

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

Herbata bez cukru, Wek+jajecznica ze szczyp. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 692,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,22 , Cukry: 3,24 , Tłuszcz ogółem: 17,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,47 , Białko: 34,06 , Błonnik: 3,62 , Sól: 1,74

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Mandarynki

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

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 738,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 10,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,25 , Białko: 34,22 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,72

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

Wartość energetyczna: 517,95 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,56 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 16,76 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,2 , Białko: 28,66 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,08

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 116,19	kcal
Węglowodany przyswajalne	316,28	g
Cukry (glukoza)	7,96	g
Cukry (fruktoza)	10,88	g
Cukry (sacharoza)	31,23	g
Tłuszcze (nasycone)	20,97	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,61	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,32	g
Białko	98,08	g
Błonnik	21,98	g
Sól	4,59	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkiem+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja

(jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 610,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 73,38 , Cukry: 1,69 , Tłuszcz ogółem: 21,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,37 , Białko: 22,71 , Błonnik: 8,02 , Sól: 1,92

## DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

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

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Musztarda/gorczyca), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 876,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 19,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4 , Białko: 35,82 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,85

## 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+ kiełbasa zielonogórska+ ogórki+ruk - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 630,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,27 , Cukry: 4,2 , Tłuszcz ogółem: 23,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,81 , Białko: 23,4 , Błonnik: 8,04 , Sól: 3,18

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 284,68	kcal
Węglowodny przyswajalne	325,89	g
Cukry (glukoza)	6,57	g
Cukry (fruktoza)	9,17	g
Cukry (sacharoza)	31,75	g
Tłuszcze (nasycone)	32,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,32	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,60	g
Białko	83,07	g
Błonnik	31,82	g
Sól	6,00	g

---

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+jajecznica ze szczyt. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 547,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 56,37 , Cukry: 2,61 , Tłuszcz ogółem: 23,57 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,06 , Białko: 21,35 , Błonnik: 2,87 , Sól: 1,4

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

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

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 779,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 14,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,63 , Białko: 34,34 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,72

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

Wartość energetyczna: 650,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,66 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 31,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,57 , Białko: 28,82 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,08

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 143,87	kcal
Węglowodany przyswajalne	279,53	g
Cukry (glukoza)	7,96	g
Cukry (fruktoza)	10,88	g
Cukry (sacharoza)	30,60	g
Tłuszcze (nasycone)	37,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,02	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,64	g
Białko	85,65	g
Błonnik	21,23	g
Sól	4,25	g

---

## Dieta: 11/GL Bezglutenowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+jajecznica ze szczyprukola - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 591,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 49,61 , Cukry: 14,13 , Tłuszcz ogółem: 29,41 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,35 , Białko: 24,54 , Błonnik: 2,82 , Sól: ,74

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki, Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyny i pochodna siarczynowa)

Wartość energetyczna: 210,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,3 , Cukry: 14,35 , Tłuszcz ogółem: ,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,11 , Białko: 2,05 , Błonnik: 6,1 , Sól: ,03

### OBIAD

Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Seler), Kompot bez cukru, Ryba w jajku (bezglut) - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 921,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,36 , Cukry: 10,13 , Tłuszcz ogółem: 26,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,07 , Białko: 32,48 , Błonnik: 10,99 , Sól: ,69

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 124,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 28,62 , Cukry: 22,44 , Tłuszcz ogółem: ,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,04 , Białko: ,44 , Błonnik: 2,02 , Sól: ,05

## Kolacja

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ kiełbasa zielonogórska+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 261,61 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,44 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 21,85 w tym nasycone kwasy

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 109,14	kcal
Węglowodny przyswajalne	267,33	g
Cukry (glukoza)	8,74	g
Cukry (fruktoza)	13,32	g
Cukry (sacharoza)	54,29	g
Tłuszcze (nasycone)	39,56	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,85	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,02	g
Białko	66,80	g
Błonnik	23,13	g
Sól	2,55	g

---

## **Dieta: 11/ML Bezmleczna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, wek+ jajecznica ze szczypiorkiem+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 426,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,8 , Cukry: 2,15 , Tłuszcz ogółem: 11,65 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,82 , Białko: 20,14 , Błonnik: 2,2 , Sól: 1,39

