

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

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

Wartość energetyczna: 768,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,56 , Cukry: 6,33 , Tłuszcz ogółem: 22,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,49 , Białko: 39 , Błonnik: 5,78 , Sól: 6,2

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 szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 748,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,2 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 7,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,38 , Białko: 51,99 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), 3 wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 459,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,63 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 9,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,71 , Białko: 24,86 , Błonnik: 3 , Sól: 2,21

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 147,75	kcal
Węglowodny przyswajalne	309,34	g
Cukry (glukoza)	9,93	g
Cukry (fruktoza)	20,24	g
Cukry (sacharoza)	22,75	g
Tłuszcze (nasycone)	15,69	g
Tłuszcze (jednonasycone)	16,20	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,11	g
Białko	117,45	g
Błonnik	22,91	g
Sól	9,15	g

Dieta: 1 Podstawowa**ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mieszany+ pasta z jaj i ryby+sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 702,37 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 73,39 , Cukry: 1,81 , Tłuszcz ogółem: 28,74 w tym nasycone kwasy

tluszczowe 12,35 , Bialko: 27,69 , Bionnik: 8,15 , Sól: 2,35

DRUGIE ŚNIADANIE

Gruszka

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 656,17 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 85 , Cukry: 3,3 , Tłuszcz ogółem: 22,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,43 , Białko: 24,43 , Błonnik: 8,12 , Sól: 3,17

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 349,90	kcal
Węglowodny przyswajalne	309,89	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	19,14	g
Cukry (sacharoza)	19,72	g
Tłuszcze (nasycone)	32,65	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,86	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,09	g
Białko	106,07	g
Błonnik	30,55	g
Sól	6,25	g

Dieta: 10 Niskobiałkowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryby+sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 630,13 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,91 , Cukry: 2,27 , Tłuszcz ogółem: 30,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,01 , Białko: 25,21 , Błonnik: 2,33 , Sól: 1,82

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 839,24 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,71 , Cukry: 7,39 , Tłuszcz ogółem: 13,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,78 , Białko: 52,96 , Błonnik: 6,93 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 496,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 59,15 , Cukry: 4,7 , Tłuszcz ogółem: 20,78 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,97 , Białko: 16,26 , Błonnik: 3 , Sól: 2,5

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 162,05	kcal
Węglowodny przyswajalne	274,77	g
Cukry (glukoza)	9,72	g
Cukry (fruktoza)	21,43	g
Cukry (sacharoza)	22,19	g
Tłuszcze (nasycone)	31,90	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,60	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,07	g
Białko	96,23	g
Błonnik	20,66	g
Sól	5,06	g

Dieta: 11/GL Bezglutenowa

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), chleb bezgl+ pasta z jaj i ryb+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 602,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 51,41 , Cukry: 13,73 , Tłuszcz ogółem: 28,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,86 , Białko: 29,45 , Błonnik: 1,26 , Sól: 1,25

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Zupa szparagowa z ryżem (bezgl) - w tym alergeny (Białko mleka krowiego, Seler), Kompot z cukrem, Ryż z jabłkami

Wartość energetyczna: 732,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 156,63 , Cukry: 60,46 , Tłuszcz ogółem: 2,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,89 , Białko: 14,72 , Błonnik: 10,73 , Sól: ,33

PODWIECZOREK

Sok owocowy, Orzechy 40 g

Wartość energetyczna: 362,4 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,4 , Cukry: 20,48 , Tłuszcz ogółem: 23,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,68 , Białko: 7,4 , Błonnik: 7 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 252,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 16,86 , Cukry: 15,3 , Tłuszcz ogółem: 16,52 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,86 , Białko: 8,26 , Błonnik: 1,2 , Sól: 1,49

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 025,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	264,45	g
Cukry (glukoza)	12,73	g

Cukry (fruktoza)	28,89 g
Cukry (sacharoza)	82,91 g
Tłuszcze (nasycone)	21,35 g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,05 g
Tłuszcze (wielonasycone)	23,58 g
Białko	60,42 g
Błonnik	23,19 g
Sól	3,24 g

Dieta: 11/ML Bezmleczna

ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, wek+ pasta z jaj i ryb+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 567,89 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,31 , Cukry: 14,77 , Tłuszcz ogółem: 19,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 25,11 , Błonnik: 2,33 , Sól: 1,82

