

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

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), 3 wek+ kielbasa drobiowa + pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 638,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,58 , Cukry: 5,77 , Tłuszcz ogółem: 13,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,52 , Białko: 33,24 , Błonnik: 5,39 , Sól: 2,41

**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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 776,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 12,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

**PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

**Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 494,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,35 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 12,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,11 , Białko: 23,08 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,45

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 083,10	kcal
Węglowodny przyswajalne	313,52	g
Cukry (glukoza)	12,49	g
Cukry (fruktoza)	21,44	g
Cukry (sacharoza)	28,83	g
Tłuszcze (nasycone)	13,71	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,00	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,30	g
Białko	96,40	g
Błonnik	25,51	g
Sól	4,78	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mieszany+ kielbasa+cebulka+musztarda+sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 706,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 75,36 , Cukry: 2,15 , Tłuszcz ogółem: 27,3 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 16,68 , Białko: 20,85 , Błonnik: 8,07 , 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

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

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ jajko+kr.chrz +rzodk+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 668,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,98 , Cukry: 2,9 , Tłuszcz ogółem: 22,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,63 , Białko: 25,25 , Błonnik: 9,19 , Sól: 1,97

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 379,91	kcal
Węglowodny przyswajalne	312,92	g
Cukry (glukoza)	10,81	g
Cukry (fruktoza)	18,89	g
Cukry (sacharoza)	27,08	g
Tłuszcze (nasycone)	32,79	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,65	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,68	g
Białko	86,18	g
Błonnik	34,06	g
Sól	6,25	g

---

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 527,35 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 60,32 , Cukry: 5,54 , Tłuszcz ogółem: 23,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,18 , Białko: 15,99 , Błonnik: 3,55 , Sól: 2,69

### 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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 606,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,32 , Białko: 23,18 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,45

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 138,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	282,36	g
Cukry (glukoza)	12,49	g
Cukry (fruktoza)	21,44	g
Cukry (sacharoza)	28,60	g
Tłuszcze (nasycone)	24,97	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,86	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,98	g
Białko	79,25	g
Błonnik	23,67	g
Sól	5,05	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 brokułowa z ryżem (bezgluten) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 195,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 35,38 , Cukry: 2,31 , Tłuszcz ogółem: 1,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,66 , Białko: 8,5 , Błonnik: 3,02 , Sól: ,3

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	270,05	kcal
Węglowodny przyswajalne	50,53	g
Cukry (glukoza)	3,70	g
Cukry (fruktoza)	8,72	g
Cukry (sacharoza)	4,45	g
Tłuszcze (nasycone)	0,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	0,39	g
Tłuszcze (wielonasycone)	0,35	g
Białko	9,10	g
Błonnik	6,02	g
Sól	0,31	g

---

## Dieta: 11/ML Bezmleczna

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 527,35 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 60,32 , Cukry: 5,54 , Tłuszcz ogółem: 23,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,18 , Białko: 15,99 , Błonnik: 3,55 , Sól: 2,69

## 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 brokułowa z makaronem (bezmiel) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 812,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,43 , Cukry: 19,54 , Tłuszcz ogółem: 17,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,82 , Białko: 38,26 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,83

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

Herbata z cukrem, wek+ jajko+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 452,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,97 , Cukry: 17,4 , Tłuszcz ogółem: 9,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,97 , Białko: 17,17 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,31

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 965,66	kcal
Węglowodany przyswajalne	284,44	g
Cukry (glukoza)	12,49	g
Cukry (fruktoza)	21,44	g
Cukry (sacharoza)	40,68	g
Tłuszcze (nasycone)	14,05	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,06	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,67	g
Białko	72,25	g
Błonnik	23,67	g
Sól	4,88	g

---

## Dieta: 11/NP Niskopurynowa

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 656,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,71 , Cukry: 2,97 , Tłuszcz ogółem: 17,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,2 , Białko: 32,37 , Błonnik: 4,19 , Sól: 2,4

### 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 krupnik z jarzyną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 765,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 108,42 , Cukry: 18,72 , Tłuszcz ogółem: 17,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,23 , Białko: 31,95 , Błonnik: 12,73 , Sól: ,63

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

Wartość energetyczna: 552,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,38 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 18,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,87 , Białko: 25,11 , Błonnik: 9,2 , Sól: 1,75

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 139,54	kcal
Węglowodny przyswajalne	284,96	g
Cukry (glukoza)	9,89	g
Cukry (fruktoza)	16,88	g
Cukry (sacharoza)	14,69	g
Tłuszcze (nasycone)	23,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,38	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,79	g
Białko	96,48	g
Błonnik	29,12	g
Sól	5,02	g

---

## Dieta: 11/WE Wegetariańska

---

### ŚNIADANIE

Wek+ miód+rukola+ masło - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 836,54 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,48 , Cukry: 3,97 , Tłuszcz ogółem: 23,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,27 , Białko: 22,79 , Błonnik: 4,19 , Sól: 1,43

### 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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Buraczki duszone - w tym alergeny (Gluten), Fasola szparagowa, Ryż gotowany

Wartość energetyczna: 629,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 122,68 , Cukry: 23,35 , Tłuszcz ogółem: 2,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,13 , Białko: 19,76 , Błonnik: 13,28 , Sól: ,4

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 606,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,32 , Białko: 23,18 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,45

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 246,70	kcal
Węglowodny przyswajalne	357,33	g
Cukry (glukoza)	8,16	g

Cukry (fruktoza)	17,22	g
Cukry (sacharoza)	39,35	g
Tłuszcze (nasycone)	27,80	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,94	g
Białko	66,58	g
Błonnik	24,81	g
Sól	3,33	g

---

## Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), 12 wek+ parówka+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 777,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,57 , Cukry: 4,81 , Tłuszcz ogółem: 41,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,87 , Białko: 26,06 , Błonnik: 4,42 , Sól: 2,51

### 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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ jajko+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 749,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 78,55 , Cukry: 5,17 , Tłuszcz ogółem: 30,43 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,81 , Białko: 33,24 , Błonnik: 4,35 , Sól: 1,39

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 532,03	kcal
Węglowodny przyswajalne	303,70	g
Cukry (glukoza)	12,33	g
Cukry (fruktoza)	21,24	g
Cukry (sacharoza)	28,14	g
Tłuszcze (nasycone)	40,16	g
Tłuszcze (jednonasycone)	38,08	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,13	g
Białko	99,38	g
Błonnik	25,57	g
Sól	4,81	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**

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 793,15 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,74 , Cukry: 6,41 , Tłuszcz ogółem: 31,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,12 , Białko: 29,76 , Błonnik: 5,62 , Sól: 3,03

### **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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 606,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,32 , Białko: 23,18 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,45

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 404,16	kcal
Węglowodny przyswajalne	315,78	g
Cukry (glukoza)	12,49	g
Cukry (fruktoza)	21,44	g
Cukry (sacharoza)	29,47	g
Tłuszcze (nasycone)	28,92	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,53	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,03	g
Białko	93,02	g
Błonnik	25,74	g
Sól	5,40	g

---

## Dieta: 4 Wrzodowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ kiełbasa drob+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 745,48 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,27 , Cukry: 5,57 , Tłuszcz ogółem: 25,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,72 , Białko: 32,82 , Błonnik: 5,07 , Sól: 2,42

### 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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ jajko+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 601,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,05 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 24,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,31 , Białko: 22,67 , Błonnik: 3 , Sól: 1,45

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 351,50	kcal

Węglowodny przyswajalne	312,91 g
Cukry (glukoza)	12,33 g
Cukry (fruktoza)	21,24 g
Cukry (sacharoza)	28,79 g
Tłuszcze (nasycone)	30,51 g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,50 g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,14 g
Białko	95,58 g
Błonnik	24,87 g
Sól	4,78 g