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyn i pochodna siarczynowa), Mandarynki

Wartość energetyczna: 210,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,3 , Cukry: 14,35 , Tłuszcz ogółem: ,3 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,11 , Białko: 2,05 , Błonnik: 6,1 , Sól: ,03

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorzycza)

Wartość energetyczna: 848,47 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,95 , Cukry: 10,14 , Tłuszcz ogółem: 17,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,41 , Białko: 32,99 , Błonnik: 11,11 , Sól: ,69

### **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 zielonogórska+ pomidor+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 409,22 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,4 , Cukry: 17,4 , Tłuszcz ogółem: 10,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,17 , Białko: 15,43 , Błonnik: 3,28 , Sól: 2,05

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 993,44	kcal
Węglowodny przyswajalne	327,02	g
Cukry (glukoza)	7,77	g
Cukry (fruktoza)	10,67	g
Cukry (sacharoza)	43,20	g
Tłuszcze (nasycone)	15,53	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,18	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,04	g
Białko	70,85	g
Błonnik	23,70	g

---

## Dieta: 11/NP Niskopurynowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham+jajecznica ze szczyp. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 788,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,28 , Cukry: 1,7 , Tłuszcz ogółem: 27,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,97 , Białko: 36,12 , Błonnik: 9,5 , Sól: 2,04

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

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

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 723,66 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 10,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,25 , Białko: 30,62 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,51

### PODWIECZOREK

serek homogenizowany - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 136,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 4,5 , Cukry: 0 , Tłuszcz ogółem: 0 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 0 , Białko: 15 , Błonnik: 0 , Sól: ,06

### Kolacja

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

Wartość energetyczna: 650,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,66 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 31,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,57 , Białko: 28,82 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,08

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 366,22	kcal
Węglowodny przyswajalne	293,38	g
Cukry (glukoza)	6,96	g
Cukry (fruktoza)	8,18	g
Cukry (sacharoza)	15,80	g
Tłuszcze (nasycone)	38,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,21	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,59	g
Białko	111,46	g
Błonnik	26,84	g
Sól	4,70	g

---

## Dieta: 11/WE Wegetariańska

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+jajecznica ze szczyp. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 805,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,33 , Cukry: 3,24 , Tłuszcz ogółem: 29,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,68 , Białko: 34,16 , Błonnik: 3,62 , Sól: 1,74

## DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

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

## OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Kotlety sojowe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 693,16 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 122,23 , Cukry: 10,87 , Tłuszcz ogółem: 8,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,95 , Białko: 23,37 , Błonnik: 14,67 , Sól: ,26

## 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

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

Wartość energetyczna: 538,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,4 , Cukry: 7,56 , Tłuszcz ogółem: 19,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,57 , Białko: 16,33 , Błonnik: 5,62 , Sól: 1,24

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 134,33	kcal
Węglowodny przyswajalne	317,67	g
Cukry (glukoza)	9,01	g
Cukry (fruktoza)	12,08	g
Cukry (sacharoza)	31,22	g
Tłuszcze (nasycone)	28,07	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,20	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,26	g
Białko	65,01	g
Błonnik	24,28	g
Sól	3,24	g

---

## Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

---

### ŚNIADANIE

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

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), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 779,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 14,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,63 , Białko: 34,34 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,72

### 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 zielonogórska+ 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: 763,05 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,8 , Cukry: 4,93 , Tłuszcz ogółem: 35,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 24,63 , Białko: 36,2 , Błonnik: 3,03 , Sól: 2,04

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 346,48	kcal
Węglowodny przyswajalne	309,81	g
Cukry (glukoza)	8,04	g
Cukry (fruktoza)	16,44	g
Cukry (sacharoza)	24,54	g
Tłuszcze (nasycone)	42,63	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,78	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,81	g
Białko	96,85	g
Błonnik	20,05	g
Sól	4,05	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, Wek+jajecznica ze szczy. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 805,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,33 , Cukry: 3,24 , Tłuszcz ogółem: 29,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,68 , Białko: 34,16 , Błonnik: 3,62 , Sól: 1,74