DRUGIE ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 243,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,55 , Cukry: 19,95 , Tłuszcz ogółem: ,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,16 , Białko: 1,95 , Błonnik: 7,25 , Sól: ,04

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Seler), Makaron z jabłkami (bezmiel) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne))

Wartość energetyczna: 603,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 116,62 , Cukry: 26,69 , Tłuszcz ogółem: 3,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,85 , Białko: 19,38 , Błonnik: 10,24 , Sól: ,34

PODWIECZOREK

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

Wartość energetyczna: 239,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 52,15 , Cukry: 20,15 , Tłuszcz ogółem: ,4 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,14 , Białko: 2,15 , Błonnik: 7,65 , Sól: ,18

Kolacja

Herbata z cukrem, wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 434,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,55 , Cukry: 17,2 , Tłuszcz ogółem: 9,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,76 , Białko: 16,15 , Błonnik: 3 , Sól: 2,5

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 088,13	kcal
Węglowodany przyswajalne	361,19	g
Cukry (glukoza)	13,72	g
Cukry (fruktoza)	32,23	g
Cukry (sacharoza)	52,80	g
Tłuszcze (nasycone)	8,71	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,51	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,70	g
Białko	64,74	g
Błonnik	30,47	g
Sól	4,86	g

Dieta: 11/NP Niskopurynowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Graham 120+ pasta z jaj i ryby+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego,

Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 870,7 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,73 , Cukry: 1,99 , Tłuszcz ogółem: 34,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,98 , Białko: 39,15 , Błonnik: 10,46 , Sól: 2,46

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 szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham + kielbasa drobiowa+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 555,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,69 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 18,75 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,2 , Białko: 26,93 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,51

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 399,14	kcal
Węglowodny przyswajalne	288,12	g
Cukry (glukoza)	5,93	g
Cukry (fruktoza)	13,14	g
Cukry (sacharoza)	9,87	g
Tłuszcze (nasycone)	36,78	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,85	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,44	g
Białko	125,17	g
Błonnik	29,07	g
Sól	5,79	g

Dieta: 11/WE Wegetariańska

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 867,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,32 , Cukry: 3,61 , Tłuszcz ogółem: 37,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,27 , Białko: 32,23 , Błonnik: 4,42 , Sól: 1,84

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 805,93 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,27 , Cukry: 7,33 , Tłuszcz ogółem: 12,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,21 , Białko: 48,37 , Błonnik: 6,93 , Sól: ,34

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 417,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 69,28 , Cukry: 7,26 , Tłuszcz ogółem: 7,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,31 , Białko: 15,21 , Błonnik: 3,1 , Sól: 1,72

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 261,58	kcal
Węglowodany przyswajalne	314,81	g
Cukry (glukoza)	8,68	g
Cukry (fruktoza)	18,68	g
Cukry (sacharoza)	24,99	g
Tłuszcze (nasycone)	26,90	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,79	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,40	g
Białko	97,40	g
Błonnik	21,85	g
Sól	4,05	g

Dieta: 12 Papkowata (przecierana)

ŚNIADANIE

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

Wartość energetyczna: 1 277,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 106,57 , Cukry: 6,96 , Tłuszcz ogółem: 64,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 28,43 , Białko: 51,29 , Błonnik: 6,22 , Sól: 2,8

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 szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek + kiełbasa krakowska+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu), zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 728,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,96 , Cukry: 5,56 , Tłuszcz ogółem: 28,77 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,35 , Białko: 30,94 , Błonnik: 4,53 , Sól: 2,58

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 985,25	kcal
Węglowodny przyswajalne	336,73	g
Cukry (glukoza)	9,95	g
Cukry (fruktoza)	20,26	g
Cukry (sacharoza)	23,83	g
Tłuszcze (nasycone)	52,65	g
Tłuszcze (jednonasycone)	42,37	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,30	g
Białko	135,88	g
Błonnik	24,88	g
Sól	6,11	g

Dieta: 2 Łatwostrawna

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+ pasta z jaj i ryby+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 887,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,76 , Cukry: 3,53 , Tłuszcz ogółem: 37,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,69 , Białko: 37,18 , Błonnik: 4,58 , 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, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 588,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,03 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 24,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,11 , Białko: 22,17 , Błonnik: 3 , Sól: 2,64

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 455,78	kcal
Węglowodny przyswajalne	308,00	g
Cukry (glukoza)	8,73	g
Cukry (fruktoza)	18,74	g
Cukry (sacharoza)	22,65	g
Tłuszcze (nasycone)	37,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,81	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,60	g
Białko	113,00	g
Błonnik	21,71	g
Sól	5,53	g

Dieta: 4 Wrzodowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+ pasta z jaj i ryby - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 884,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,47 , Cukry: 3,33 , Tłuszcz ogółem: 37,05 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,69 , Białko: 36,9 , Błonnik: 4,3 , Sól: 2,16

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 szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 459,74 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,63 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 9,19 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,71 , Białko: 24,86 , Błonnik: 3 , Sól: 2,21

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 317,42	kcal
Węglowodny przyswajalne	295,80	g
Cukry (glukoza)	5,85	g
Cukry (fruktoza)	13,04	g
Cukry (sacharoza)	12,93	g
Tłuszcze (nasycone)	29,99	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,30	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,36	g
Białko	120,86	g
Błonnik	17,03	g
Sól	5,19	g

Dieta: 5 Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), graham + pasta z jaj i ryby+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 870,71 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,73 , Cukry: 1,99 , Tłuszcz ogółem: 34,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,98 , Białko: 39,15 , Błonnik: 10,46 , Sól: 2,46

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 szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 572,1 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 64 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 21,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,4 , Białko: 24,12 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,94

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 422,17	kcal
Węglowodny przyswajalne	299,93	g
Cukry (glukoza)	8,73	g
Cukry (fruktoza)	18,74	g
Cukry (sacharoza)	19,57	g
Tłuszcze (nasycone)	36,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,48	g
Białko	116,92	g
Błonnik	33,47	g
Sól	6,13	g

Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Graham 120+ pasta z jaj i ryby+sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 870,69 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 87,72 , Cukry: 1,99 , Tłuszcz ogółem: 34,91 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,98 , Białko: 39,15 , Błonnik: 10,46 , Sól: 2,46

DRUGIE ŚNIADANIE

Gruszka

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 567,12 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,49 , Cukry: 2,22 , Tłuszcz ogółem: 21,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,38 , Białko: 23,93 , Błonnik: 8,18 , Sól: 2,94

Dobowa suma wartości odżywczych	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 429,17	kcal
Węglowodny przyswajalne	302,72	g
Cukry (glukoza)	8,08	g
Cukry (fruktoza)	19,14	g
Cukry (sacharoza)	18,82	g
Tłuszcze (nasycone)	36,23	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,99	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,40	g
Białko	117,02	g
Błonnik	32,92	g
Sól	6,14	g

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

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham + pasta z jaj i ryby+sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 567,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,41 , Cukry: ,67 , Tłuszcz ogółem: 28,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,23 , Białko: 25,51 , Błonnik: 6,93 , Sól: 1,9

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

Sok owocowy

Wartość energetyczna: 96,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 19,8 , Cukry: 19,6 , Tłuszcz ogółem: ,24 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: 1 , Błonnik: 4,4 , Sól: ,15

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 520,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,04 , Cukry: 2,16 , Tłuszcz ogółem: 21,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,31 , Białko: 22,27 , Błonnik: 6,9 , Sól: 2,73

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	2 447,85	kcal
Węglowodny przyswajalne	303,43	g

Cukry (glukoza)	9,03 g
Cukry (fruktoza)	20,24 g
Cukry (sacharoza)	17,90 g
Tłuszcze (nasycone)	38,32 g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,43 g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,89 g
Białko	112,56 g
Błonnik	36,64 g
Sól	6,69 g

Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, wek+ pasta z jaj i ryb+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 517,91 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,81 , Cukry: 2,27 , Tłuszcz ogółem: 19,03 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,8 , Białko: 25,11 , Błonnik: 2,33 , Sól: 1,82

DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 748,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,2 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 7,12 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,38 , Białko: 51,99 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

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

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

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	1 819,51	kcal
Węglowodny przyswajalne	247,21	g
Cukry (glukoza)	5,93	g
Cukry (fruktoza)	13,14	g
Cukry (sacharoza)	9,79	g
Tłuszcze (nasycone)	13,61	g
Tłuszcze (jednonasycone)	15,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,47	g
Białko	105,10	g
Błonnik	20,94	g
Sól	5,00	g

