

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

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

Wartość energetyczna: 700,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,55 , Cukry: 5,58 , Tłuszcz ogółem: 17,74 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,49 , Białko: 33,61 , Błonnik: 4,1 , 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, Udziec słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 785,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 8,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,99 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

**PODWIECZOREK**

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

**Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ kielbasa szynkowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 461,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,58 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 10,35 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,35 , Białko: 22,06 , Błonnik: 3 , Sól: 2,39

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 222,66	kcal
Węglowodny przyswajalne	336,39	g
Cukry (glukoza)	11,03	g
Cukry (fruktoza)	18,31	g
Cukry (sacharoza)	24,02	g
Tłuszcze (nasycone)	17,87	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,82	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,95	g
Białko	101,98	g
Błonnik	24,35	g
Sól	5,28	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Chleb mieszany+ pasta z jaj+pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka

krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 651,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 76,49 , Cukry: 4,59 , Tłuszcz ogółem: 23,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,63 , Białko: 23,59 , Błonnik: 9,18 , Sól: 1,98

## **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, udziec z kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

## **PODWIECZOREK**

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb mieszany+ pasztetowa+ ogórek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 761,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,46 , Cukry: 3,3 , Tłuszcz ogółem: 23,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,83 , Białko: 17,44 , Błonnik: 8,12 , Sól: 2,67

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 563,34	kcal
Węglowodny przyswajalne	336,20	g
Cukry (glukoza)	10,53	g
Cukry (fruktoza)	17,51	g
Cukry (sacharoza)	22,57	g
Tłuszcze (nasycone)	35,15	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,69	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,56	g
Białko	87,33	g
Błonnik	34,54	g
Sól	5,79	g

---

## **Dieta: 10 Niskobiałkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 586,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 58,76 , Cukry: 5,15 , Tłuszcz ogółem: 28,64 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,73 , Białko: 17,29 , Błonnik: 3,37 , Sól: 1,41

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko

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

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), udziec z kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , 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), Weky+ pasztet+pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 647,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,94 , Cukry: 5,12 , Tłuszcz ogółem: 27,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,2 , Białko: 23,81 , Błonnik: 3,24 , Sól: 2,1

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 282,25	kcal
Węglowodny przyswajalne	297,23	g
Cukry (glukoza)	12,03	g
Cukry (fruktoza)	21,01	g
Cukry (sacharoza)	28,50	g
Tłuszcze (nasycone)	29,66	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,70	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,80	g
Białko	79,08	g
Błonnik	24,83	g
Sól	4,41	g

---

## Dieta: 11/GL Bezglutenowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, chleb bezgl+ pasta z jaj+ pomidor + sałata - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Białko sojowe, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 494,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,93 , Cukry: 15,95 , Tłuszcz ogółem: 38,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,81 , Białko: 13,2 , Błonnik: 1,58 , Sól: ,61

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 100,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 20,2 , Cukry: 19,4 , Tłuszcz ogółem: ,28 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,08 , Białko: ,8 , Błonnik: 4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, udziec z kurcz. w sosie słodko-kwaśnym z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami (bezglut) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 888,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 132,85 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,11 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,64 , Białko: 36,6 , Błonnik: 14,11 , Sól: ,85

## PODWIECZOREK

Budyń z cukrem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Budyń w proszku 20g, Mleko spożywcze, 2% tł. 250g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Cukier 5g

Wartość energetyczna: 220,25 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 35,3 , Cukry: 14,03 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 273,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,59 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 17,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,4 , Białko: 11,09 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,07

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 975,65	kcal
Węglowodny przyswajalne	220,87	g
Cukry (glukoza)	12,03	g
Cukry (fruktoza)	21,01	g
Cukry (sacharoza)	50,77	g
Tłuszcze (nasycone)	32,90	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,17	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,46	g
Białko	70,25	g
Błonnik	20,92	g
Sól	2,82	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 515,03 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,17 , Cukry: 17,51 , Tłuszcz ogółem: 14,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,04 , Białko: 20,84 , Błonnik: 3,36 , Sól: 1,44

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Jabłko, Orzechy 40 g

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

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Kurczak słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami (bezmleczna) - w tym alergeny (Gluten, Seler)

Wartość energetyczna: 856,41 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,44 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 16,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,58 , Białko: 36,9 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,84

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

Wartość energetyczna: 529,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,55 , Cukry: 15,8 , Tłuszcz ogółem: 10,36 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,14 , Białko: 8,7 , Błonnik: 2,4 , Sól: 1,99

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 341,95	kcal
Węglowodny przyswajalne	313,48	g
Cukry (glukoza)	11,43	g
Cukry (fruktoza)	20,26	g
Cukry (sacharoza)	53,77	g
Tłuszcze (nasycone)	16,45	g
Tłuszcze (jednonasycone)	21,28	g
Tłuszcze (wielonasycone)	26,32	g
Białko	73,68	g
Błonnik	26,58	g

---

## Dieta: 11/NP Niskopurynowa

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 868,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,87 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 34,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,54 , Białko: 35,81 , Błonnik: 10 , Sól: 2,16

### 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, udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 860,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 33,55 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,64

### PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ kiełbasa szynkowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 557,11 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,64 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 19,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,85 , Białko: 24,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,69

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 561,10	kcal
Węglowodny przyswajalne	328,77	g
Cukry (glukoza)	11,03	g
Cukry (fruktoza)	18,31	g
Cukry (sacharoza)	21,14	g
Tłuszcze (nasycone)	34,08	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,57	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,15	g
Białko	102,64	g
Błonnik	36,12	g
Sól	5,77	g

---

## Dieta: 11/WE Wegetariańska

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata - 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: 885,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,91 , Cukry: 5,78 , Tłuszcz ogółem: 36,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,26 , Białko: 33,85 , Błonnik: 4,12 , Sól: 1,86

## 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, Papryka nadziewana wege - w tym alergeny (Gluten, Seler), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 772,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 127,17 , Cukry: 21,52 , Tłuszcz ogółem: 11,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,28 , Białko: 25,96 , Błonnik: 20,95 , Sól: ,27

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

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

Wartość energetyczna: 593,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,19 , Cukry: 23,56 , Tłuszcz ogółem: 19,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 15,31 , Błonnik: 3,4 , Sól: 1,24

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 527,36	kcal
Węglowodny przyswajalne	353,72	g
Cukry (glukoza)	18,89	g
Cukry (fruktoza)	26,46	g
Cukry (sacharoza)	29,10	g
Tłuszcze (nasycone)	33,08	g
Tłuszcze (jednonasycone)	29,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,10	g
Białko	84,28	g
Błonnik	31,51	g
Sól	3,66	g

---

## Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 764,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 73,68 , Cukry: 4,82 , Tłuszcz ogółem: 35,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,81 , Białko: 30,37 , Błonnik: 3,11 , Sól: 1,45

### 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, udko z kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 793,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 124,87 , Cukry: 15,89 , Tłuszcz ogółem: 12,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,22 , Białko: 34,88 , Błonnik: 10,67 , Sól: ,74

### PODWIECZOREK

## Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ paszтет+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą manną - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 786,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85,98 , Cukry: 4,99 , Tłuszcz ogółem: 31,26 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 17,38 , Białko: 33,42 , Błonnik: 3,27 , Sól: 2,04

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 619,91	kcal
Węglowodny przyswajalne	329,99	g
Cukry (glukoza)	9,41	g
Cukry (fruktoza)	17,02	g
Cukry (sacharoza)	22,86	g
Tłuszcze (nasycone)	39,44	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,65	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,27	g
Białko	107,83	g
Błonnik	20,10	g
Sól	4,53	g

---

## Dieta: 13 Płynna (kleikowa)

---

### ŚNIADANIE

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

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

### DRUGIE ŚNIADANIE

Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

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

### OBIAD

Herbata bez cukru, Marchwianka z ryżem

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

### PODWIECZOREK

Sucharki - w tym alergeny (Gluten)

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

## Kolacja

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

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

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 549,20	kcal
Węglowodny przyswajalne	322,86	g
Cukry (glukoza)	3,20	g
Cukry (fruktoza)	2,80	g
Cukry (sacharoza)	4,84	g

Tłuszcze (nasycone)	1,09 g
Tłuszcze (jednonasycone)	0,90 g
Tłuszcze (wielonasycone)	3,20 g
Białko	35,69 g
Błonnik	25,92 g
Sól	2,28 g

---

## Dieta: 2 Łatwostrawna

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 885,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,91 , Cukry: 5,78 , Tłuszcz ogółem: 36,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,26 , Białko: 33,85 , Błonnik: 4,12 , Sól: 1,86

### 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, udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

### PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Weky+ pasztet drobiowy+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 647,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 70,94 , Cukry: 5,12 , Tłuszcz ogółem: 27,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 14,2 , Białko: 23,81 , Błonnik: 3,24 , Sól: 2,1

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 682,76	kcal
Węglowodny przyswajalne	341,11	g
Cukry (glukoza)	11,03	g
Cukry (fruktoza)	18,31	g
Cukry (sacharoza)	24,28	g
Tłuszcze (nasycone)	37,14	g
Tłuszcze (jednonasycone)	36,50	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,50	g
Białko	103,96	g
Błonnik	24,60	g
Sól	5,10	g

---

## Dieta: 4 Wrzodowa

---

### ŚNIADANIE

Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego,

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

Wartość energetyczna: 817,81 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 96,22 , Cukry: 5,63 , Tłuszcz ogółem: 29,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,82 , Białko: 34,02 , Błonnik: 4,03 , Sól: 1,78

## **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, Udziec zKurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Jarzyny duszone - w tym alergeny (Gluten, Seler), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 821,6 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 136,37 , Cukry: 22,98 , Tłuszcz ogółem: 8,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,95 , Białko: 37,77 , Błonnik: 16,65 , Sól: ,88

## **PODWIECZOREK**

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Weky+ kiełbasa szynkowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 573,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,69 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,56 , Białko: 22,17 , Błonnik: 3 , Sól: 2,39

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 488,58	kcal
Węglowodny przyswajalne	344,74	g
Cukry (glukoza)	11,15	g
Cukry (fruktoza)	18,58	g
Cukry (sacharoza)	27,54	g
Tłuszcze (nasycone)	34,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,45	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,27	g
Białko	103,12	g
Błonnik	26,72	g
Sól	5,34	g

---

## **Dieta: 5 Bogatoresztkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 868,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,87 , Cukry: 4,24 , Tłuszcz ogółem: 34,8 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,54 , Białko: 35,81 , Błonnik: 10 , Sól: 2,16

### **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, udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko

sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)  
Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

## **PODWIECZOREK**

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ pasztet +pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 630,21 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,9 , Cukry: 3,58 , Tłuszcz ogółem: 24,88 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,48 , Białko: 25,76 , Błonnik: 9,12 , Sól: 2,4

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 649,20	kcal
Węglowodany przyswajalne	333,03	g
Cukry (glukoza)	11,03	g
Cukry (fruktoza)	18,31	g
Cukry (sacharoza)	21,20	g
Tłuszcze (nasycone)	35,72	g
Tłuszcze (jednonasycone)	33,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,38	g
Białko	107,88	g
Błonnik	36,36	g
Sól	5,69	g

---

## **Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 820,26 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,94 , Cukry: 4,14 , Tłuszcz ogółem: 29,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,2 , Białko: 35,89 , Błonnik: 9,99 , Sól: 2,09

### **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, udziec z kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

## **PODWIECZOREK**

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ pasztetowa+

ogórek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 672,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,94 , Cukry: 2,22 , Tłuszcz ogółem: 23,27 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,78 , Białko: 16,93 , Błonnik: 8,18 , Sól: 2,44

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 642,57	kcal
Węglowodny przyswajalne	330,14	g
Cukry (glukoza)	10,53	g
Cukry (fruktoza)	17,51	g
Cukry (sacharoza)	21,04	g
Tłuszcze (nasycone)	38,67	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,65	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,68	g
Białko	99,12	g
Błonnik	35,41	g
Sól	5,68	g

---

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

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 516,62 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,52 , Cukry: 3,45 , Tłuszcz ogółem: 23,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,51 , Białko: 21,42 , Błonnik: 7,96 , Sól: 1,53

### **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, udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

### **PODWIECZOREK**

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Chleb graham+ pasztetowa+ ogórek - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 625,8 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,49 , Cukry: 2,16 , Tłuszcz ogółem: 22,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,71 , Białko: 15,26 , Błonnik: 6,9 , Sól: 2,23

### **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	2 661,24	kcal
Węglowodny przyswajalne	329,75	g
Cukry (glukoza)	11,48	g
Cukry (fruktoza)	18,61	g
Cukry (sacharoza)	20,75	g
Tłuszcze (nasycone)	40,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,26	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,36	g
Białko	93,82	g
Błonnik	40,63	g
Sól	6,23	g

---

## **Dieta: 8 Ubogoenergetyczna**

---

### **ŚNIADANIE**

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

Wartość energetyczna: 417,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,06 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 11,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,98 , Białko: 18,64 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,6

### **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, Udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 785,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 8,63 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,99 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

### **PODWIECZOREK**

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

Wartość energetyczna: 90,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 9,3 , Cukry: 1,5 , Tłuszcz ogółem: 2,82 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,79 , Białko: 6,45 , Błonnik: 0 , Sól: ,24

### **Kolacja**

Graham+ kiełbasa drob+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 388,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 53,74 , Cukry: 3,16 , Tłuszcz ogółem: 7,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,59 , Białko: 20,95 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,37

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 755,66	kcal
Węglowodny przyswajalne	261,05	g
Cukry (glukoza)	10,93	g
Cukry (fruktoza)	18,18	g
Cukry (sacharoza)	12,38	g
Tłuszcze (nasycone)	13,40	g
Tłuszcze (jednonasycone)	9,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,88	g
Białko	83,79	g
Błonnik	34,96	g
Sól	5,06	g

---

## Dieta: 9 Bogatobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 885,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,91 , Cukry: 5,78 , Tłuszcz ogółem: 36,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,26 , Białko: 33,85 , Błonnik: 4,12 , Sól: 1,86

### 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, udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

### PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 200,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 30,31 , Cukry: 9,04 , Tłuszcz ogółem: 4,71 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,98 , Białko: 8,56 , Błonnik: ,04 , Sól: ,28

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ paszтет+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 573,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,69 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,56 , Białko: 22,17 , Błonnik: 3 , Sól: 2,39

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 699,63	kcal
Węglowodny przyswajalne	346,15	g
Cukry (glukoza)	11,03	g
Cukry (fruktoza)	18,31	g
Cukry (sacharoza)	25,72	g
Tłuszcze (nasycone)	37,29	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,34	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,37	g
Białko	108,77	g
Błonnik	24,36	g
Sól	5,62	g

---

## Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

---

### ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 885,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 95,91 , Cukry: 5,78 , Tłuszcz ogółem: 36,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,26 , Białko: 33,85 , Błonnik: 4,12 , Sól: 1,86

### 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, udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca), Surówka z kapusty pekińskiej 200 g - w tym alergeny (Musztarda/gorczyca), Barszcz biały z ziemniakami - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler)

Wartość energetyczna: 875,01 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,8 , Cukry: 19,13 , Tłuszcz ogółem: 18,18 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,65 , Białko: 37,15 , Błonnik: 14,2 , Sól: ,85

## PODWIECZOREK

Budyń bez cukru - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Orzechy 40 g

Wartość energetyczna: 466,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 34,91 , Cukry: 9,92 , Tłuszcz ogółem: 27,56 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 5,6 , Białko: 14,96 , Błonnik: 2,64 , Sól: ,29

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasztet+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 573,87 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,69 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 22,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,56 , Białko: 22,17 , Błonnik: 3 , Sól: 2,39

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 966,03	kcal
Węglowodny przyswajalne	350,75	g
Cukry (glukoza)	11,03	g
Cukry (fruktoza)	18,31	g
Cukry (sacharoza)	26,60	g
Tłuszcze (nasycone)	39,92	g
Tłuszcze (jednonasycone)	38,10	g
Tłuszcze (wielonasycone)	29,83	g
Białko	115,17	g
Błonnik	26,96	g
Sól	5,63	g

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



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

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
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
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
Udziec słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szcypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obróbka)	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
	Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

**Jadłospis na dzień: 03-07-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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 szynkowa+ pomidor	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb mieszany+ pasta z jaj+pomidor+sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
udziec z kurczaka słodko kwaśny z ryżem **()	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szcypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g



Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ pasztetowa+ogórek	Pasztetowa *(6)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 10 Niskobiałkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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



Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
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
udziec z kurczaka słodko kwaśny z ryżem **(	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Śmietana, 18% 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
Kawa zbożowa bez cukru	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Weky+ pasztet+pomidor	Pasztet z kurczaka pieczony *(1, 3, 6, 7, 9, 10)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/GL Bezglutenowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
chleb bezgl+ pasta z jaj+ pomidor + sałata **	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	20,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
udziec z kurcz. w sosie słodko-kwaśnym z ry	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami (bezglut) **(goto	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ziemniaki, późne	200,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			



**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń z cukrem **(gotowanie)	Budyń w proszku	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Cukier	5,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Chleb bezgl+ kielbasa drobiowa+ pomidor **	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(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
wek+ pasta z jaj+ pomidor+ sałata **(obróbka)	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kurczak słodko kwaśny z ryżem **(duszenie)	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g



Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	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
Barszcz biały z ziemniakami (bezmleczna) **	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
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+ paszтет+ pomidor **(obróbka wstępna)	Paszтетowa *(6)	60,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	50,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/NP Niskopurynowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ pasta z jaj+ pomidor+sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
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
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
udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem **	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			

## PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ kiełbasa szynkowa+pomidor	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/WE Wegetariańska**

## ŚNIADANIE



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata **(obróbka)	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	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
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Papryka nadziewana wege **(pieczenie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	20,0	g
	Soczewica czerwona, nasiona suche	40,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	2,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Brokuły	20,0	g
	Kalafior	20,0	g
	Papryka czerwona	200,0	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
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g



Inne składniki

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+masło+ dżem+ pomidor **(obróbka wst	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	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 Pakowata (przecierana)

### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ pasta z jaj+ pomidor	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą manną	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza manna *(1)	30,0	g
Inne składniki			

### DRUGIE ŚNIADANIE

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

### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
udko z kurczaka słodko kwaśny z ryżem **(d	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ paszтет+ pomidor	Paszтет z kurczaka pieczony *(1, 3, 6, 7, 9, 10)	60,0	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
Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
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
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
udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem **	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
	Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0
Mieszanka Ziół		2,0	g
Olej rzepakowy		5,0	g
Kapusta pekińska		100,0	g
Koper ogrodowy		4,0	g
Ogórek		40,0	g
Rzodkiewka		50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g

**Jadłospis na dzień: 03-07-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g

Inne składniki

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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
Weky+ pasztet drobiowy+pomidor	Pasztet z kurczaka pieczony *(1, 3, 6, 7, 9, 10)	60,0	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
Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	10,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	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
Udziec zKurczaka słodko kwaśny z ryżem **	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	20,0 g
	Papryka czerwona	30,0 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
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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
Weky+ kielbasa szynkowa+pomidor	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Kielbasa Szynkowa Wieprzowa *(6)	50,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 5 Bogatoresztkowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ pasta z jaj+ pomidor+sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Salata	20,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	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
udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szcypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Budyń w proszku	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	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+ pasztet +pomidor	Pasztet z kurczaka pieczony *(1, 3, 6, 7, 9, 10)	60,0	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
Chleb graham+ pasta z jaj+ pomidor+ sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	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
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
udziec z kurczaka słodko kwaśny z ryżem **(	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g



	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ pasztetowa+ ogórek	Pasztetowa *(6)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Ogórek	100,0	g
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Chleb graham+ pasta z jaj+ pomidor+ sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	4,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
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
udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem **	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g



	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Szcypiorek	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	20,0 g
	Papryka czerwona	30,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń 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+ pasztetowa+ ogórek	Pasztetowa *(6)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Ogórek	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

**Jadłospis na dzień: 03-07-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ jajko+ pomidor+ sałata	Jaja kurze całe *(3)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem **	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	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
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Graham+ kielbasa drob+ pomidor	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
Wek+ pasta z jaj+ pomidor+sałata	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
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
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
udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem **	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kukurydza, konserwowa	20,0	g
	Skrobia ziemniaczana	2,0	g
	Ananas	30,0	g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0	g
	Szczypiorek	5,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Marchew	20,0	g
	Papryka czerwona	30,0	g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Kapusta pekińska	100,0	g
	Koper ogrodowy	4,0	g
	Ogórek	40,0	g
	Rzodkiewka	50,0	g



Barszcz biały z ziemniakami <b>**</b> (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Ziemniaki, późne	200,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. <b>*(7)</b>	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Budyń w proszku	20,0 g	
	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	250,0 g	
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru <b>*(1)</b>	20,0 g	
Wek+ paszтет+ pomidor	Kiełbasa Szynkowa Wieprzowa <b>*(6)</b>	50,0 g	
	Masło ekstra <b>*(7)</b>	15,0 g	
	Bułki wrocławskie <b>*(1, 11)</b>	100,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
Inne składniki			

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

#### ŚNIADANIE

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

#### DRUGIE ŚNIADANIE

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

#### OBIAD

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



udziec z Kurczaka słodko kwaśny z ryżem **	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kukurydza, konserwowa	20,0 g
	Skrobia ziemniaczana	2,0 g
	Ananas	30,0 g
	Mięso z ud kurczaka, bez skóry	100,0 g
	Szcypiorek	5,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Ryż biały	80,0 g
	Marchew	20,0 g
	Papryka czerwona	30,0 g
Surówka z kapusty pekińskiej 200 g **(obrób	Musztarda *(10)	3,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Kapusta pekińska	100,0 g
	Koper ogrodowy	4,0 g
	Ogórek	40,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Barszcz biały z ziemniakami **(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
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Śmietana, 18% tł. *(7)	10,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Budyń bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Budyń w proszku	20,0	g
Orzechy 40 g **(obróbka wstępna)	Orzechy włoskie	40,0	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+ pasztet+ pomidor	Kiełbasa Szykowa Wieprzowa *(6)	50,0	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	Jablko
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