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

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

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 779,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 14,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,63 , Białko: 34,34 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,72

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

Wartość energetyczna: 650,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,66 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 31,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,57 , Białko: 28,82 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,08

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 401,27	kcal
Węglowodny przyswajalne	316,49	g
Cukry (glukoza)	7,96	g
Cukry (fruktoza)	10,88	g
Cukry (sacharoza)	31,23	g
Tłuszcze (nasycone)	40,93	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,95	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,99	g
Białko	98,46	g
Błonnik	21,98	g
Sól	4,59	g

---

## Dieta: 4 Wrzodowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+jajecznica ze szczy. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne),

Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 805,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,33 , Cukry: 3,24 , Tłuszcz ogółem: 29,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,68 , Białko: 34,16 , Błonnik: 3,62 , Sól: 1,74

## 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), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 794,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 130,59 , Cukry: 14,56 , Tłuszcz ogółem: 9,45 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,3 , Białko: 35,75 , Błonnik: 14,51 , Sól: ,89

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

Wartość energetyczna: 644,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,26 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 31,94 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 21,56 , Białko: 28,06 , Błonnik: 3 , Sól: 2,08

## Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 417,99	kcal
Węglowodny przyswajalne	328,89	g
Cukry (glukoza)	8,50	g
Cukry (fruktoza)	17,12	g
Cukry (sacharoza)	29,39	g
Tłuszcze (nasycone)	40,63	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,66	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,84	g
Białko	98,82	g
Błonnik	25,15	g
Sól	4,77	g

---

## Dieta: 5 Bogatoresztkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham+jajecznicza ze szczyp. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 788,29 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,28 , Cukry: 1,7 , Tłuszcz ogółem: 27,29 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,97 , Białko: 36,12 , Błonnik: 9,5 , Sól: 2,04

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki

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

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g -

w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 779,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 14,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,63 , Białko: 34,34 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,72

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

Wartość energetyczna: 630,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,71 , Cukry: 3,72 , Tłuszcz ogółem: 29,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 20,67 , Białko: 31,68 , Błonnik: 9,2 , Sól: 2,37

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 364,65	kcal
Węglowodny przyswajalne	308,51	g
Cukry (glukoza)	7,96	g
Cukry (fruktoza)	10,88	g
Cukry (sacharoza)	28,15	g
Tłuszcze (nasycone)	39,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,59	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,85	g
Białko	103,28	g
Błonnik	33,74	g
Sól	5,17	g

---

## **Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb graham+ jajecznica ze szczypiorkiem+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 778,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 88,83 , Cukry: 1,24 , Tłuszcz ogółem: 27,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,94 , Białko: 35,01 , Błonnik: 8,83 , Sól: 2,04

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Mandarynki

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

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Musztarda/gorczyca), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 876,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 19,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4 , Białko: 35,82 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,85

## **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 zielonogórska+ ogórek+ ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka

krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 535,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 61,75 , Cukry: ,92 , Tłuszcz ogółem: 23,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,77 , Białko: 23,24 , Błonnik: 8,25 , Sól: 3,35

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 357,92	kcal
Węglowodny przyswajalne	317,83	g
Cukry (glukoza)	6,57	g
Cukry (fruktoza)	9,17	g
Cukry (sacharoza)	28,02	g
Tłuszcze (nasycone)	35,76	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,28	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,73	g
Białko	95,22	g
Błonnik	32,84	g
Sól	6,28	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 475,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,41 , Cukry: ,55 , Tłuszcz ogółem: 20,87 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,25 , Białko: 20,54 , Błonnik: 6,8 , Sól: 1,48

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

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

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

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba smażona - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Musztarda/gorczyca), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 876,75 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 129,72 , Cukry: 10,21 , Tłuszcz ogółem: 19,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4 , Białko: 35,82 , Błonnik: 11,89 , Sól: ,85

### **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 zielonogórska+ ogórek+ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 489,38 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,3 , Cukry: ,86 , Tłuszcz ogółem: 22,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,7 , Białko: 21,58 , Błonnik: 6,97 , Sól: 3,13

### **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

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
--	--------------	------------

Wartość energetyczna kcal	2 376,60	kcal
Węglowodny przyswajalne	317,43	g
Cukry (glukoza)	7,52	g
Cukry (fruktoza)	10,27	g
Cukry (sacharoza)	27,73	g
Tłuszcze (nasycone)	37,91	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,89	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,41	g
Białko	89,92	g
Błonnik	38,06	g
Sól	6,83	g

---

## **Dieta: 8 Ubogoenergetyczna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Graham+jajecznicza ze szczyt. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 414,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,08 , Cukry: 1,07 , Tłuszcz ogółem: 11,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,97 , Białko: 19,49 , Błonnik: 8,75 , Sól: 1,59

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Mandarynki

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

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 722,27 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 116,36 , Cukry: 10,15 , Tłuszcz ogółem: 9,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,05 , Białko: 33,59 , Błonnik: 11,1 , Sól: ,71

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

Wartość energetyczna: 450,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,77 , Cukry: 3,36 , Tłuszcz ogółem: 15,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,61 , Białko: 25,67 , Błonnik: 9,2 , Sól: 2,22

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 753,09	kcal
Węglowodny przyswajalne	259,72	g
Cukry (glukoza)	7,96	g
Cukry (fruktoza)	10,88	g
Cukry (sacharoza)	27,13	g
Tłuszcze (nasycone)	18,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	11,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,58	g
Białko	79,89	g
Błonnik	32,92	g
Sól	4,57	g

---

## Dieta: 9 Bogatobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+jajecznica ze szczyp. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 692,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,22 , Cukry: 3,24 , Tłuszcz ogółem: 17,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,48 , Białko: 34,06 , Błonnik: 3,62 , Sól: 1,74

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 779,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 14,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,63 , Białko: 34,34 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,72

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

Wartość energetyczna: 606,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,63 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 26,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,12 , Białko: 28,76 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,08

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 424,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	334,96	g
Cukry (glukoza)	7,96	g
Cukry (fruktoza)	10,88	g
Cukry (sacharoza)	34,23	g
Tłuszcze (nasycone)	32,84	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,93	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,93	g
Białko	111,20	g
Błonnik	21,98	g
Sól	5,06	g

---

## Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+jajecznica ze szczyp. na parze+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 692,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 93,22 , Cukry: 3,24 , Tłuszcz ogółem: 17,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,48 , Białko: 34,06 , Błonnik: 3,62 , Sól: 1,74

### DRUGIE ŚNIADANIE

Mandarynki, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Rodzynki 50 g - w tym alergeny (Siarczyny i pochodna siarczynowa)

Wartość energetyczna: 300,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,6 , Cukry: 15,85 , Tłuszcz ogółem: 3,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,9 , Białko: 8,5 , Błonnik: 6,1 , Sól: ,27

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Zupa ziemniaczana - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Ryba w jajku - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), Ryż gotowany, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 779,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,99 , Cukry: 10,18 , Tłuszcz ogółem: 14,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,63 , Białko: 34,34 , Błonnik: 11,17 , Sól: ,72

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

Wartość energetyczna: 606,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,63 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 26,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,12 , Białko: 28,76 , Błonnik: 3,32 , Sól: 2,08

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 567,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	367,31	g
Cukry (glukoza)	7,96	g
Cukry (fruktoza)	10,88	g
Cukry (sacharoza)	34,78	g
Tłuszcze (nasycone)	32,92	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,94	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,00	g
Białko	112,35	g
Błonnik	25,23	g
Sól	5,09	g

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+jajecznica ze szczyp. na parze+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	30,0	g
	Rukola	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Wek+kielbasa zielonogorska+pomidor+ rukol	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ jajecznica ze szczypiorkie	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	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
	Ryba smażona	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Morszczuk, świeży *(4)		80,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		10,0	g
Bułka tarta *(1)		10,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)		Ryż biały	80,0
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+ kiełbasa zielonogórska+ og	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
Inne składniki			

#### Dieta: 10 Niskobiałkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Wek+jajecznica ze szczyb. na parze+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Szczypiorek	30,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa ziemniaczana	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
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 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+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ rukol	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/GL Bezglutenowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Chleb bezgl+jajecznica ze szczy+rukola **(	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Rukola	20,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