Dieta: 9 Bogatobiałkowa

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+

pasta z jaj i ryby+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 887,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,76 , Cukry: 3,53 , Tłuszcz ogółem: 37,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,69 , Białko: 37,18 , Błonnik: 4,58 , Sól: 2,16

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 588,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,03 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 24,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,11 , Białko: 22,17 , Błonnik: 3 , Sól: 2,64

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 635,78	kcal
Węglowodny przyswajalne	326,60	g
Cukry (glukoza)	8,73	g
Cukry (fruktoza)	18,74	g
Cukry (sacharoza)	25,65	g
Tłuszcze (nasycone)	41,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,70	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,78	g
Białko	125,90	g
Błonnik	21,71	g
Sól	6,01	g

Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, zupa mleczna z kaszą kukurydzianą - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), wek+ pasta z jaj i ryby+ sałata - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 887,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,76 , Cukry: 3,53 , Tłuszcz ogółem: 37,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,69 , Białko: 37,18 , Błonnik: 4,58 , Sól: 2,16

DRUGIE ŚNIADANIE

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

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

OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa szparagowa z ryżem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Seler), Pierogi leniwe - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 808,36 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 113,25 , Cukry: 7,37 , Tłuszcz ogółem: 13,38 w tym nasycone kwasy

łuszczowe 7,75 , Białko: 52,05 , Błonnik: 6,73 , Sól: ,58

PODWIECZOREK

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

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

Kolacja

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

Wartość energetyczna: 588,88 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 68,03 , Cukry: 5,06 , Tłuszcz ogółem: 24,16 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 13,11 , Białko: 22,17 , Błonnik: 3 , Sól: 2,64

Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 635,78	kcal
Węglowodny przyswajalne	326,60	g
Cukry (glukoza)	8,73	g
Cukry (fruktoza)	18,74	g
Cukry (sacharoza)	25,65	g
Tłuszcze (nasycone)	41,25	g
Tłuszcze (jednonasycone)	30,70	g
Tłuszcze (wielonasycone)	8,78	g
Białko	125,90	g
Błonnik	21,71	g
Sól	6,01	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
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Wek+ pasta z jaj z rybą+ pomidor+ sałata	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Śledź, solony *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
3 wek+ kiełbasa drobiowa+ pomidor **(obróbka wstępna)	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g



	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

Dieta: 1 Podstawowa

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pasta z jaj i ryby+sałata **	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g

**Jadłospis na dzień: 21-07-2025
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g
Chleb mieszany+ kielbasa krakowska+ ogórek	Kielbasa krakowska, sucha *(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
	Ogórek	100,0 g
Inne składniki		

Dieta: 10 Niskobiałkowa**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+sałata **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	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	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	15,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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



Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek + kielbasa krakowska+ pomidor	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

Dieta: 11/GL Bezglutenowa

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
chleb bezgl+ pasta z jaj i ryb+ sałata **(goto	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Zupa szparagowa z ryżem (bezgl) **(gotowa	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kompot z cukrem **(gotowanie)	Kompot z jabłek, z cukrem	250,0
Ryż z jabłkami **(gotowanie)	Jabłko	150,0	g
	Ryż biały	80,0	g
	Cukier	10,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Orzechy 40 g **(obróbka wstępna)	Orzechy włoskie	40,0	g



Inne składniki

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Chleb bezgl+ kielbasa krakowska+ pomidor *	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: 11/ML Bezmleczna

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
wek+ pasta z jaj i ryb+ sałata **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	200,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Inne składniki			

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Makaron z jabłkami (bezml) **(duszenie)	Makaron czterojajeczny *(1, 3)	80,0	g
	Jabłko	200,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Rodzynki 50 g **(obróbka wstępna)	Rodzynki, suszone *(12)	50,0	g
Inne składniki			

Kolacja

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



Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0 g
wek+ kielbasa drobiowa+ pomidor **(obróbka)	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

Dieta: 11/NP Niskopurynowa**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Mąka kukurydziana	30,0 g	
Graham 120+ pasta z jaj i ryby+ sałata **(got)	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Szczypiorek	10,0 g	
	Śledź w oleju *(4)	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g	
	Sałata	20,0 g	
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
	Fasola szparagowa	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0 g	
	Ziemniaki, późne	30,0 g	
	Masło ekstra *(7)	10,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0 g	
	Kasza manna *(1)	10,0 g	
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham + kiełbasa drobiowa+ pomidor	Kiełbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: 11/WE Wegetariańska**ŚNIADANIE**

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

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	15,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Jadłospis na dzień: 21-07-2025
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Wek+ ogórek kons+ pomidor	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Ogórki, konserwowe *(10)	50,0	g
	Pomidor	100,0	g
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Inne składniki			

Dieta: 12 Pakowata (przecierana)**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Wek+ pasta z jaj+ pomidor **(obróbka wstęp)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
wek+ pasta z jaj i ryb+ sałata **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Sałata	20,0	g
	Szczypiorek	10,0	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 szparagowa z ryżem	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g

**Jadłospis na dzień: 21-07-2025
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0 g
	Ziemniaki, późne	30,0 g
	Masło ekstra *(7)	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0 g
	Kasza manna *(1)	10,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek + kielbasa krakowska+ pomidor	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Inne składniki			

Dieta: 2 Łatwostrawna**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+ sałata **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g



	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Fasola szparagowa	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0 g
	Ziemniaki, późne	30,0 g
	Masło ekstra *(7)	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0 g
	Kasza manna *(1)	10,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

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

Dieta: 4 Wrzodowa

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

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



Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Fasola szparagowa	40,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0 g
	Ziemniaki, późne	30,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0 g
	Kasza manna *(1)	10,0 g
	Masło ekstra *(7)	10,0 g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0 g
Inne składniki		

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek + kielbasa drobiowa+ pomidor	Kielbasa delikatesowa z kurczaka *(6)	50,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

Dieta: 5 Bogatoresztkowa

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mąka kukurydziana	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
graham+ pasta z jaj i ryby+ sałata **(gotowa)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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



Inne składniki

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+ kielbasa krakowska+ pomidor	Kielbasa krakowska, sucha *(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: 6 Z ogr. węglowodanów

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą **(gotow)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
Graham 120+ pasta z jaj i ryby+sałata **(got	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Sałata	20,0	g



Inne składniki

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem ** (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe ** (gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Chleb Graham+ kiełbasa krakowska+ ogórek	Kiełbasa krakowska, sucha *(6)	50,0	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
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham + pasta z jaj i ryby+sałata ** (gotowa)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g

Jadłospis na dzień: 21-07-2025
szczegółowy**Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0 g
	Salata	20,0 g
Inne składniki		

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0 g	
Zupa szparagowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
	Fasola szparagowa	40,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0 g	
	Ziemniaki, późne	30,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	30,0 g	
	Kasza manna *(1)	10,0 g	
	Masło ekstra *(7)	10,0 g	
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0 g	
Inne składniki			

PODWIECZOREK

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

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
Chleb Graham+ kielbasa krakowska+ ogórek	Kielbasa krakowska, sucha *(6)	50,0 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 **(obróbka)	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0 g	
	Masło ekstra *(7)	5,0 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
wek+ pasta z jaj i ryb+ sałata **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Masło ekstra *(7)	2,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	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 drobiowa+ 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

**Jadłospis na dzień: 21-07-2025
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+ sałata **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
Inne składniki			

PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Sok owocowy **(obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

Kolacja



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

Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
zupa mleczna z kaszą kukurydzianą	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Mąka kukurydziana	30,0	g
wek+ pasta z jaj i ryby+ sałata **(gotowanie)	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	10,0	g
	Śledź w oleju *(4)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Sałata	20,0	g
Inne składniki			

DRUGIE ŚNIADANIE

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

OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru	Jabłko	50,0	g
Zupa szparagowa z ryżem	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	6,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Fasola szparagowa	40,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pierogi leniwe **(gotowanie)	Ser twarogowy chudy *(7)	150,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	30,0	g
	Masło ekstra *(7)	10,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	80,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Ziemniaki, późne	30,0	g
Inne składniki			



PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g ** (obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Sok owocowy ** (obróbka wstępna)	Sok marchwiowo-jabłkowy	200,0	g
Inne składniki			

Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Wek + kielbasa krakowska+ pomidor	Kielbasa krakowska, sucha *(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	Siarczyny i pochodna siarczynowa
13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mątwą
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy

Jadłospis na dzień: 21-07-2025
szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

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