze (nasycone)	28,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,87	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,31	g
Białko	110,87	g
Błonnik	28,35	g
Sól	4,48	g

---

## Dieta: 11/WE Wegetariańska

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego), Wek+ jajko+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 733,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,09 , Cukry: 5,39 , Tłuszcz ogółem: 25,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,8 , Białko: 28,03 , Błonnik: 4,1 , Sól: 1,56

### 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Fasola szparagowa, Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 634,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,05 , Cukry: 15,94 , Tłuszcz ogółem: 3,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,83 , Białko: 20,43 , Błonnik: 18,64 , Sól: ,27

## 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+ser biały z konc.pom.+ rukola

Wartość energetyczna: 607,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,53 , Cukry: 3,28 , Tłuszcz ogółem: 19,96 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,76 , Białko: 34,92 , Błonnik: 2,29 , Sól: 1,33

### Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość jm.

Wartość energetyczna kcal	2 145,82	kcal
Węglowodny przyswajalne	313,61	g
Cukry (glukoza)	11,36	g
Cukry (fruktoza)	21,89	g
Cukry (sacharoza)	25,50	g
Tłuszcze (nasycone)	26,52	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,51	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,24	g
Białko	84,98	g
Błonnik	32,42	g
Sól	3,31	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 598,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,75 , Cukry: 4,43 , Tłuszcz ogółem: 27,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,15 , Białko: 23,82 , Błonnik: 3,06 , Sól: 2,34

### **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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

### **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+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 703,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 78,71 , Cukry: 2,81 , Tłuszcz ogółem: 22,83 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,94 , Białko: 41,96 , Błonnik: 2,03 , Sól: 1,17

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 163,86	kcal
Węglowodny przyswajalne	287,49	g
Cukry (glukoza)	9,65	g
Cukry (fruktoza)	19,74	g
Cukry (sacharoza)	22,58	g
Tłuszcze (nasycone)	30,52	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,00	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,07	g
Białko	108,49	g
Błonnik	25,12	g
Sól	4,23	g

## Dieta: 13 Płynna (kleikowa)

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Kleik, Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 388,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,99 , Cukry: ,22 , Tłuszcz ogółem: 1,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,26 , Białko: 8,82 , Błonnik: 4,8 , Sól: ,49

### DRUGIE ŚNIADANIE

Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 216,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,74 , Cukry: ,12 , Tłuszcz ogółem: ,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,19 , Białko: 5,22 , Błonnik: 3,6 , Sól: ,41

### OBIAD

Herbata bez cukru, Marchwianka z ryżem

Wartość energetyczna: 341,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,4 , Cukry: 10,16 , Tłuszcz ogółem: ,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,2 , Białko: 7,61 , Błonnik: 9,12 , Sól: ,49

### PODWIECZOREK

Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 216,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,74 , Cukry: ,12 , Tłuszcz ogółem: ,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,19 , Białko: 5,22 , Błonnik: 3,6 , Sól: ,41

### Kolacja

Herbata bez cukru, Kleik, Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 388,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,99 , Cukry: ,22 , Tłuszcz ogółem: 1,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,26 , Białko: 8,82 , Błonnik: 4,8 , Sól: ,49

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 549,20	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,86	g
Cukry (glukoza)	3,20	g
Cukry (fruktoza)	2,80	g
Cukry (sacharoza)	4,84	g
Tłuszcze (nasycone)	1,09	g
Tłuszcze (jednonasycone)	0,90	g
Tłuszcze (wielonasycone)	3,20	g
Białko	35,69	g
Błonnik	25,92	g
Sól	2,28	g

---

## Dieta: 2 Łatwostrawna

---

### ŚNIADANIE

Wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 721,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,08 , Cukry: 5,39 , Tłuszcz ogółem: 29,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,6 , Białko: 27,53 , Błonnik: 4,1 , Sól: 2,75

### 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

## 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+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 607,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,53 , Cukry: 3,28 , Tłuszcz ogółem: 19,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,76 , Białko: 34,92 , Błonnik: 2,29 , Sól: 1,33

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 189,75	kcal
Węglowodany przyswajalne	299,64	g
Cukry (glukoza)	9,81	g
Cukry (fruktoza)	19,94	g
Cukry (sacharoza)	23,64	g
Tłuszcze (nasycone)	28,80	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,91	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,75	g
Białko	105,16	g
Błonnik	26,42	g
Sól	4,79	g

---

## Dieta: 4 Wrzodowa

---

### ŚNIADANIE

Wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 704,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,78 , Cukry: 5,39 , Tłuszcz ogółem: 22,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,41 , Białko: 30,33 , Błonnik: 4,1 , Sól: 2,32

### 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

## 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+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 495,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,42 , Cukry: 3,28 , Tłuszcz ogółem: 8,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,56 , Białko: 34,81 , Błonnik: 2,29 , Sól: 1,32

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 054,54	kcal
Węglowodny przyswajalne	287,73	g
Cukry (glukoza)	7,01	g
Cukry (fruktoza)	14,34	g
Cukry (sacharoza)	13,94	g
Tłuszcze (nasycone)	21,12	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,14	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,17	g
Białko	113,31	g
Błonnik	22,02	g
Sól	4,45	g

---

## **Dieta: 5 Bogatoresztkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

Graham+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 704,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,04 , Cukry: 3,85 , Tłuszcz ogółem: 26,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,89 , Białko: 29,49 , Błonnik: 9,98 , Sól: 3,04

### **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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

### **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), Graham+ pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 590,43 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,49 , Cukry: 1,74 , Tłuszcz ogółem: 17,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,05 , Białko: 36,88 , Błonnik: 8,17 , Sól: 1,63

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 156,15	kcal
Węglowodny przyswajalne	291,56	g
Cukry (glukoza)	9,81	g
Cukry (fruktoza)	19,94	g
Cukry (sacharoza)	20,57	g
Tłuszcze (nasycone)	27,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,09	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,63	g
Białko	109,08	g
Błonnik	38,18	g

## Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graham+pieczeń rzymska+ogórek kons+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 791,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 103,29 , Cukry: 3,61 , Tłuszcz ogółem: 31,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,28 , Białko: 28,94 , Błonnik: 9,48 , Sól: 3,37

### 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 729,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,88 , Cukry: 17,61 , Tłuszcz ogółem: 16,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,66 , Białko: 41,93 , Błonnik: 16,86 , Sól: 2,29

### 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), Chleb graham +pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 590,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,49 , Cukry: 1,74 , Tłuszcz ogółem: 17,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,05 , Białko: 36,88 , Błonnik: 8,17 , Sól: 1,63

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 282,01	kcal
Węglowodny przyswajalne	301,61	g
Cukry (glukoza)	12,66	g
Cukry (fruktoza)	22,13	g
Cukry (sacharoza)	22,32	g
Tłuszcze (nasycone)	32,11	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,75	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,84	g
Białko	109,35	g
Błonnik	41,91	g
Sól	7,44	g

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

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graham+pieczeń rzymska+ogórek kons+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 525,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,32 , Cukry: 3,06 , Tłuszcz ogółem: 26,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,59 , Białko: 16,52 , Błonnik: 7,42 , Sól: 2,91

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

## Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 258,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,77 , Cukry: 15,48 , Tłuszcz ogółem: 5,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 5,97 , Błonnik: 7,09 , Sól: ,67

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Bigos z chlebem - w tym alergeny (Gluten, Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 729,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,88 , Cukry: 17,61 , Tłuszcz ogółem: 16,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,66 , Białko: 41,93 , Błonnik: 16,86 , Sól: 2,29

## 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), Chleb graham +pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 544,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,03 , Cukry: 1,68 , Tłuszcz ogółem: 17,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,98 , Białko: 35,22 , Błonnik: 6,89 , Sól: 1,41

## 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	2 338,83	kcal
Węglowodny przyswajalne	305,66	g
Cukry (glukoza)	13,61	g
Cukry (fruktoza)	23,23	g
Cukry (sacharoza)	22,17	g
Tłuszcze (nasycone)	35,26	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,72	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,45	g
Białko	106,10	g
Błonnik	47,10	g
Sól	8,09	g

---

## Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

---

### ŚNIADANIE

Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 455,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,16 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 13,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,78 , Białko: 22,01 , Błonnik: 9,2 , Sól: 2,05

### 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 jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

## **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+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 423,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,54 , Cukry: 1,38 , Tłuszcz ogółem: 6,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,44 , Białko: 30,9 , Błonnik: 8,17 , Sól: 1,48

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 734,54	kcal
Węglowodny przyswajalne	238,23	g
Cukry (glukoza)	7,01	g
Cukry (fruktoza)	14,34	g
Cukry (sacharoza)	10,02	g
Tłuszcze (nasycone)	14,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	10,62	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,22	g
Białko	101,07	g
Błonnik	33,00	g
Sól	4,33	g

---

## **Dieta: 9 Bogatobiałkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

Wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 721,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,08 , Cukry: 5,39 , Tłuszcz ogółem: 29,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,6 , Białko: 27,53 , Błonnik: 4,1 , Sól: 2,75

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 165,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,45 , Cukry: 16,05 , Tłuszcz ogółem: 3,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,85 , Białko: 7,05 , Błonnik: 3 , Sól: ,24

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 690,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 7,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

## **PODWIECZOREK**

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Sok owocowy

Wartość energetyczna: 187,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 31,65 , Cukry: 23,2 , Tłuszcz ogółem: 2,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,38 , Białko: 6,55 , Błonnik: 4,85 , Sól: ,33

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 607,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,53 , Cukry: 3,28 , Tłuszcz ogółem: 19,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,76 , Białko: 34,92 , Błonnik: 2,29 , Sól: 1,33

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 371,25	kcal
Węglowodny przyswajalne	320,79	g
Cukry (glukoza)	9,81	g
Cukry (fruktoza)	19,94	g
Cukry (sacharoza)	28,74	g
Tłuszcze (nasycone)	31,90	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,96	g
Białko	117,16	g
Błonnik	26,87	g
Sól	5,20	g

---

## **Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget**

---

### **ŚNIADANIE**

Wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, zupa mleczna+z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 721,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,08 , Cukry: 5,39 , Tłuszcz ogółem: 29,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,6 , Białko: 27,53 , Błonnik: 4,1 , Sól: 2,75

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 165,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,45 , Cukry: 16,05 , Tłuszcz ogółem: 3,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,85 , Białko: 7,05 , Błonnik: 3 , Sól: ,24

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa jarzynowa - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Mięso duszone z warzywami - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 780,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,08 , Cukry: 10,58 , Tłuszcz ogółem: 17,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,98 , Białko: 41,12 , Błonnik: 12,63 , Sól: ,56

### **PODWIECZOREK**

Jogurt owocowy - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyn i pochodna siarczynowa), Sok owocowy

Wartość energetyczna: 330,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64 , Cukry: 23,75 , Tłuszcz ogółem: 2,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,46 , Białko: 7,7 , Błonnik: 8,1 , Sól: ,35

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+pasta z sera z konc pomid+ rukola

Wartość energetyczna: 607,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,53 , Cukry: 3,28 , Tłuszcz ogółem: 19,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,76 , Białko: 34,92 , Błonnik: 2,29 , Sól: 1,33

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 604,24	kcal
Węglowodny przyswajalne	353,14	g
Cukry (glukoza)	9,81	g
Cukry (fruktoza)	19,94	g
Cukry (sacharoza)	29,29	g
Tłuszcze (nasycone)	32,65	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,88	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,62	g
Białko	118,31	g
Błonnik	30,12	g
Sól	5,23	g

---

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem	Makaron czterojęuczny *(1, 3)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	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 z tartym ciastem	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 czterojęuczny *(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
Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Wek+pasta z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g



	Rukola	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	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+pieczeń rzymska+ogórek k	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	60,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	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
	Bigos z chlebem **(duszenie)	Kapusta kwaszona	30,0
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
Bułki wrocławskie *(1, 11)		100,0	g
Kapusta biała	180,0	g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Jadłospis na dzień: 22-04-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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
Chleb mieszany +pasta z sera z konc pomid	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
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 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
	Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 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+ pasta z jaj+ pomidor+ rukola **(obróbka)	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	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

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

#### OBIAD

Potrawa	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
Wek+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukola	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Kielbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g

**Jadłospis na dzień: 22-04-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Orzechy 40 g **(obróbka wstępna)	Orzechy włoskie	40,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa jarzynowa z makaronem (bezmleczna)	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
	Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0
Mięso duszone z warzywami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	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+ pasta z jaj ze szczy+ pomidor+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	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
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukol	Rukola	20,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g

**Jadłospis na dzień: 22-04-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
zupa mleczna+z makaronem	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0 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	
	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	
Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g	
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0 g	
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0 g	
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 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+pasta z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0 g	
Inne składniki			

**Dieta: 11/WE Wegetariańska**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
Wek+ jajko+ pomidor+ rukola **(obróbka wst)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa jarzynowa **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	15,0	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
Fasola szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
wek+ser biały z konc.pom.+ rukola **(obróbka)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g



Inne składniki

**Dieta: 12 Papkowata (przecierana)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ kiełbasa żywiecka+ pomidor	Kiełbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	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
	Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	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

**Jadłospis na dzień: 22-04-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Wek+pastą z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0 g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 13 Płynna (kleikowa)****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Kleik	Ryż biały	50,0	g
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Marchwianka z ryżem	Marchew	200,0	g
	Ryż biały	80,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Kleik	Ryż biały	50,0	g
Sucharki	Chleb chrupki *(1)	60,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g

**Jadłospis na dzień: 22-04-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

zupa mleczna+z makaronem	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	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	
	Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0 g	
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0 g	
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 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+pasta z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0 g	
Inne składniki			

**Dieta: 4 Wrzodowa****ŚNIADANIE**

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

**Jadłospis na dzień: 22-04-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ rukola	Rukola	20,0 g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
zupa mleczna+z makaronem	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0 g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	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
	Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	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
Wek+pasta z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Rukola	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g



Inne składniki

**Dieta: 5 Bogatoresztkowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ kielbasa żywiecka+ pomidor+ rukol	Kielbasa żywiecka *(6)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	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
	Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	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
Graham+ pasta z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0 g
	Rukola	20,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	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+pieczeń rzymska+ogórek kon	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	60,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
zupa mleczna+z makaronem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	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
	Bigos z chlebem **(duszenie)	Kapusta kwaszona	30,0
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
Chleb graham *(1, 3, 11)		100,0	g
Kapusta biała	180,0	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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Chleb graham +pasta z sera z konc pomid+ r	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	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+pieczeń rzymska+ogórek kon	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	60,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa 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
Bigos z chlebem **(duszenie)	Kapusta kwaszona	30,0 g
	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
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Kapusta biała	180,0 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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
Chleb graham +pasta z sera z konc pomid+ r	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g	
	Ser twarogowy chudy *(7)	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: 8 Ubogoenergetyczna**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ rukol	Rukola	20,0 g	
	Kiełbasa podlaska z kurczaka *(1, 6, 7, 9, 10)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	5,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Pomidor	100,0 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 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
Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	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+pasta z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g



	Makaron czterojęuczny *(1, 3)	30,0 g
Inne składniki		

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa 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 czterojęuczny *(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
	Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0
Mięso duszone z warzywami	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
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+pastą z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget**

**ŚNIADANIE**



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna+z makaronem	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	200,0	g
	Makaron czterojęczny *(1, 3)	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa 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 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
	Kasza jęczmienna	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0
Mięso duszone z warzywami	Olej rzepakowy	10,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Wieprzowina, szynka surowa	100,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
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+pasta z sera z konc pomid+ rukola	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	6,0 g
	Rukola	20,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	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 tulinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto

**Jadłospis na dzień: 22-04-2025**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P91 Żywność na bazie mleka  
ssaków

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził