

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

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

Wartość energetyczna: 640,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,53 , Cukry: 5,77 , Tłuszcz ogółem: 14,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,16 , Białko: 30,44 , Błonnik: 5,39 , Sól: 2,59

**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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

**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+ serek homogenizowany + pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 546,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,49 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 7,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 30,58 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,3

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 035,18	kcal
Węglowodny przyswajalne	296,80	g
Cukry (glukoza)	10,87	g
Cukry (fruktoza)	21,12	g
Cukry (sacharoza)	24,98	g
Tłuszcze (nasycone)	13,44	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,54	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,12	g
Białko	99,96	g
Błonnik	29,56	g
Sól	4,62	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb miesza+ pieczeń rzymska+ musztarda+ rzodki+ru

Wartość energetyczna: 638,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,75 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 25,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,9 , Białko: 18,13 , Błonnik: 9,77 , Sól: 2,77

## DRUGIE ŚNIADANIE

Gruszka

Wartość energetyczna: 87,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 18,45 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: ,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,9 , Błonnik: 3,15 , Sól: ,01

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Sałata z kapusty czerwonej

Wartość energetyczna: 797,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,45 , Cukry: 15,42 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,69 , Białko: 37,59 , Błonnik: 13,81 , Sól: ,57

## 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+ serek fromage+ogórek+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 828,72 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,85 , Cukry: 4,2 , Tłuszcz ogółem: 29,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,76 , Białko: 25,92 , Błonnik: 8,04 , Sól: 3,39

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 447,85	kcal
Węglowodny przyswajalne	315,29	g
Cukry (glukoza)	11,75	g
Cukry (fruktoza)	21,19	g
Cukry (sacharoza)	24,49	g
Tłuszcze (nasycone)	33,47	g
Tłuszcze (jednonasycone)	32,16	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,20	g
Białko	83,54	g
Błonnik	39,17	g
Sól	6,88	g

---

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 486,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,22 , Cukry: 4,9 , Tłuszcz ogółem: 18,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,43 , Białko: 16,77 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,25

### 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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

### 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+ miód+ pomidor+ rukola  
- w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 681,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,85 , Cukry: 6,26 , Tłuszcz ogółem: 19,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,52 , Białko: 15,83 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,25

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 016,78	kcal
Węglowodny przyswajalne	298,85	g
Cukry (glukoza)	10,87	g
Cukry (fruktoza)	21,12	g
Cukry (sacharoza)	25,11	g
Tłuszcze (nasycone)	25,91	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,42	g
Białko	71,55	g
Błonnik	27,49	g
Sól	4,23	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

Herbata z cukrem, wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 415,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,16 , Cukry: 16 , Tłuszcz ogółem: 6,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,19 , Białko: 16,22 , Błonnik: 2,72 , Sól: 2,24

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 20,2 , Cukry: 19,4 , Tłuszcz ogółem: ,28 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe ,08 , Białko: ,8 , Błonnik: 4 , Sól: ,01

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

## **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+miód+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 527,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 110,36 , Cukry: 18,4 , Tłuszcz ogółem: 4,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,17 , Białko: 9,82 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,11

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 815,67	kcal
Węglowodny przyswajalne	318,35	g
Cukry (glukoza)	11,26	g
Cukry (fruktoza)	23,06	g
Cukry (sacharoza)	50,84	g
Tłuszcze (nasycone)	7,35	g
Tłuszcze (jednonasycone)	8,72	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,95	g
Białko	65,18	g
Błonnik	27,89	g
Sól	4,08	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 735,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,59 , Cukry: 4,23 , Tłuszcz ogółem: 24,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,66 , Białko: 32,5 , Błonnik: 11,27 , Sól: 2,89

### **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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 662,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 33,75 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,37

## **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+ serek homogenizowany+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 642,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,56 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 17,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,64 , Błonnik: 9,2 , Sól: 1,6

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 205,00	kcal
Węglowodny przyswajalne	278,43	g
Cukry (glukoza)	8,07	g
Cukry (fruktoza)	15,52	g
Cukry (sacharoza)	12,20	g
Tłuszcze (nasycone)	30,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,28	g
Białko	105,94	g
Błonnik	36,92	g
Sól	5,10	g

---

## **Dieta: 11/WE Wegetariańska**

---

### **ŚNIADANIE**

Wek+ papryka+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Nasiona sezamu), Herbata z cukrem, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 762,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,44 , Cukry: 20,57 , Tłuszcz ogółem: 24,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,37 , Białko: 24,19 , Błonnik: 6,39 , Sól: 1,45

### **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 grycikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wegetariańska z ciecierzycą - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 496,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 97,11 , Cukry: 12,54 , Tłuszcz ogółem: 2,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,5 , Białko: 13,18 , Błonnik: 13,91 , Sól: ,22

### **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**

Wek+ serek homog+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Nasiona sezamu), Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 658,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,6 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 19,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,52 , Białko: 30,68 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,3

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 088,22	kcal
Węglowodny przyswajalne	310,09	g
Cukry (glukoza)	12,21	g
Cukry (fruktoza)	22,76	g
Cukry (sacharoza)	37,56	g
Tłuszcze (nasycone)	25,51	g
Tłuszcze (jednonasycone)	14,54	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,19	g

Białko	69,65 g
Błonnik	31,02 g
Sól	3,13 g

---

## Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa szynkowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 629,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,3 , Cukry: 4,81 , Tłuszcz ogółem: 24,67 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,92 , Białko: 26,83 , Błonnik: 4,35 , Sól: 2,19

### 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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

### 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+ serek homogenizowany + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 802,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,68 , Cukry: 5,17 , Tłuszcz ogółem: 25,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,01 , Białko: 40,74 , Błonnik: 4,35 , Sól: 1,24

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 280,19	kcal
Węglowodny przyswajalne	285,77	g
Cukry (glukoza)	10,71	g
Cukry (fruktoza)	20,92	g
Cukry (sacharoza)	24,29	g
Tłuszcze (nasycone)	32,89	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,46	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,42	g
Białko	106,51	g
Błonnik	29,55	g
Sól	4,16	g

---

## Dieta: 2 Łatwostrawna

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 752,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,64 , Cukry: 5,77 , Tłuszcz ogółem: 26,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,37 , Białko: 30,54 , Błonnik: 5,39 , Sól: 2,59

### 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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

## 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+ serek homogenizowany + pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 658,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,6 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 19,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,52 , Białko: 30,68 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,3

## Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 259,57	kcal
Węglowodany przyswajalne	297,01	g
Cukry (glukoza)	10,87	g
Cukry (fruktoza)	21,12	g
Cukry (sacharoza)	24,98	g
Tłuszcze (nasycone)	29,85	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,47	g
Białko	100,17	g
Błonnik	29,56	g
Sól	4,63	g

---

## Dieta: 4 Wrzodowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ kiełbasa szynkowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 747,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,22 , Cukry: 5,57 , Tłuszcz ogółem: 26,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,36 , Białko: 30,02 , Błonnik: 5,07 , Sól: 2,59

### 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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka drobiowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 724,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,09 , Cukry: 12,43 , Tłuszcz ogółem: 16,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,65 , Białko: 33,73 , Błonnik: 13,31 , Sól: ,71

## 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+ serek homogenizowany + pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 653,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,18 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 19,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 30,17 , Błonnik: 3 , Sól: 1,3

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 297,28	kcal
Węglowodny przyswajalne	295,45	g
Cukry (glukoza)	10,98	g
Cukry (fruktoza)	20,96	g
Cukry (sacharoza)	25,28	g
Tłuszcze (nasycone)	28,64	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,00	g
Białko	95,52	g
Błonnik	28,78	g
Sól	4,76	g

---

## Dieta: 5 Bogatoresztkowa

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 735,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,59 , Cukry: 4,23 , Tłuszcz ogółem: 24,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,66 , Białko: 32,5 , Błonnik: 11,27 , Sól: 2,89

### 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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

### 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+ serek homogenizowany+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 642,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,56 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 17,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,8 , Białko: 32,64 , Błonnik: 9,2 , Sól: 1,6

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 226,01	kcal
Węglowodny przyswajalne	288,93	g
Cukry (glukoza)	10,87	g
Cukry (fruktoza)	21,12	g
Cukry (sacharoza)	21,90	g
Tłuszcze (nasycone)	28,42	g

Tłuszcze (jednonasycone)	16,44 g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,35 g
Białko	104,09 g
Błonnik	41,32 g
Sól	5,22 g

---

## Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graham+pieczeń rzymska+musztarda+pomid+ruk

Wartość energetyczna: 788,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 102,58 , Cukry: 5,05 , Tłuszcz ogółem: 28,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,08 , Białko: 31,75 , Błonnik: 11,86 , Sól: 2,88

### DRUGIE ŚNIADANIE

Gruszka

Wartość energetyczna: 87,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 18,45 , Cukry: 14,85 , Tłuszcz ogółem: ,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,9 , Błonnik: 3,15 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Sałata z kapusty czerwonej

Wartość energetyczna: 797,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,45 , Cukry: 15,42 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,69 , Białko: 37,59 , Błonnik: 13,81 , Sól: ,57

### 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+ serek fromage + ogórekrukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 739,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,34 , Cukry: 3,12 , Tłuszcz ogółem: 29,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,7 , Białko: 25,42 , Błonnik: 8,1 , Sól: 3,16

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 508,01	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,62	g
Cukry (glukoza)	12,40	g
Cukry (fruktoza)	22,39	g
Cukry (sacharoza)	23,25	g
Tłuszcze (nasycone)	34,60	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,75	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,04	g
Białko	96,66	g
Błonnik	41,31	g
Sól	6,77	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Chleb graham+pieczeń rzymska+musztarda+papryka+ruk

Wartość energetyczna: 473,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 60,1 , Cukry: 3,62 , Tłuszcz ogółem: 20,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,07 , Białko: 16,07 , Błonnik: 8,31 , Sól: 2,31

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 270,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 45,07 , Cukry: 15,78 , Tłuszcz ogółem: 5,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 6,27 , Błonnik: 7,24 , Sól: ,67

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Gulasz wieprzowy - w tym alergeny (Gluten), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten), Sałata z kapusty czerwonej

Wartość energetyczna: 797,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 100,45 , Cukry: 15,42 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,69 , Białko: 37,59 , Błonnik: 13,81 , Sól: ,57

## **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+ serek fromage + ogórekrukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 693,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 57,88 , Cukry: 3,06 , Tłuszcz ogółem: 28,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,64 , Białko: 23,76 , Błonnik: 6,82 , Sól: 2,95

## **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**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 515,32	kcal
Węglowodny przyswajalne	310,15	g
Cukry (glukoza)	13,20	g
Cukry (fruktoza)	23,19	g
Cukry (sacharoza)	22,67	g
Tłuszcze (nasycone)	36,43	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,61	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,04	g
Białko	90,15	g
Błonnik	45,01	g
Sól	7,31	g

---

## **Dieta: 8 Ubogoenergetyczna**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 395,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,11 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 8,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,24 , Białko: 18,66 , Błonnik: 9,2 , Sól: 2,55

### **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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

## 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

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

Wartość energetyczna: 475,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,61 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 6,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,19 , Białko: 26,66 , Błonnik: 9,2 , Sól: 1,46

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 718,39	kcal
Węglowodany przyswajalne	246,49	g
Cukry (glukoza)	10,87	g
Cukry (fruktoza)	21,12	g
Cukry (sacharoza)	20,67	g
Tłuszcze (nasycone)	11,39	g
Tłuszcze (jednonasycone)	8,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,96	g
Białko	84,27	g
Błonnik	39,25	g
Sól	4,73	g

---

## Dieta: 9 Bogatobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 752,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,64 , Cukry: 5,77 , Tłuszcz ogółem: 26,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,37 , Białko: 30,54 , Błonnik: 5,39 , Sól: 2,59

### 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 grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

## PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 186,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 29,1 , Cukry: 21,1 , Tłuszcz ogółem: 3,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,85 , Białko: 7,45 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,39

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ serek homogenizowany + pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 658,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,6 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 19,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,52 , Białko: 30,68 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,3

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 349,57	kcal

Węglowodny przyswajalne	306,31 g
Cukry (glukoza)	10,87 g
Cukry (fruktoza)	21,12 g
Cukry (sacharoza)	26,48 g
Tłuszcze (nasycone)	31,64 g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,20 g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,56 g
Białko	106,62 g
Błonnik	29,56 g
Sól	4,87 g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 752,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,64 , Cukry: 5,77 , Tłuszcz ogółem: 26,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,37 , Białko: 30,54 , Błonnik: 5,39 , Sól: 2,59

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 431,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 29,05 , Cukry: 16,93 , Tłuszcz ogółem: 25,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,47 , Białko: 13,45 , Błonnik: 5,6 , Sól: ,25

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa grysikowa z jarzynami - w tym alergeny (Gluten, Seler), Potrawka wieprzowa - w tym alergeny (Gluten, Seler), Kasza jęczmienna - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 677,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,83 , Cukry: 11,78 , Tłuszcz ogółem: 10,1 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,84 , Białko: 37,35 , Błonnik: 13,45 , Sól: ,58

### **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 186,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 29,1 , Cukry: 21,1 , Tłuszcz ogółem: 3,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,85 , Białko: 7,45 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,39

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ serek homogenizowany + pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 658,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,6 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 19,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,52 , Białko: 30,68 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,3

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 705,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	320,21	g
Cukry (glukoza)	10,87	g
Cukry (fruktoza)	21,12	g
Cukry (sacharoza)	28,86	g
Tłuszcze (nasycone)	36,05	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,91	g
Tłuszcze (wielonasycone)	24,11	g
Białko	119,47	g
Błonnik	32,16	g
Sól	5,11	g

---

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ rukola	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	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
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ serek homogenizowany+ pomidor+ ruk	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb miesz+ pieczeń rzymska+ musztarda+	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	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
	Rzodkiewka	50,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Sałata z kapusty czerwonej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	2,5	g
	Cebula	8,0	g
	Kapusta czerwona	140,0	g
	Marchew	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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Chleb mieszany+ serek fromage+ogórek+ruk	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g



	Serek Fromage *(7)	80,0 g
	Rukola	20,0 g
	Masło ekstra *(7)	10,0 g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 10 Niskobiałkowa**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa szynkowa+ pomidor+ rukola	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	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	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	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
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g

**Jadłospis na dzień: 03-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Wek+ miód+ pomidor+ rukola	Rukola	20,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Miód pszczeli	50,0 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
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ rukola **	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
Potrawka wieprzowa <b>**</b> (duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	100,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
Kasza jęczmienna <b>**</b> (gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa <b>*(1)</b>	80,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem <b>**</b> (gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+miód+pomidor+rukola <b>**</b> (obróbka wstępna)	Rukola	20,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczele	50,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/NP Niskopurynowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ ruko	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa <b>*(6)</b>	50,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Chleb graham <b>*(1, 3, 11)</b>	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	300,0	g
	Płatki owsiane <b>*(1)</b>	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami <b>**</b> (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna <b>*(1)</b>	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g



Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 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+ serek homogenizowany+ pomidor+	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/WE Wegetariańska

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ papryka+ pomidor+ rukola	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Pomidor	100,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
Potrawka wegetariańska z ciecierzycą **(dus	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	100,0 g
	Ciecierzycza	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 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
Wek+ serek homog+ pomidor+ rukola	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	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 grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
Potrawka wieprzowa <b>**</b> (duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	100,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
Kasza jęczmienna <b>**</b> (gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa <b>*(1)</b>	80,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru <b>*(1)</b>	20,0	g
Wek+ serek homogenizowany+ pomidor	Serek Homogenizowany Naturalny <b>*(7)</b>	150,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	300,0	g
	Płatki owsiane <b>*(1)</b>	30,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 2 Łatwostrawna

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ rukola	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa <b>*(6)</b>	50,0	g
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	300,0	g
	Płatki owsiane <b>*(1)</b>	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami <b>**</b> (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g



	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
Potrąwka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrąwka	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ serek homogenizowany+ pomidor+ ruk	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 4 Wrzodowa

#### ŚNIADANIE

Potrąwka	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrąwka	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g

**Jadłospis na dzień: 03-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
Potrawka drobiowa **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Seler korzeniowy *(9)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	70,0 g
	Pietruszka, korzeń	20,0 g
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
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ serek homogenizowany+ pomidor	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ ruko	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	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 grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	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
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Graham+ serek homogenizowany+ pomidor+	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

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

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+pieczeń rzymska+musztarda	Pieczeń rzymska *(1, 6, 7)	50,0	g
	Musztarda *(10)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami <b>**</b> (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna <b>*(1)</b>	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Gulasz wieprzowy <b>**</b> (gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Kasza jęczmienna <b>**</b> (gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa <b>*(1)</b>	80,0	g
Sałata z kapusty czerwonej <b>**</b> (obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	2,5	g
	Cebula	8,0	g
	Kapusta czerwona	140,0	g
	Marchew	50,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru <b>*(1)</b>	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	180,0	g
Chleb graham+ serek fromage+ ogórekrukol	Ogórki, konserwowe <b>*(10)</b>	50,0	g
	Serek Fromage <b>*(7)</b>	80,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	10,0	g
	Chleb graham <b>*(1, 3, 11)</b>	120,0	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+musztarda	Pieczeń rzymska <b>*(1, 6, 7)</b>	50,0	g
	Musztarda <b>*(10)</b>	5,0	g
	Rukola	20,0	g

**Jadłospis na dzień: 03-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Masło ekstra *(7)	10,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Papryka czerwona	50,0 g
Inne składniki		

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Gulasz wieprzowy **(gotowanie)	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0	g
Sałata z kapusty czerwonej **(obróbka wstępna)	Olej rzepakowy	2,5	g
	Cebula	8,0	g
	Kapusta czerwona	140,0	g
	Marchew	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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Chleb graham+ serek fromage+ ogórekrukol	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Serek Fromage *(7)	80,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGA KOLACJA**

**Jadłospis na dzień: 03-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ ruko	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	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	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Kości, wywar	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
Groszek zielony	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
Graham+ serek homogenizowany+ pomidor+	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g



	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

### Dieta: 9 Bogatobiałkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ kiełbasa szynkowa+ pomidor+ rukola	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0	g
	Wieprzowina, łopatka	100,0	g
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Groszek zielony	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
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+ serek homogenizowany+ pomidor+ ruk	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0 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: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor+ rukola	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0 g	
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0 g	
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0 g	
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 **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Zupa grysikowa z jarzynami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
Potrawka wieprzowa **(duszenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	100,0 g	
	Wieprzowina, łopatka	100,0 g	
	Fasolka szparagowa, mrożona	50,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
Kasza jęczmienna **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	80,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% 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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Wek+ serek homogenizowany+ pomidor+ ruk	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g
	Serek Homogenizowany Naturalny *(7)	150,0	g
Inne składniki			

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

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

**Jadłospis na dzień: 03-05-2025**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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