**Jadłospis na dzień: 26-05-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Rodzyнки 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzyнки, suszone *(12)	50,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa ziemniaczana **(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
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Ryba w jajku (bezglut) **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	10,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	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	100,0	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
Chleb bezgl+ kiełbasa zielonogórska+ pomid	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/ML Bezmleczna****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ jajecznicza ze szczypiorkiem+ rukola **(	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g



	Szcypiorek	3,0 g
	Rukola	20,0 g
Inne składniki		

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	150,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(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
Ryba w jajku **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
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+ kielbasa zielonogórska+ pomidor+ sała	Kielbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Salata	20,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/NP Niskopurynowa**



### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham+jajecznica ze szczyp. na parze+ruk	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	30,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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
serek homogenizowany	Serek Homogenizowany Naturalny *(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

**Jadłospis na dzień: 26-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ rukol	Rukola	20,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 11/WE Wegetariańska****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+jajecznicza ze szczyp. na parze+rukola *	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	30,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Kotlety sojowe **(smażenie)	Kotlety Sojowe *(6)	100,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	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
Wek+ papryka +pomidor+ rukola **(obróbka)	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
	Pomidor	100,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 12 Papkowata (przecierana)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ jajko+ rukola	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	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
	Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0
Morszczuk, świeży *(4)		80,0	g
Mąka pszenna, typ 500 *(1)		5,0	g
Mieszanka Ziół		2,0	g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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+ kielbasa zielonogórska+ pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	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
Wek+jajecznica ze szczyp. na parze+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	30,0	g
	Rukola	20,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	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
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ rukol	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 4 Wrzodowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+jajecznica ze szcyp. na parze+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	30,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Kasza manna *(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 ziemniaczana	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



Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 g
Jarzyny duszone **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0 g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	190,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
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 zielonogorska+pomidor	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 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	
Graham+jajecznica ze szczyp. na parze+ruk	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Szczypiorek	30,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza manna *(1)	30,0 g	
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa ziemniaczana	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
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 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	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Graham+ kielbasa zielonogórska +pomidor+	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
Inne składniki			

#### **Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów**

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
zupa mleczna z kaszą manną **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g



Inne składniki

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	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
Ryba smażona	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	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+ kiełbasa zielonogórska+ ogó	Ogórek kwaszony	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g



Inne składniki

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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb graham+ jajecznicza ze szczypiorkiem+	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	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
Ryba smażona	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
Ryż gotowany **(gotowanie)	Ryż biały	80,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
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+ kiełbasa zielonogórska+ ogó	Ogórek kwaszony	50,0	g
	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	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+jajecznica ze szczyb. na parze+ruk	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Szczypiorek	30,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	3,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g



	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	20,0 g
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 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
graham+ kielbasa zielonogórska+ pomidor+ r	Rukola	20,0	g
	Kielbasa Zielonogórska *(1, 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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+jajecznicza ze szczyp. na parze+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	30,0	g
	Rukola	20,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa ziemniaczana	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
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0	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
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+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ rukol	Rukola	20,0	g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	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

**Jadłospis na dzień: 26-05-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Wek+jajecznica ze szczyb. na parze+rukola	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g
	Szcypiorek	30,0 g
	Rukola	20,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Kasza manna *(1)	30,0 g
Inne składniki		

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Mandarynki **(obróbka wstępna)	Mandarynki	150,0 g	
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0 g	
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa ziemniaczana	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	
Ryba w jajku	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
Ryż gotowany	Ryż biały	80,0 g	
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka wstępna)	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	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Wek+kiełbasa zielonogorska+pomidor+ rukol	Rukola	20,0 g
	Kiełbasa Zielonogórska *(1, 6)	50,0 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 muszkatolowa
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	Melón	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

**Jadłospis na dzień: 26-05-2025**  
**szczegółowy**



**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

P88 Ziemniak

P89 Zioła i przyprawy

P90 Żyto

P91 Żywność na bazie mleka  
ssaków

.....  
sporządził

/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził