

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

zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru, Wek+ pasta z jaj+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 688,64 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,69 , Cukry: 2,88 , Tłuszcz ogółem: 17,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,56 , Białko: 33,26 , Błonnik: 2,91 , Sól: 1,75

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, Udka z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 829,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130 , Cukry: 11,9 , Tłuszcz ogółem: 11,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,15 , Białko: 39,73 , Błonnik: 13,12 , Sól: ,63

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+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 463,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,35 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 9,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,71 , Białko: 25,26 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,21

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 156,53	kcal
Węglowodany przyswajalne	329,77	g
Cukry (glukoza)	8,25	g
Cukry (fruktoza)	17,63	g
Cukry (sacharoza)	26,30	g
Tłuszcze (nasycone)	15,51	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,08	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,44	g
Białko	99,09	g
Błonnik	23,32	g
Sól	4,64	g

Dieta: 1 Podstawowa**ŚNIADANIE**

Kompot bez cukru, Chleb mies+ sałatka z sera żółt+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 748,42 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,26 , Cukry: 9,39 , Tłuszcz ogółem: 30,7 w tym nasycone kwasy

tłuszczowe 14,33 , Białko: 25,15 , Błonnik: 10,38 , Sól: 2,9

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), surówka z kapusty kiszzonej, Udko z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 926,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,62 , Cukry: 9,17 , Tłuszcz ogółem: 26,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,14 , Białko: 37,03 , Błonnik: 12,17 , Sól: 1,68

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+kielbasa krakowska+rzodkiewka+roszp - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 745,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 82,9 , Cukry: 2,9 , Tłuszcz ogółem: 28,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,4 , Białko: 32,42 , Błonnik: 9,15 , Sól: 3,03

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 594,45	kcal
Węglowodany przyswajalne	328,51	g
Cukry (glukoza)	7,74	g
Cukry (fruktoza)	17,62	g
Cukry (sacharoza)	28,25	g
Tłuszcze (nasycone)	34,94	g
Tłuszcze (jednonasycone)	36,71	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,95	g
Białko	95,44	g
Błonnik	35,72	g
Sól	7,66	g

Dieta: 10 Niskobiałkowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+pastą z jaj+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 540,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,53 , Cukry: 2,2 , Tłuszcz ogółem: 23,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,09 , Białko: 20,34 , Błonnik: 2,16 , Sól: 1,41

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko, Banan

Wartość energetyczna: 269,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,75 , Cukry: 52,95 , Tłuszcz ogółem: ,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,3 , Białko: 2,6 , Błonnik: 6,4 , Sól: ,01

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, udko z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 874,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130 , Cukry: 11,9 , Tłuszcz ogółem: 16,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,49 , Białko: 39,73 , Błonnik: 13,12 , Sól: ,63

PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 149,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 33,67 , Cukry: 27,29 , Tłuszcz ogółem: ,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,64 , Błonnik: 3,02 , Sól: ,05

Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 593,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,76 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,12 , Białko: 22,57 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,64

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 426,50	kcal
Węglowodny przyswajalne	347,71	g
Cukry (glukoza)	19,05	g
Cukry (fruktoza)	30,43	g
Cukry (sacharoza)	50,12	g
Tłuszcze (nasycone)	30,05	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,12	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,90	g
Białko	85,87	g
Błonnik	27,97	g
Sól	4,74	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 ziemniaczana (brzgi/bezmi) - w tym alergeny (Seler)

Wartość energetyczna: 350,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,06 , Cukry: 1,89 , Tłuszcz ogółem: 8,22 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,8 , Białko: 8,4 , Błonnik: 4,54 , Sól: ,3

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	425,05	kcal
Węglowodny przyswajalne	71,21	g
Cukry (glukoza)	3,30	g
Cukry (fruktoza)	8,36	g
Cukry (sacharoza)	4,79	g
Tłuszcze (nasycone)	2,86	g
Tłuszcze (jednonasycone)	4,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	0,90	g
Białko	9,00	g
Błonnik	7,54	g
Sól	0,31	g

Dieta: 11/ML Bezmleczna

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 497,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,69 , Cukry: 14,71 , Tłuszcz ogółem: 13,9 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,99 , Białko: 20,06 , Błonnik: 2,16 , Sól: 1,42

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko, Banan

Wartość energetyczna: 269,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,75 , Cukry: 52,95 , Tłuszcz ogółem: ,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,3 , Białko: 2,6 , Błonnik: 6,4 , Sól: ,01

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana (brzgl/bezml) - w tym alergeny (Seler), Fasolka szparagowa, Udko z kurczaka w sosie curry z ryżem (bezmleczna) - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 931,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 140 , Cukry: 11,83 , Tłuszcz ogółem: 18,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,89 , Białko: 37,71 , Błonnik: 13,06 , Sól: ,58

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+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 438,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 72,27 , Cukry: 17,4 , Tłuszcz ogółem: 9,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,77 , Białko: 16,55 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,5

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 235,77	kcal
Węglowodany przyswajalne	363,27	g
Cukry (glukoza)	17,05	g
Cukry (fruktoza)	25,03	g
Cukry (sacharoza)	72,40	g
Tłuszcze (nasycone)	11,97	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,40	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,29	g
Białko	77,16	g
Błonnik	25,92	g
Sól	4,55	g

Dieta: 11/NP Niskopurynowa

ŚNIADANIE

zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru, Graham+ pasta z jaj+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 784,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,76 , Cukry: 1,34 , Tłuszcz ogółem: 27,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,06 , Białko: 35,33 , Błonnik: 8,79 , Sól: 2,05

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler), udko z Kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 882,79 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 135,53 , Cukry: 15,12 , Tłuszcz ogółem: 16,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,5 , Białko: 35 , Błonnik: 14,8 , Sól: ,66

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+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 559,34 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,42 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 18,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,21 , Białko: 27,33 , Błonnik: 9,16 , Sól: 2,51

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 400,38	kcal
Węglowodany przyswajalne	327,43	g
Cukry (glukoza)	8,56	g
Cukry (fruktoza)	17,15	g
Cukry (sacharoza)	26,61	g
Tłuszcze (nasycone)	30,84	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,17	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,09	g
Białko	98,49	g
Błonnik	36,76	g
Sól	5,28	g

Dieta: 11/WE Wegetariańska

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z jaj+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 867,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,43 , Cukry: 2,98 , Tłuszcz ogółem: 36,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,21 , Białko: 33,07 , Błonnik: 2,92 , Sól: 1,84

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), surówka z kapusty kiszzonej, Potrawka z ciecierzycą w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 786,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,62 , Cukry: 9,17 , Tłuszcz ogółem: 21,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,66 , Białko: 15,62 , Błonnik: 12,17 , Sól: 1,24

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+ rzodkiewka+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 530,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,36 , Cukry: 6,16 , Tłuszcz ogółem: 19,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,54 , Białko: 16,07 , Błonnik: 4,53 , Sól: 1,25

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 358,51	kcal

Węglowodny przyswajalne	324,13	g
Cukry (glukoza)	7,89	g
Cukry (fruktoza)	16,36	g
Cukry (sacharoza)	26,20	g
Tłuszcze (nasycone)	31,49	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,44	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,94	g
Białko	65,60	g
Błonnik	23,63	g
Sól	4,39	g

Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

ŚNIADANIE

zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru, Wek+ jajko+ masło - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 630,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,3 , Cukry: 1,77 , Tłuszcz ogółem: 25,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,3 , Białko: 25,47 , Błonnik: 1,83 , Sól: 1,23

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, udko z Kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 874,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130 , Cukry: 11,9 , Tłuszcz ogółem: 16,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,49 , Białko: 39,73 , Błonnik: 13,12 , Sól: ,63

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+ kielbasa krakowska+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 728,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 83,08 , Cukry: 4,93 , Tłuszcz ogółem: 28,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,29 , Białko: 31,78 , Błonnik: 3,03 , Sól: 2,58

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 407,66	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,11	g
Cukry (glukoza)	8,07	g
Cukry (fruktoza)	17,41	g
Cukry (sacharoza)	25,27	g
Tłuszcze (nasycone)	35,16	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,03	g
Białko	97,81	g
Błonnik	22,00	g
Sól	4,49	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, zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z jaj+ rozszonka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 867,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,43 , Cukry: 2,98 , Tłuszcz ogółem: 36,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,21 , Białko: 33,07 , Błonnik: 2,92 , Sól: 1,84

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, udko z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 874,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130 , Cukry: 11,9 , Tłuszcz ogółem: 16,55 w tym nasycone kwasy

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+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 593,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,76 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,12 , Białko: 22,57 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,64

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 509,51	kcal
Węglowodany przyswajalne	330,91	g
Cukry (glukoza)	8,25	g
Cukry (fruktoza)	17,63	g
Cukry (sacharoza)	26,40	g
Tłuszcze (nasycone)	33,89	g
Tłuszcze (jednonasycone)	32,50	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,44	g
Białko	96,20	g
Błonnik	23,33	g
Sól	5,16	g

Dieta: 4 Wrzodowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z jaj+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 800,83 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,8 , Cukry: 2,88 , Tłuszcz ogółem: 29,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,77 , Białko: 33,37 , Błonnik: 2,91 , Sól: 1,76

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, Udka z Kurczaka w sosie z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 826,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,49 , Cukry: 11,39 , Tłuszcz ogółem: 11,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,14 , Białko: 39,59 , Błonnik: 12,95 , Sól: ,63

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+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 576,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,46 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 20,97 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,92 , Białko: 25,37 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,21

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 377,60	kcal
Węglowodny przyswajalne	329,46	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	17,48	g
Cukry (sacharoza)	26,11	g
Tłuszcze (nasycone)	31,92	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,80	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,77	g
Białko	99,16	g
Błonnik	23,15	g
Sól	4,65	g

Dieta: 5 Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ pasta z jaj+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 850,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,39 , Cukry: 1,44 , Tłuszcz ogółem: 34,61 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,49 , Białko: 35,03 , Błonnik: 8,79 , Sól: 2,14

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, Udka z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 874,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130 , Cukry: 11,9 , Tłuszcz ogółem: 16,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,49 , Białko: 39,73 , Błonnik: 13,12 , Sól: ,63

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+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 576,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64,71 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 22,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,4 , Białko: 24,53 , Błonnik: 9,16 , Sól: 2,94

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 475,96	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,82	g
Cukry (glukoza)	8,25	g
Cukry (fruktoza)	17,63	g
Cukry (sacharoza)	23,32	g
Tłuszcze (nasycone)	32,47	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,31	g
Białko	100,12	g
Błonnik	35,09	g
Sól	5,75	g

Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

ŚNIADANIE

Kompot bez cukru, Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ rozspanka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 916,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 98,72 , Cukry: 8,94 , Tłuszcz ogółem: 36,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,9 , Białko: 37,45 , Błonnik: 11,19 , Sól: 3,02

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), surówka z kapusty kiszzonej, Udko z Kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 926,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,62 , Cukry: 9,17 , Tłuszcz ogółem: 26,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,14 , Białko: 37,03 , Błonnik: 12,17 , Sól: 1,68

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+kiełbasa krakowska+rzodkiewka+masło - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 642,19 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,78 , Cukry: 1,82 , Tłuszcz ogółem: 28,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,33 , Białko: 31,69 , Błonnik: 9,21 , Sól: 2,81

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 659,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,84	g
Cukry (glukoza)	7,74	g
Cukry (fruktoza)	17,62	g
Cukry (sacharoza)	26,72	g
Tłuszcze (nasycone)	38,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	38,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	14,05	g
Białko	107,01	g
Błonnik	36,59	g
Sól	7,56	g

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

ŚNIADANIE

Kompot bez cukru, Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ rozspanka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 613,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,3 , Cukry: 8,25 , Tłuszcz ogółem: 30,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,21 , Białko: 22,98 , Błonnik: 9,16 , Sól: 2,46

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), surówka z kapusty kiszonej, Udka z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 926,28 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,62 , Cukry: 9,17 , Tłuszcz ogółem: 26,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,14 , Białko: 37,03 , Błonnik: 12,17 , Sól: 1,68

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+kielbasa krakowska+rzodkiewka+masło - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 588,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,48 , Cukry: 1,76 , Tłuszcz ogółem: 27,9 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,25 , Białko: 29,33 , Błonnik: 7,93 , Sól: 2,6

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	2 670,70	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,60	g
Cukry (glukoza)	8,69	g
Cukry (fruktoza)	18,72	g
Cukry (sacharoza)	26,43	g
Tłuszcze (nasycone)	40,58	g
Tłuszcze (jednonasycone)	39,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	14,69	g
Białko	101,01	g
Błonnik	41,81	g
Sól	8,12	g

Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham+pasta z jaj+ rozszonka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 457,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,35 , Cukry: ,81 , Tłuszcz ogółem: 13,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,08 , Białko: 22,88 , Błonnik: 8,04 , Sól: 1,72

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 ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, udka z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 806,52 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,94 , Cukry: 11,87 , Tłuszcz ogółem: 11,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,95 , Białko: 38,89 , Błonnik: 13 , Sól: ,62

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

Wartość energetyczna: 392,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,47 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 7,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,59 , Białko: 21,35 , Błonnik: 9,16 , Sól: 2,37

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 830,87	kcal
Węglowodany przyswajalne	272,47	g
Cukry (glukoza)	8,25	g
Cukry (fruktoza)	17,63	g
Cukry (sacharoza)	22,30	g
Tłuszcze (nasycone)	13,70	g
Tłuszcze (jednonasycone)	12,39	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,93	g
Białko	83,96	g
Błonnik	34,22	g
Sól	4,76	g

Dieta: 9 Bogatobiałkowa

ŚNIADANIE

zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru, Wek+ pasta z jaj+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 848,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,59 , Cukry: 2,98 , Tłuszcz ogółem: 32,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,79 , Białko: 37,55 , Błonnik: 2,91 , Sól: 1,88

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, udko z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 874,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130 , Cukry: 11,9 , Tłuszcz ogółem: 16,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,49 , Białko: 39,73 , Błonnik: 13,12 , Sól: ,63

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+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 593,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,76 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,12 , Białko: 22,57 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,64

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 670,91	kcal
Węglowodany przyswajalne	350,67	g

Cukry (glukoza)	8,25 g
Cukry (fruktoza)	17,63 g
Cukry (sacharoza)	29,40 g
Tłuszcze (nasycone)	38,05 g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,27 g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,48 g
Białko	113,58 g
Błonnik	23,32 g
Sól	5,67 g

Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

ŚNIADANIE

zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Herbata bez cukru, Wek+ pasta z jaj+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 848,85 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,59 , Cukry: 2,98 , Tłuszcz ogółem: 32,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,79 , Białko: 37,55 , Błonnik: 2,91 , Sól: 1,88

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Fasolka szparagowa, Udka z kurczaka w sosie curry z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 874,78 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130 , Cukry: 11,9 , Tłuszcz ogółem: 16,55 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,49 , Białko: 39,73 , Błonnik: 13,12 , Sól: ,63

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+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszponka - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 593,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,76 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 24,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,12 , Białko: 22,57 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,64

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 670,91	kcal
Węglowodny przyswajalne	350,67	g
Cukry (glukoza)	8,25	g
Cukry (fruktoza)	17,63	g
Cukry (sacharoza)	29,40	g
Tłuszcze (nasycone)	38,05	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,27	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,48	g
Białko	113,58	g
Błonnik	23,32	g
Sól	5,67	g

.....
sporządził
/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził



Dieta: 03 Z ogr. tłuszczu (wątrobowa)

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+pastą z jaj+ rozszponka **(obróbka wstę)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rozszponka	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Udło z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	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
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+ kiełbasa drobiowa+ pomidor+ roszonek	Roszonek	20,0 g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

Dieta: 1 Podstawowa

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Chleb miesz+ sałatka z sera żółt+ roszonek	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	40,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonek	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstęp)	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Udka z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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+kiełbasa krakowska+rzodki	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0 g	
	Roszponka	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Wek+pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Szczypiorek	3,0 g	
	Roszponka	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0 g	
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0 g	
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 g	
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Ziemniaki, późne	200,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Słonina	5,0 g	



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
udko z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	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
Inne składniki		

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	150,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszipo	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Rosziponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: 11/GL Bezglutenowa

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa ziemniaczana (brzgl/bezml) **(gotowan	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Inne składniki			

Dieta: 11/ML Bezmleczna

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ pasta z jaj+ roszonekka **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Roszonekka	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana (brzgl/bezml) **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	10,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
Udka z kurczaka w sosie curry z ryżem (bez)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ roszonekka	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Roszonekka	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
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+ pasta z jaj+ roszonekka **(obróbka)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszonekka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0
Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)		190,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
udko z Kurczaka w sosie curry z ryżem **(du	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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
Graham+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ rosół	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Roszonka	20,0 g
Inne składniki		

Dieta: 11/WE Wegetariańska**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Wek+ pasta z jaj+ roszonka **(obróbka wstępna)	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
surówka z kapusty kiszzonej **(obróbka wstępna)	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
Potrawka z ciecierzycą w sosie curry z ryżem	Ciecierzycyca	100,0	g
	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
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+ rzodkiewka+ pomidor+ roszponka	Roszponka	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Rzodkiewka	50,0 g	
Inne składniki			

Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Wek+ jajko+ masło **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0 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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Ziemniaki, późne	200,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Słonina	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g	



udko z Kurczaka w sosie curry z ryżem **(du	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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+ kielbasa krakowska+ pomidor	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	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	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	200,0	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
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Wek+pastą z jaj+ roszponka **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Roszpinka	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
udko z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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+ kiełbasa krakowska+ pomidor+ rozspo	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: 4 Wrzodowa**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Wek+ pasta z jaj+ rozszponka **(obróbka wstępna)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasolka szparagowa	200,0	g

Jadłospis na dzień: 13-05-2025
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Udko z Kurczaka w sosie z ryżem **(duszeni	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0	g

Inne składniki

PODWIECZOREK

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

Inne składniki

Kolacja

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

Dieta: 5 Bogatoresztkowa**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Graham+ pasta z jaj+ roszonek **(obróbka	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszonek	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Słonina	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
Udko z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	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
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+ kielbasa krakowska+ pomidor+ ros	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Roszponka	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
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ ros	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	40,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	30,0	g
	zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0
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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
surówka z kapusty kiszanej **(obróbka wstęp)	Kapusta kwaszona	160,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
	Cebula	10,0	g
	Marchew	20,0	g
Udko z Kurczaka w sosie curry z ryżem **(du	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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
Chleb graham+kielbasa krakowska+rzodkiew	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
	Roszponka	20,0	g
Inne składniki			

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



ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Chleb graham+ sałatka z sera żółtego+ rosół	Groszek zielony, konserwowy, bez zalewy	20,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	40,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Roszonka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
	Ser, gouda tłusty *(7)	30,0	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
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	surówka z kapusty kiszzonej **(obróbka wstępna)	Kapusta kwaszona	160,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		10,0	g
Cebula		10,0	g
Marchew		20,0	g
Udka z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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+kielbasa krakowska+rzodkiew	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Roszponka	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 **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+pasta z jaj+ roszponka **(obróbka	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	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 ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g



	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g
udko z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Cebula	10,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0 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+ kielbasa drobiowa+ pomidor+ ros	Roszponka	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
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: 9 Bogatobiałkowa

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ pasta z jaj+ roszponka **(obróbka wstę	Jaja kurze całe *(3)	120,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Roszponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Słonina	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0	g
udko z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	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
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	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszipo	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Rosziponka	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
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+pasta z jaj+ rosziponka **(obróbka wstę	Jaja kurcze całe *(3)	120,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Rosziponka	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	20,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Ziemniaki, późne	200,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Słonina	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Fasolka szparagowa **(gotowanie)	Fasola szparagowa	200,0 g	
Udko z kurczaka w sosie curry z ryżem **(du)	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g	
	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	
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	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
Wek+ kielbasa krakowska+ pomidor+ roszpo	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0 g	
	Roszonka	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Inne składniki			



** Sposób obróbki potrawy

* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

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

.....
sporządził
/Morkisz Magdalena/

.....
zatwierdził