---

## Dieta: 5 Bogatoresztkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham 120+ parówka+ ketchup+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 866,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,42 , Cukry: 4,93 , Tłuszcz ogółem: 35,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,83 , Białko: 33,15 , Błonnik: 11,5 , Sól: 2,82

### 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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ jajko+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 589,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,41 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 22,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,6 , Białko: 25,14 , Błonnik: 9,2 , Sól: 1,75

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 461,06	kcal
Węglowodny przyswajalne	309,42	g
Cukry (glukoza)	12,49	g
Cukry (fruktoza)	21,44	g
Cukry (sacharoza)	26,45	g
Tłuszcze (nasycone)	33,91	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,03	g
Białko	98,38	g
Błonnik	37,50	g
Sól	5,48	g

---

## Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham 120+ kielbasa + musztarda+ cebulka+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 891,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,28 , Cukry: 2,47 , Tłuszcz ogółem: 35,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,58 , Białko: 34,39 , Błonnik: 10,29 , Sól: 3,58

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

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ jajko+kr.chrz+ rzodk+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 579,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,47 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 22,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,58 , Białko: 24,74 , Błonnik: 9,25 , Sól: 1,74

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 475,74	kcal
Węglowodny przyswajalne	304,33	g
Cukry (glukoza)	10,81	g
Cukry (fruktoza)	18,89	g
Cukry (sacharoza)	26,32	g
Tłuszcze (nasycone)	36,64	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,56	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,58	g
Białko	99,22	g
Błonnik	36,34	g
Sól	6,23	g

---

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

---

### ŚNIADANIE

Chleb graham+masło+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru, Galaretka drobiowa - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 463,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,56 , Cukry: 1,88 , Tłuszcz ogółem: 16,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,46 , Białko: 24,89 , Błonnik: 8,34 , Sól: 1,44

### 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

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

Wartość energetyczna: 830,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,4 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ jajko+kr.chrz+zrodok+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 533,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53 , Cukry: 1,76 , Tłuszcz ogółem: 21,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,51 , Białko: 23,08 , Błonnik: 7,97 , Sól: 1,53

## 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	2 369,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	307,64	g
Cukry (glukoza)	11,77	g
Cukry (fruktoza)	20,00	g
Cukry (sacharoza)	26,11	g
Tłuszcze (nasycone)	31,36	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,15	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,50	g
Białko	98,88	g
Błonnik	41,64	g
Sól	5,21	g

---

## Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham 120 + kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 393,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,16 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 7,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,6 , Białko: 21,46 , Błonnik: 9,2 , Sól: 2,37

### 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 brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 803,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 115,87 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: 15,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,2 , Białko: 39,25 , Błonnik: 12,78 , Sól: ,86

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 422,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,46 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 11,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,99 , Białko: 19,16 , Błonnik: 9,2 , Sól: 1,61

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 793,34	kcal
Węglowodany przyswajalne	263,21	g
Cukry (glukoza)	12,49	g
Cukry (fruktoza)	21,44	g
Cukry (sacharoza)	24,52	g
Tłuszcze (nasycone)	11,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	13,51	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,91	g
Białko	80,71	g
Błonnik	35,20	g
Sól	4,89	g

---

## Dieta: 9 Bogatobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 905,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,84 , Cukry: 6,41 , Tłuszcz ogółem: 43,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,33 , Białko: 29,86 , Błonnik: 5,62 , Sól: 3,03

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 166,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 27 , Cukry: 18,15 , Tłuszcz ogółem: 2,37 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,38 , Białko: 6,15 , Błonnik: 3,45 , Sól: ,18

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa brokułowa z makaronem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Seler), Kurczak w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 778,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 107,05 , Cukry: 11,11 , Tłuszcz ogółem: 17,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,39 , Białko: 37,63 , Błonnik: 9,96 , Sól: ,68

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 189,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,87 , Cukry: 19,09 , Tłuszcz ogółem: 2,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,81 , Białko: 6,69 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,28

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 606,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,32 , Białko: 23,18 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,45

### Dobowa suma wartości odżywczych

Ilość jm.

Wartość energetyczna kcal	2 645,84	kcal
Węglowodny przyswajalne	328,22	g
Cukry (glukoza)	9,97	g
Cukry (fruktoza)	18,65	g
Cukry (sacharoza)	31,40	g
Tłuszcze (nasycone)	40,22	g
Tłuszcze (jednonasycone)	38,52	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,09	g
Białko	103,51	g
Błonnik	23,37	g
Sól	5,63	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Owsianka - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Seler, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 838,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,63 , Cukry: 6,41 , Tłuszcz ogółem: 36,58 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,59 , Białko: 28,94 , Błonnik: 5,61 , Sól: 2,82

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 432,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 31,6 , Cukry: 19,03 , Tłuszcz ogółem: 25,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4 , Białko: 12,55 , Błonnik: 6,05 , Sól: ,19

### **OBIAD**

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

Wartość energetyczna: 810,98 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113 , Cukry: 19,56 , Tłuszcz ogółem: 17,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,1 , Białko: 38,45 , Błonnik: 12,71 , Sól: ,85

### **PODWIECZOREK**

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 189,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,87 , Cukry: 19,09 , Tłuszcz ogółem: 2,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,81 , Białko: 6,69 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,28

### **Kolacja**

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

Wartość energetyczna: 569,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,42 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 20,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,58 , Białko: 23,15 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,45

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 840,88	kcal
Węglowodny przyswajalne	338,51	g
Cukry (glukoza)	12,49	g
Cukry (fruktoza)	21,44	g
Cukry (sacharoza)	35,41	g
Tłuszcze (nasycone)	36,09	g
Tłuszcze (jednonasycone)	38,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	28,52	g
Białko	109,77	g
Błonnik	28,71	g
Sól	5,59	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
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
3 wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rukola	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

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



Inne składniki

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ jajko+ pomidor+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Rukola	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

### Dieta: 1 Podstawowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ kielbasa+cebulka+musztar	Kielbasa toruńska *(6, 7)	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Cebula	10,0	g
	Salata	20,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g



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

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb mieszany+ jajko+kr.chrz+rzodk+rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	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			

#### Dieta: 10 Niskobiałkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola **(	Ketchup *(9)	5,0	g
	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Rukola	20,0	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 brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
	Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Musztarda *(10)	3,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Kapusta pekińska		100,0	g
Koper ogrodowy		4,0	g
Ogórek		40,0	g
Rzodkiewka		50,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ jajko+ pomidor+ rukola	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

**Dieta: 11/GL Bezglutenowa**

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa brokułowa z ryżem (bezgluten) <b>**</b> (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	30,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/ML Bezmleczna**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola <b>**</b> (gotowanie)	Ketchup <b>*(9)</b>	5,0	g
	Parówki Popularne- Śląskie <b>*(1, 10)</b>	70,0	g
	Rukola	20,0	g
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0	g
	Pomidor	100,0	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 brokułowa z makaronem (bezml) <b>**</b> (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	6,0	g
	Makaron czterojajeczny <b>*(1, 3)</b>	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem <b>**</b> (duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% <b>*(5, 6, 9, 10)</b>	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g



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

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ jajko+pomidor+rukola **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Rukola	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/NP Niskopurynowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
wek+ kielbasa drobiowa+ rukola **(obróbka	Rukola	20,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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



Inne składniki

### OBIAD

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

Inne składniki

### PODWIECZOREK

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

Inne składniki

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+ jajko+ pomidor+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g

Inne składniki

**Dieta: 11/WE Wegetariańska**

### ŚNIADANIE



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ miód+rukola+ masło	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Miód pszczeli	50,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	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 brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Buraczki duszone	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Burak	200,0	g
Fasola szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	100,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Wek+ jajko+ pomidor+ rukola	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			

**Dieta: 12 Papkowata (przecierana)**



### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
12 wek+ parówka+pomidor **(gotowanie)	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	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 brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
Papryka czerwona	30,0	g	
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Inne składniki			

### PODWIECZOREK

**Jadłospis na dzień: 08-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ jajko+ pomidor	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola **	Ketchup *(9)	5,0	g
	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	g
	Rukola	20,0	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 brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0
Kukurydza, konserwowa		20,0	g
Skrobia ziemniaczana		2,0	g
Ananas		30,0	g
Mięso z ud kurczaka, bez skóry		100,0	g
Szczypiorek		5,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Ryż biały		80,0	g
Marchew		20,0	g
Papryka czerwona		30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób		Musztarda *(10)	3,0
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

**Jadłospis na dzień: 08-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ jajko+ pomidor+ rukola	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			

**Dieta: 4 Wrzodowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
wek+ kiełbasa drob+ pomidor **(gotowanie)	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
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 brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0
Kukurydza, konserwowa		20,0	g
Skrobia ziemniaczana		2,0	g
Ananas		30,0	g



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

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ jajko+ pomidor	Jaja kurze całe *(3)	60,0	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
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Graham 120+ parówka+ ketchup+ pomidor+	Ketchup *(9)	5,0	g
	Rukola	20,0	g
	Parówki z kurczaka	70,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	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 brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób)	Musztarda *(10)	3,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Kapusta pekińska		100,0	g
Koper ogrodowy		4,0	g
Ogórek		40,0	g
Rzodkiewka		50,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+ jajko+ pomidor+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	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
Owsianka **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
Graham 120+ kielbasa +musztarda+ cebulka	Musztarda *(10)	5,0	g
	Kielbasa toruńska *(6, 7)	80,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Cebula	10,0	g
	Salata	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g



	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb graham+ jajko+kr.chrz+rzodk+rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+masło+ sałata	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Galaretka drobiowa **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	10,0	g
	Kukurydza, konserwowa	10,0	g
	Żelatyna	5,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	60,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

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

#### PODWIECZOREK

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

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
Chleb graham+ jajko+kr.chrz+rzodk+rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g	
	Rzodkiewka	50,0 g	
Inne składniki			

#### DRUGA KOLACJA

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham 60 g+ masło+ pomidor 50 g **(obrób)	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 120 + kielbasa drobiowa+ pomidor+	Rukola	20,0	g
	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
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 brokułowa z makaronem	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
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
	Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Kapusta pekińska		100,0	g
Koper ogrodowy		4,0	g
Ogórek		40,0	g
Rzodkiewka		50,0	g
Inne składniki			



### PODWIECZOREK

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

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ jajko+ pomidor+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	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
Owsianka	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola **()	Ketchup *(9)	5,0	g
	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	70,0	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
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	3,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	15,0	g
	Kurczak w sosie curry z ryżem **(duszenie)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Cebula	10,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Wek+ jajko+ pomidor+ rukola	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			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Owsianka	Płatki owsiane *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
wek+ parówka+ ketchup+ pomidor+rukola **	Ketchup *(9)	5,0	g
	Parówki Popularne- Śląskie *(1, 10)	60,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	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
Jogurt owocowy **(obróbka wstępna)	Jogurt truskawkowy, 1,5% tł. *(7)	150,0	g
Orzechy 40 g **(obróbka wstępna)	Orzechy włoskie	40,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa brokułowa z makaronem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	3,0	g
	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	30,0	g
	Brokuły	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	15,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
	Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Kapusta pekińska		100,0	g
Koper ogrodowy		4,0	g
Ogórek		40,0	g
Rzodkiewka		50,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ jajko+ pomidor+ rukola	Jaja kurcze całe *(3)	60,0	g



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

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyny i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

**Jadłospis na dzień: 08-05-2025**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził